

GRAPPA DI AMARONE BARRIQUE

La nostra Grappa Barricata ha origina dalla distillazione discontinua delle nostre vinacce di Amarone della Valpolicella con l'utilizzo di un alambicco a bagnomaria.

L'affinamento di 36 mesi in barriques di rovere dona ricchi profumi e rotondità. Di un bel colore ambrato, moto caldo, sprigiona una fragranza ampia, avvolgente e di grande personalità.

Unisce le note del legno e della vaniglia, che provengono dalla lenta maturazione in barrique, ai profumi decisi di ciliegia matura del vitigno di provenienza. Gli anni d'invecchiamento danno rotondità al gusto.

Ricca di complessità aromatiche è molto morbida al palato con iniziali sentori di caramello che evolvono verso il frutto rosso sotto spirito, con note finali speziate. Prolungata e appagante la persistenza olfattiva degli accenti fruttati. Meglio servita ad una temperatura di 15°C.



Vitigno:
Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento:
Barriques di rovere 36 mesi

Colore:
Ambrato

Profumo:
Ciliegie, Amarene, Lampone

Grado alcolico:
40%

Capacità:
500 ml

Abbinamenti:
Cioccolata fondente



Azienda Agricola Mizzon
Via Quar, 23
37029 San Pietro in Cariano
Verona - Italy

+39 045 772 5705
info@cantinamizzon.com
www.cantinamizzon.com

cantinamizzon
mizzon_winery
CantinaMizzon

Questa cantina
è membro di:

