

GRAPPA DI AMARONE

La nostra Grappa di Amarone è il risultato della distillazione discontinua delle nostre vinacce di Amarone della Valpolicella con l'utilizzo di un alambicco a bagnomaria. Questa tecnica molto rara dona una grappa estremamente complessa e delicata.

L'aroma è ricco e si sente la tipica nota di ciliegia dei nostri vini della Valpolicella, prugna e lamponi arricchiscono un bouquet unico.

In bocca, il calore avvolgente degli alcoli, è equilibrato da una piacevole morbidezza che accompagna tutta la degustazione, rotonda ed elegante si lascia piacevolmente bere da tutti. Meglio servita fresca a 12°C.



Vitigno:
Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento:
Nessuno

Colore:
Limpido e trasparente

Profumo:
Ciliegie, Amarene, Lampone

Grado alcolico:
40%

Capacità:
700 ml

Abbinamenti:
Formaggi erborinati



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:

