

Omschrijving

Een zeer bijzondere Grappa van Farina, gemaakt van de druiven afkomstig van de Amarone wijn. Deze Grappa heeft een diepe en intense geur van gedroogd fruit. Een prachtige harmonie van robuuste en warmte in de smaak, aangevuld met delicate aroma's die doen denken aan grootse Amarone wijnen.

Druivensoort(en)

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Vinificatie

Grappa Di Amarone wordt gemaakt van de druivenschillen die overblijven na de productie van de Amarone wijnen. In de schillen zitten namelijk nog heel veel suikers en aroma's die de wijnpers er niet uit geperst krijgt. Door het te destilleren ontstaat er een sterke drank met de prachtige karakteristieke van een Amarone wijn.

Ligging

San Pietro in Cariano ligt in de Valpolicella Classico. Farina heeft hier haar wijnkelders. Hier vind je ook de beste wijngaarden voor de Amarone wijnen welke al vele generaties het succes van deze wijnregio bepalen.

Spijsadvies

De Grappa Amarone wordt van oudsher gedronken na de maaltijd als digestief. Met de gedachten dat het de spijsvertering stimuleert. De Grappa is ook heerlijk bij de koffie of gewoon zo op zichzelf.

Bijzonderheden

| | |
|--------------------|---------|
| Artikelnummer: | 0390600 |
| Inhoud: | 70 |
| Alcoholpercentage: | 42 |
| Streek: | Veneto |
| Appellatie: | Grappa |
| Wijnhuis: | Farina |

