

# Allegrini Grappa di Amarone



Grappa lavet på druekvaset fra gæringen af Amarone. Ren og delikat grappa, med noter af kirsebær.



Spiritus



Corvina



Italien



Grappa



0

## Allegrini

Druekvaset der er tilbage efter gæringen af Allegrinis Amarone presses og den resulterende væske destilleres til et destillat på ca. 75 % alc. Derefter tilsættes destilleret vand inden destillatet nedkøles til ca. - 10 ° C . i omkring 48 timer og derefter filtreres. Grappaen lagres herefter i 12 måneder på egetræsfade. Resultatet er en meget delikat duftende, ren og silkeblød grappa med klare noter af kirsebær i den lange eftersmag..

### Informationer

Varenummer	73350300
Flaskestørrelse	Halvliterflaske 50 cl
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Allegrini
Region	Grappa
Druesammensætning	80% Corvina, 15% Rondinella og 5% Oseleta
Lagring	12 måneder på egetræsfade