



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Grappa di Vaio

GRAPPA DI AMARONE

Raffinierter und weicher weißer Grappa von angenehmer Persönlichkeit und angemessener Alkoholstärke. Er wird auf den Besitzungen der Grafen Serego Alighieri im Valpolicella Classico Gebiet aus den Tresteren der der getrockneten Trauben von der Produktion des Amarone Vaio Amaron in direkter Dampfdestillation nach dem alten diskontinuierlichen Verfahren erzeugt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Weiß.

Bouquet: Delikater und eleganter Duft.

Geschmack: Komplex. Seine unmittelbare Süße gibt Raum für trockene und harmonische Geschmackseindrücke.

KOMBINATIONEN

Ideal nach dem Essen, allein oder begleitet von trockenem Gebäck, Trockenfrüchten, Schokolade. Durch die Eleganz seines Bouquets eignet er sich für die Verwendung in der Patisserie.



ALKOHOLGEHALT: 40% vol.



Der Grappa ist das Destillat einer jahrhundertealten und der Abschluss eines Zyklus, der im Weinberg beginnt, besondere Aufmerksamkeit in der Gärung durchläuft und sich schließlich mit der Verwendung des Tresters vervollständigt: „Damit nichts verloren geht, gewinnt der kluge Mann aus allem Nutzen und Genuss“.

