

## Grappa di Vaio GRAPPA DI AMARONE

Grappa bianca raffinata e morbida, di piacevole personalità e gradevole alcolicità. È prodotta nelle Possessioni dei Conti Serego Alighieri in Valpolicella Classica con le vinacce delle uve appassite utilizzate per la produzione dell'Amarone Vaio Armaron, distillate a vapore diretto con antico sistema discontinuo.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: bianca.

Olfatto: profumi delicati ed eleganti.

Palato: complesso, l'immediata dolcezza lascia spazio a gusti secchi

e armonici.

## **ABBINAMENTI**

Ideale per il dopo pasto, da sola o accompagnata da dolci secchi, frutta secca, cioccolato. Per l'eleganza dei profumi è adatta all'uso di pasticceria.



500 3000

GRADAZIONE ALCOLICA: 40% vol.

Nella grappa c'è il distillato di una tradizione secolare e la conclusione di un ciclo che nasce nel vigneto, passa attraverso cure particolari nella fermentazione e si completa con l'utilizzo della vinaccia: "affinché nulla vada perduto, da tutto l'uomo sapiente tragga utilità e piacere".



