



Pietro dal Cero Grappa di Amarone

Erzeuger:	Weingut Ca' dei Frati
Herkunft:	Lombardei Sirmione am Gardasee
Rebsorten:	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina



Ausbau/Reife:	Der volle und entschiedene Geschmack ergibt sich aus der Zusammensetzung von sortentypischen Charakteren des Amarone und einem langsamen Brennverfahren bei niedriger Temperatur (110°C Wasserdampf), durch Destillierkolben aus Kupfer. Reifung in Barriques, die für Amarone verwendet wurden. Ausbau mindestens 24 Monate.
Eigenschaften:	Weich, vollmundig, elegant, mit feinen Noten von Kastanienhonig, Dörppflaumen und Lakritz. Die Seele und der Körper dieses Grappa sind das reine Produkt vom edlen Trester des Amarone und dessen ausgeglichener Aromatik und schmeichelndem Geschmack.
Ideal zu:	Eine ideale Begleitung zu Pralinen, an geselligen Abenden oder für einen genussvollen Moment.