



DENOMINAZIONE	Grappa di Amarone della Valpolicella Classico DOCG
VINACCE UTILIZZATE	Corvina, Corvinoni e Rondinella
DISTILLAZIONE	Le vinacce migliori vengono distillate in calderini di rame
GRADAZIONE ALCOLICA	40% vol
AFFINAMENTO	In vetro 10–12 mesi
PROFUMO	Fine e leggermente speziato
GUSTO	Pulito, armonico, caldo ed avvolgente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	17°