

Grappa

RISERVA PRIVATA AMARONE BIANCA - Bottega



CARTA DI IDENTITÀ

LINEA:	GRAPPE
FORMATO:	70 cl
PROVENIENZA:	Veneto
GRADI ALCOLICI:	43 %



Grappa Amarone Privata Classica di Bottega, nasce dalla distillazione delle bucce dell'uva fermentate. La distillazione si effettua in tre stadi, attuati in tradizionali alambicchi in rame, che consentono la lavorazione sottovuoto e nei quali il riscaldamento avviene a bagnomaria. Al naso presenta un bouquet complesso ed elegante, con note di frutti rossi. In bocca si rivela piena, fragrante e morbida, caratterizzata da una grande struttura dovuta alle uve di provenienza.

