



Tramonto Grappa di Amarone

Colore: con l'affinamento in barriques di Acacia assume l'affascinante colore ambrato.

Profumo: Caratteristiche note fruttate con profumi e aromi tipici dell'Amarone

Sapore: morbido e deciso dai sentori di frutta rossa.

Produzione:

Le vinacce dell'Amarone una volta svinate vengono separate dal mosto e distillate in piccole caldaie di rame a bassa pressione con sistema discontinuo, preservando gli aromi e i profumi delle materie prime. Segue un periodo di affinamento in barrique di Acacia che varia dai sei ai nove mesi.

Consumo:

Grappa da meditazione. Ideale degustarla ad una temperatura di 16°/17°C.



Azienda Agricola Baltieri Andrea & Agriturismo Viticcio dei Ronchi

Via Bisano, 11 ☎ 37141 Mizzole Verona ITALY ☎ P.IVA 03350950238 CF. BLTNDR70C08L781J ☎ REA 329394

Tel. e Fax 045 8841073 ☎ info@viticciodeironchi.it ☎ www.viticciodeironchi.it