



COLONNA DUCALE LOMBARDIA

Grappa Amarone Riserva „Colonna Ducale“

Farbe:	bernsteinfarben
Geschmack:	trocken
Destillation:	diskontinuierliches Brennverfahren, einfach gebrannt, kleine Kupferbrennblasen indirekt durch Dampf befeuert.
Ausbau:	in Barrique
Alkohol:	40 % vol.

Beschreibung: Die Trestern getrockneter Trauben der Rebsorten Corvina, Molinara und Rondinella vereinen sich in dieser Grappa der Veroneser Tradition. Erst die lange Reifezeit von mindestens 18 Monaten in Barrique bringt das volle Potenzial dieser Grappa zum Vorschein. Eine Hommage an das große Gewächs des Veneto, den Amarone.

Kostnotiz: ausgeprägte Würze, klare Noten von Tabak und Vanille; komplex, ausgeglichen mit eigenständigem Charakter, angenehm weich.

Anpassung: Hervorragend zu Trockenfrüchten, Bohnenrisotto, Artischocken mit Avocado Dip, dunkle Schokolade mit 60% Kakaoanteil.

Serviertemperatur: je nach Verwendungszweck



0,50l

www.colonnaduceale.it