



CORTE RUGOLIN

GRAPPA AMARONE



La Grappa Amarone è ottenuta dalle vinacce di Corvina, Corvinone e Rondinella utilizzate per produrre l'Amarone, che presentano un elevato contenuto di aromi caratteristici. Trasparente e di ottima brillantezza, ha un profumo intenso e ricco di tonalità che ricorda la frutta matura. Il sapore è pieno ed equilibrato, caratterizzato da una lunga e profumata sensazione aromatica con pulizia finale.

Nome: Grappa Amarone

Grado Alcolico: 45%

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella.

Origine: Marano di Valpolicella, Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Pietro in Cariano

Distillazione: i maestri distillatori applicano una doppia distillazione in grado di assicurare condizioni di franchezza tali da consentire la piena ed equilibrata espressione del particolare potenziale aromatico dei vari vitigni.

Formato: 700 ml