



GRAPPA BRENTÈ
di AMARONE ARTIGIANALE
INVECCHIATA 12 MESI
40% ALC BY VOL
0,70L

BRENTÈ

GUSTO STRUTTURATO CON SENTORI
DI VANIGLIA E TABACCO

VINACCE DI AMARONE

Grappa di gran pregio ottenuta dalla distillazione discontinua, in piccole caldaiette di rame, di vinacce delle tipiche uve della Valpolicella vinificate a primavera e affinata 12 mesi in Barrique, da cui il colore paglierino. All'olfatto è dotata di uno splendido bouquet aromatico mentre in fase di degustazione risulta morbida, rotonda e gradevolmente persistente. Può essere servita a temperatura ambiente o anche più fresca, tra i 10-16° C.

Brenté Grappa from Amarone is a prestigious grappa crafted through discontinuous distillation in small copper stills, using pomace from typical Valpolicella grapes fermented in spring and aged for 12 months in barriques, which gives it its straw- yellow color. On the nose, it reveals a splendid aromatic bouquet, while on the palate, it is smooth, rounded, and pleasantly persistent. It can be served at room temperature or slightly cooler, between 10-16°C.