

*Che vita è
quella di chi
non ha
Questo fatto per
gioia de
Allegria
gioia de
è il vin
a temp*



GRAPPA DI AMARONE

Caratteristiche

Caratteristiche organolettiche: Grappa ottenuta con la distillazione delle vinacce fermentate delle uve appassite impiegate nella produzione di Amarone, si distingue per la sua armonia e per la sua eccezionale ricchezza aromatica: partendo da tonalità tipiche della frutta rossa matura, arriva a raggiungere leggere, ma quanto mai singolari, note riconducibili al mondo delle spezie.

Uva

Vinaccia: Amarone.

Vinificazione

Grado Alcolico: 40% vol.

Abbinamenti Gastronomici

Abbinamenti gastronomici: Consumo ideale a fine pasto. Le fragranze aromatiche della “Grappa di Amarone” Lavarini possono essere esaltate con il cioccolato fondente.

Formati

Formato bottiglie: 700 ml.

*Che vita è
quella di chi
non ha
Questo fatto per
gioia de
Allegri
gioia de
è il vin
a temp*



GRAPPA DI AMARONE

Characteristics

Organoleptic characteristics: Grappa obtained by distilling the fermented pomace of the dried grapes used in the production of Amarone, is distinguished by its harmony and exceptional wealth of aromas, from typical ripe red fruit tones to light yet extremely rare notes that recall the world of spices.

Grapes

Pomace: Amarone.

Vinification

Alcohol content: 40% vol.

Serving temperature

Dining combinations: Best at the end of a meal.
The fragrant aromas of “Grappa di Amarone” Lavarini can be boosted with dark chocolate.

Bottle format

Bottle format: 700 ml.