

# GRAPPA DI AMARONE



## *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.

## *Vinaccia:*

Amarone

## *Grado alcolico:*

40% vol

## *Abbinamenti gastronomici:*

Consumo ideale a fine pasto.

Le fragranze aromatiche della “Grappa di Amarone” Lavarini possono essere esaltate con il cioccolato fondente.

## *Formato bottiglie:*

700 ml