

Grappa di Amarone

Allegrini

Den perfekte måde at afslutte en god middag på.

Allegrinis Grappa di Amarone er, som navnet antyder, lavet på resterne af husets Amarone produktion. Grappaen laves på destilleret druekvas, der indeholder en masse smag og aroma samt en kendetegnene Amarone-sødme. Det giver tilsammen en fyldig og blød grappa, der desuden lagres 12 måneder i egetræsfade inden frigivelse.

En virkelig flot digestif, der vil klæde ethvert spisebord efter en god middag.

Lavet på 80 % Corvina, 15 % Rondinella og 5 % Oseleta..

Land	Italien
Område	Veneto
Alkoholprocent	43%
Indhold	0.5 cl.
Vintype	Grappa
Druer	Merlot, Sangiovese