



CORTE LONARDI

Grappa aus Amarone

Alkoholgehalt 45% vol.

Weinberg

Höhe: 350 Meter ueber dem Meeresspiegel im Huegelgebiet der historischen Talebene von Marano di Valpolicella. Alter der Weinberge: von 10 bis 30 Jahren. Einheimische Rebsorten, historisches Erziehungssystem der Rebstoecke nach veroneser Pergola-Methode. Maximale Produktion: 120 Doppelzentner/Hektar.

Produktion

Hergestellt durch die Destillation des Amaronetresters, fuer zwei Jahre in Barrique-Faessern verfeinert und in nur limitierter Menge produziert.

Serviertemperatur

20°C.

Flasche mit

750 ml.

