L’ANIMA DI VERGANI GRAPPA AMARONE 50CL

Grappa invecchiata, L’Anima di Vergani, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Goldgelbe Farbe; intensive und delikate Nase nach Kirschen; im Gaumen herrlich samtig, weich, mit geschmeidiger Kraft und unglaublichem Abgang.
Vinifikation	Die Destillation wird nach dem traditionellen Verfahren der diskontinuierlichen Brennmethode vorgenommen. Der Grappa wird 12 Monate in Barriques von verschiedenen Hölzern ausgebaut.
Traubensorten	Rondinella, Molinara, Corvina
Alkohol	40 %
Format	50 cl

L’ANIMA DI VERGANI
Solange ich denken kann, hat der Wein und alles, was damit zusammenhängt, mein Leben dominiert. Ich wuchs auf in dem Bestreben, immer das Besondere, Exklusive zu finden. Zusammen mit unseren langjährigen Produzenten in Italien und jungen, innovativen Winzern verwirkliche ich jetzt meine Idee von «L‘ANIMA DI VERGANI». Es sind Weine, die vor Ort ausgesucht und deren Entwicklung ich bis zur Vollendung persönlich begleite. Ich stehe dafür ein, dass Sie diese Weine nur in erstklassigen Restaurants, ausgewiesenen Fachgeschäften und natürlich in unserer Enoteca erwerben können.

https://www.vergani.ch/animadivergani