



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

GRAPPA RISERVA AMARONE CA' DEL SETTE

BESCHREIBUNG: Die Grappa Riserva Amarone Cà del Sette ist ein edles Destillat, das aus den Trester der Trauben gewonnen wird, die zur Herstellung des Amarone della Valpolicella verwendet werden. In Eichenfässern gereift, zeichnet sich diese Grappa Riserva durch ihr komplexes aromatisches Bouquet und ihren reichen, samtigen Geschmack aus, wodurch sie ideal für Liebhaber von Spitzen-Destillaten ist.

ZUTATEN:

- *Trester:* Trester von Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben, ausgewählt nach der Produktion des Amarone della Valpolicella.
- *Alkohol:* Alkohol, gewonnen durch die Destillation der Trester.
- *Wasser:* Reines Wasser für die endgültige Verdünnung.
- *Reifung:* Eichenfässer für mindestens 18 Monate, die der Grappa ihren charakteristischen Geschmack und ihre Farbe verleihen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

- *Farbe:* Intensives Bernstein.
- *Geruch:* Komplex und harmonisch, mit Noten von Vanille, Gewürzen, Trockenfrüchten und Tabak.
- *Geschmack:* Reich und vollmundig, mit einer perfekten Balance zwischen Süße und Trockenheit, Noten von Schokolade, Gewürzen und einem anhaltenden Nachgeschmack von geröstetem Holz.

ALKOHOLGEHALT: 40% vol



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET



GRAPPA RISERVA AMARONE CA' DEL SETTE