ACQUISTATO IL .....

Grappa Cleopatra Amarone Oro

Realizzata solo con vinacce di Corvina, Rondinella e Molinara, usate per produrre Amarone della Valpolicella

Preziosa come un gioiello, questa grappa è custodita all'interno di un elegante tubo metallico colorato d'oro e decorato con un'antica scrittura. Cleopatra ORO è una pregiata grappa proposta da Poli e realizzata esclusivamente con vinacce di Corvina, Rondinella e Molinara, ossia le uve utilizzate per la produzione dell'Amarone della Valpolicella, il più nobile dei vini della regione. Poli, è bene ricordarlo, è una delle distillerie venete più conosciute al mondo, grazie a una storia di qualità iniziata nel 1898. Il processo di lavorazione prevede, in questo caso, l'uso di un innovativo alambicco a bagnomaria, sottovuoto che permette una delicata estrazione di tutte le componenti aromatiche, nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Dopo la distillazione, e prima dell'imbottigliamento, la grappa viene lasciata maturare per circa un anno in barrique, acquisendo un colore giallo ambrato particolarmente bello. Al naso, frutta secca, vaniglia, cacao e legno fresco lievemente tostato. In bocca, invece, si scopre un distillato discretamente morbido e sincero, intenso ma elegante. E' il distillato giusto per chiudere in bellezza ogni serata.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	ambiente
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	COLORE: Giallo ambrato. PROFUMO: Frutta secca, spezie (vaniglia e cacao), legno fresco lievemente tostato. SAPORE: Morbido, sincero, intenso ma elegante. SERVIZIO: In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °C

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821