



Boscaini Carlo

Grappa



"Grappa di Amarone"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Boscaini Carlo's Amarone-produktion giver nogle fine frugtrige Amaroner, og netop denne særlige stil formår huset at føre videre i grappa'en i samarbejde med Bonollo destilleriet i Padova.

Marc'en fra det lette pres til Amaronen kommer i lufttætte beholdere og køres direkte fra pressen hjemme på gården til destilleriet, hvor de under den dobbelte destillering forvandles til en flot klar og blød Grappa, der dufter af Amarone, men byder på en varmende dram i meget høj klasse.

Grappa di Amarone er en ung grappa der nydes afkølet ved ca. 10°C af små grappaglas, eller hældt i en varm kop kaffe.

Producent:	Boscaini Carlo
Druer:	Corvina Veronese (50%) Corvinone (35%) Rondinella (10%) Croatina (3%) Dindarella (2%)
Oprindelse:	Veneto
Alkohol:	45%
Indhold:	500 ml.

Pris: Kr 180.-