



# Boscaini Carlo

## Grappa di Amarone



# "Invecchiata"

## CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Denne prisbelønnede grappa fra Boscaini Carlo er lavet i samarbejde med det berømte destilleri Scaramellini i Verona.

Marc'en fra det lette pres til Amaronen kommer i lufttætte beholdere og køres direkte fra pressen hjemme på gården til destilleriet, hvor der destilleres i kobberkedler over åben ild.

Efter destilleringen har grappaen fået lov at hvile i 24 måneder på gamle egefade. Dette giver den flotte gyldne farve, samt en mere krydret aroma, der sammen med den store bløde krop giver en grappa, der kan nydes i store slanke grappaglas ved stuetemperatur.

Producent:	Boscaini Carlo
Druer:	Corvina Veronese (50%) Corvinone (35%) Rondinella (10%) Croatina (3%) Dindarella (2%)
Oprindelse:	Veneto
Alkohol:	42%
Indhold:	500 ml.

**Pris: Kr 195.-**