

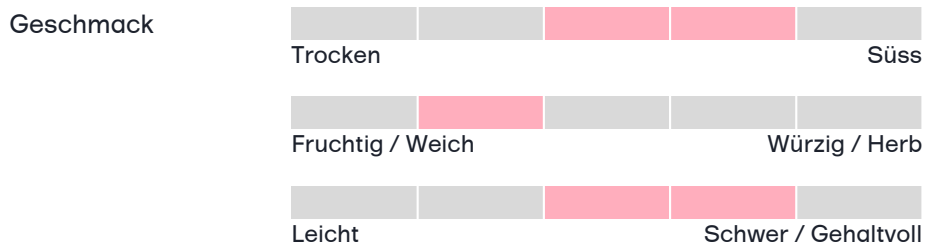


Vergani

L'ANIMA DI VERGANI GRAPPA AMARONE 50CL



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



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 Brennethode 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>