

San Rustico, Valgatarà di Marano (Venetien)

Grappa di Amarone



Produzent	San Rustico
Region	Venetien
Alkoholgehalt	45% vol.
Rebsorten	68% Corvina, 27% Rondinella, 5% Molinara

Vinifikation

Der Grappa di Amarone wird aus erlesenem Trester der Corvina-, Rondinella- und Molinara-Traube hergestellt. Nach der exklusiven Dampfdestillation erfolgt die Reifung in Barriques.

Unsere Degustationsnotiz

Goldgelbe Farbe, mit Geschmacksaromen von reifen Zwetschgen, Pflaumen und Waldfrüchten. Weich, vielschichtig und harmonisch am Gaumen, langanhaltender Abgang.

Passend zu



San Rustico



viel Leidenschaft und Hingabe begleitet.

Bereits seit 1870 verpflichtet sich das Weingut San Rustico im Herzen des Valpolicella-Gebietes der altherwürdigen Tradition des Weinbaus. Heute wird die Kellerei von den beiden Brüdern Marco und Enrico Campagnola in der fünften Generation geführt. Auf den 22 Hektar Rebfläche werden grossartige, klassische und typische Weine von aristokratischer Ausdruckskraft gekeltert. Vom Anbau der Weinberge über die anschliessende Traubenselektion und Handlese der Trauben bis hin zu den traditionellen Trocknungs- und Reifemethoden werden persönlich von Marco und Enrico mit