

Grappa di Amarone in legno Capovilla

Grappa ottenuta dalla distillazione a bagnomaria in due passaggi di selezionate vinacce di Amarone della Valpolicella. Il distillato a tutto grado riposa poi in quattro legni diversi: rovere, frassino, ciliegio e robinia per circa quattro anni per agevolare l'esterificazione e per esaltare e rendere più complesse le caratteristiche varietali di questa acquavite eccellente già in partenza.

Si presenta al naso in modo deciso e raffinato con aromi varietali, vinosi, da uva passa e mallo di noce.

