

# DANIELI

1898

## GRAPPA DI AMARONE RISERVA PRINCIPI ALDOBRANDINI, INVECCHIATA

**Für die Grappas "Principi Aldobrandini" werden ausschliesslich das "Cuore", das "Herz" des Destillates verwendet, das heisst für Qualität und Geschmack beeinträchtigende Randstoffe werden abgesondert. Dieser wertvolle und sehr aromatische Teil des Destillats wird vor der Einlagerung nochmals der fraktionierten Destillation unterworfen, um die geschmackliche Reinheit und den typischen Charakter der Grappas voll zur Geltung zu bringen.**

- Herkunft:** Veneto.
- Rebsorten:** Corvina, Molinara, Rondinella.
- Vinifikation:** Reifeprozess von 3 Jahren in Eichenholzfässern.
- Farbe:** Bernstein.
- Bouquet:** Intensive Aromatik nach Trockenfrüchte, Vanille und Gewürzen.
- Gaumen:** Kräftig, aromatisch mit dezenten Eichentönen. Sehr langer, weicher Abgang mit anhaltender Aromatik.
- Alkoholgehalt:** 43% vol.
- Trinktemperatur:** 16 - 20°C.

