

# SCHIAVO

EST. 1887

*dal 1887 la grappa.*

## Grappa di Amarone



Alc. 40% vol. - ml. 500

h. cm. 31,5

Abbiamo utilizzato solo vinacce fresche di Corvina, Molinara, Rondinella, pigiate dopo il loro appassimento, per ottenere questa grappa fine, giovane, dal sapore morbido e rotondo, dai profumi che ricordano la confettura di amarene e frutta matura.

**Varietà uvaggio** Corvina, Molinara, Rondinella.

**Distillazione** Impianto di distillazione discontinuo a bassa pressione in alambicchi di rame.

**Sensazioni**

-  Vista.  
Giovane, trasparente brillante.
-  Olfatto.  
Note di ciliegia e frutta di sottobosco matura.
-  Gusto.  
Sapore morbido e rotondo.
-  Sensazioni complessive.  
Piacevole ed elegante

**Temperatura di servizio** 16-18° C

*We have used only fresh pressed grapes from Corvina, Molinara, Rondinella, pressed after being dried, to obtained this fine, young grappa with a full, but light aroma. The scent reminding you of cherry preserves and ripe fruit.*

**Variety grapes** Corvina, Molinara, Rondinella.

**Distillation** Antique system of vapour at low pressure in copper cauldron at intermittent cycles.

**Sensations**

-  Visual.  
Young, bright transparent.
-  Olfaction.  
Cherry preserves and ripe fruit.
-  Taste.  
Full, but light aroma.
-  Overall sensations.  
Elegant and pleasant.

**Service temperature** 16-18° C

Distilleria Schiavo s.n.c.

Via G. Mazzini, 39 - I-36030 Costabissara - Vicenza - Italy  
Tel. e Fax +39 (0)444 971025 - e-mail: info@schiavograppa.com  
www.schiavograppa.com

 MADE IN ITALY