

GRAPPA DI AMARONE// CAMPO DEI GIGLI/



DER GRAPPA//

Das liebevolle Verfahren, das mit der strengen Auswahl der von den antiken Weinbergen stammenden Trauben beginnt und mit dem sorgfältigen und langsamen Trocknen der Trauben fortgeführt wird (Appassimento-Verfahren), die anschließend mit Hingabe vinifiziert werden, führt zur Entstehung des Amarone Campo dei Gigli, dem traditionellen Meisterstück aus dem Hause Castagnedi. Aus der mitreißenden Kraft dieses Symbol-Weines, beziehungsweise aus dessen Trester, wird ein edler Grappa von auserlesenem und wohlriechendem Duft destilliert. Mit der traditionellen diskontinuierlichen Wasserbad-Methode in kleinen Kupferkesseln erfolgt die magisch-alchemische Destillation des Grappa di Amarone Campo dei Gigli, einem intensiven Genuss für den Gaumen. Seine vibrierende Energie verleiht diesem Grappa einen angenehm trockenen, jedoch zugleich abgerundeten und weichen Charakter. Er bietet dem Gaumen eine reiche aromatische Vollmundigkeit mit gutem Körper und warmer Alkoholhaltigkeit. Seine Struktur ist harmonisch und wohl definiert. Das durchdringende und samtige Bukett erinnert vage an die fruchtigen Aromen des Amarone.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN//

Ideal nach dem Essen, vielleicht mit einer guten Zigarre, im Winter vor dem offenen Kamin, oder im Sommer auf einer Terrasse mit Blick auf das Meer oder auf eine Hügellandschaft, in jedem Fall immer in guter Gesellschaft. Der wohlriechende Duft des Grappa di Amarone muss in vollster Entspannung genossen werden... und für Genießer können die aromatischen Gaumenfreuden mit einer guten Bitterschokolade unterstrichen werden.

| | |
|--------------|--|
| Trester | Amarone. |
| Destillation | Diskontinuierliches System mit Dampfstrom. |
| Verfeinerung | In Edelstahlbehältern für 3 - 6 Monate. |

Azieda Agricola Tenuta Sant'Antonio
di Massimo, Armando, Tiziano e Paolo Castagnedi
Via Monti Garbi, Loc. San Briccio - Mezzane di Sotto, Verona - Italy
tel. + 39 045 7650383 fax +39 045 6171098
www.tenutasantantonio.it - info@tenutasantantonio.it

Tenuta Sant'Antonio

