

FABIANO GRAPPA DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA RUGOLA

ITALIEN, VENETO

Blød, vedholdende og aromatisk

Fabiano, Grappa di Amarone della Valpolicella, "Rugola" er honninggul i glasset. Fordi den er lagret på fade af akacietræ, har den en meget karakteristisk duft, og smagen er krydret med noter af vanilje, kanel, lakrids og kakao. Eftersmagen er blød og vedholdende.

Det anbefales at servere Grappa di Amarone della Valpolicella "Rugola" for sig selv som afslutning på måltidet, eller som ledsager til et stykke mørk chokolade. Nydes bedst af et lille tulipanformet glas. Serveringstemperatur: 16-17°C.

Fremstilling

Grappa di Amarone della Valpolicella "Rugola" laves på pomace, presserester fra Amarone-produktionen. Den friske pomace af druerne Corvina, Corvinone, Rondinella og Croatina bringes straks til destilleriet for at gennemgå destilleringsprocessen kaldet "discontinuo", som bevarer mest muligt af råmaterialets karakteristika. Efter destilleringsprocessen lagres grappaen ni måneder på fade af akacietræ.

Om Producenten

Huset Fabiano er en af de bedste producenter i Veneto området og har produceret vine af topkvalitet i 100 år. Fabiano-familien har samlet nogle af de bedste folk inden for vindyrkning og ønologi i Italien, og sammen udgør de et stærkt team, der er kendt for kærlighed til jorden, traditioner og gode vine.

Stilen er klassisk med et twist af modernisme. Der anvendes mest store gamle fade, men i de senere år er der eksperimenteret mere med brug af små fade, hvilket bidrager til mere sødme og koncentration i husets vine.

Alle Fabiano's vine er specielt velegnet til at blive nydt sammen med italiensk mad.

