

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



GRAPPA AMARONE

CAMPO DEI GIGLI



DER GRAPPA

Das einfühlsame Verfahren, das mit der strengen Auswahl der von den ältesten Weinbergen des Weinguts stammenden Trauben beginnt und mit dem behutsamen Trocknen der Trauben fortgesetzt wird (Appassimento), die anschließend sorgfältig vinifiziert werden, lässt den Amarone Campo dei Gigli entstehen, das legendäre Meisterwerk aus dem Hause Castagnedi. Aus der überwältigenden Kraft dieses Symbol-Weines, genauer gesagt aus dessen Trester, wird ein edler Grappa mit raffiniertem, aromatischem Duft destilliert. Die magisch-alechemistische Destillation des Grappa di Amarone erfolgt mit der traditionellen diskontinuierlichen Wasserbad-Methode in kleinen Kupferkesseln. Campo dei Gigli, eine unübertreffliche Gaumenfreude. Seine vibrierende Energie verleiht diesem Grappa einen angenehm trockenen, aber gleichzeitig runden, weichen Charakter. Dem Gaumen bietet er eine reiche, aromatische Substanz, mit gutem Körper und warmer Alkoholpräsenz; seine Struktur ist harmonisch und wohl definiert. Das durchdringende, samtige Bukett erinnert vage an die fruchtigen Aromen des Amarone Weins.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ideal nach einem guten Essen, im Winter vielleicht mit einer guten Zigarre vor einem flackernden Kaminfeuer, oder im Sommer auf einer Terrasse mit Blick auf das Meer oder eine Hügellandschaft, in jedem Fall aber in guter Gesellschaft. Der wohlriechende Duft des Grappa di Amarone sollte in totaler Entspannung genossen werden... und für Genießer können die aromatischen Gaumenfreuden mit einer guten Bitterschokolade noch gesteigert werden.

TRESTER

Amarone

DESTILLATION

Diskontinuierlich mit Wasserdampf.

AUSBAU

In Edelstahlbehältern für die Dauer von 3 - 6 Monaten.