



offerta vendita grappa di Amarone - occasione vendita grappe di Amarone della Valpolicella

📍 Mappa

□



La storia di quest'azienda agricola ha vita in epoche recenti e si sviluppa negli anni settanta in distilleria. La collocazione geografica è molto significativa perché situata nella zona classica di produzione del vino Bardolino. In principio l'attività era solo viticola con la produzione di pregiate uve di questa terra, ma poi si è pensato di creare un'attività complementare con la lavorazione delle vinacce, materia prima indispensabile per la distillazione della grappa. La distilleria si inserisce in un particolare contesto enologico, che è espressione di un'attività vitivinicola secolare, seguendo un'importante trasformazione delle uve con la produzione della grappa, prodotto tradizionale che si diffuse nel Rinascimento con il dominio della Repubblica di Venezia, commercializzando raffinate acquaviti. Il Bardolino quindi, per le terre che lo identificano, è anche grappa con caratteristiche autoctone, per le qualità d'uva e che lo compongono quali la corvina veronese, la rondinella, la molinara e la negrana. Cercando altre qualità, abbiamo pensato a quelle risorse viticole dell'entroterra del lago di Garda, come il Valpolicella, famoso per il Recioto e l'Amarone, producendo pregiate grappe con le uve passite. Oltre a questi distillati, contempliamo la grappa di cabernet, ottenuta con vinacce della Valdadige che conducono ad una produzione trentina, ora anche nostra.

📄 Descrizione

La DISTILLERIA FRANCESCHINI BRUNO di Cavaion Veronese vi propone la Grappa Oro e la Grappa Bianca ottenute dal vino Amarone della Valpolicella. Nello specifico: GRAPPA AMARONE ORO: Grappa Amarone Oro è il risultato della distillazione di vinacce provenienti dalla pigiatura delle uve passite da cui viene ottenuto il rinomato vino Amarone della Valpolicella. Il tradizionale alambico discontinuo consente di scolpire il profilo organolettico di questa grappa che si caratterizza per il suo colore oro intenso, per un profumo etereo ed un perfetto equilibrio testimonianza di una conservazione in pregiate barrique. Grappa in grado di sorprendere ed appassionare anche gli intenditori più esigenti. GRAPPA AMARONE BIANCA: Si è voluto mantenere tutta la fragranza e nobiltà dei grandi vini ottenuti con l'appassimento delle uve tipiche della Valpolicella, è una grappa del sapore morbido, armonico e gradevole, ricca di aromaticità. Tonalità tipiche della frutta rossa matura, arrivando a raggiungere delle leggere note speziate. Per maggiori informazioni sui nostri prodotti contattaci o visita il nostro sito web! Ti aspettiamo!

☎️ Contatti

DISTILLERIA BRUNO FRANCESCHINI

Tel. 0457235059

<http://www.distilleriafranceschini.it>

Strada Del Trenin 50, Cavaion Veronese, 37010

ORARI GRAPPA SHOP: Lunedì - Sabato 9.00-12.00 e 13.00-18.00; Domenica: Previo appuntamento concordato.