



Alc. 43% vol. - ml. 500

h. cm. 31,5

Grappa di Recioto Amarone DOP Quinto Senso Quintarelli-Schiavo

Questa grappa di Recioto Amarone DOP è stata distillata utilizzando solo le migliori vinacce scelte e appassite secondo tradizione dall' Azienda Agricola Giuseppe Quintarelli di Negrar (VR).

Abbiamo ottenuto questa Grappa fine, giovane, dal sapore morbido e rotondo.

Dai profumi che ricordano la confettura di amarene, il lampone e la frutta rossa matura.

Distillata Artigianalmente utilizzando l'antico impianto discontinuo a bassa pressione in alambicchi di rame della famiglia Schiavo dal 1887.

Questo è Quinto Senso. Grappa prodotta in quantità limitata.

Varietà uvaggio 55% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese.

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

Sensazioni



Vista.
Giovane, trasparente brillante.



Olfatto.
Confettura di amarene, lampone, frutta di sottobosco matura.



Gusto.
Sapore morbido, rotondo e molto persistente.



Sensazioni complessive.
Di forte impatto per il grande equilibrio di alcool, profumo, aroma. Una grappa "fuoriclasse".

Temperatura di servizio 16-18° C.

This grappa, made from Recioto di Amarone, was obtained by distilling only the best pomace selected and dried according to tradition by the Azienda Agricola Giuseppe Quintarelli in Negrar (VR).

We obtained this refined, young grappa that has a soft and full flavor.

The aroma evokes cherry preserves, raspberries and mature red fruits.

Distilled through the artisan system of low pressure batch distillation in copper alembics by the Schiavo family since 1887.

This is Quinto Senso. Grappa produced in limited quantities.

Grape Variety 55% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese.

Type of Distillation Low pressure batch distillation in copper alembics.

Sensations



Appearance.
Young, brilliant transparency.



Nose.
Cherry preserves, raspberries and mature underbrush fruits.



Taste.
Supple, rounded and persistent palate.



Overall sensations.
Strong impact due to the great balance between alcohol, smell, aroma. A "superior" grappa.

Serving 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