

# Grappa di Amarone

Dalle vinacce del re dei vini della Valpolicella, l'Amarone, si ottiene questo pregiato distillato, dal profumo intenso, avvolgente e dal gusto pieno e fruttato, a ricordare l'uva d'origine.

<b>Vitigini</b>	50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% tra Molinara, Oseleta e Turchetta.
<b>Ubicazione e Caratteristiche</b>	Colline di San Pietro in Cariano a Nord-Sud/Ovest, 300 metri slm
<b>Suoli</b>	Vulcanico, calcareo - ghiaioso
<b>Forma d'allevamento e densità d'impianto</b>	Pergola veronese 3500 viti/ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
<b>Appassimento</b>	Appassimento naturale dei grappoli per circa quattro mesi nel fruttajo, con un controllo costante della temperatura, umidità e peso delle uve.
<b>Metodo di distillazione</b>	Le vinacce fermentate e selezionate, dopo la svinatura e una leggera pressatura, vengono portate in distilleria ancora intrise di mosto e lavorate immediatamente. Si garantisce così una grappa corposa e profumata, con una maggiore resa alcolica, che si presta benissimo a un periodo di affinamento in barrique. La distillazione avviene verso il mese di febbraio con sistema discontinuo a vapore e a bassa pressione.
<b>Affinamento</b>	Dopo la distillazione, affinamento in barrique
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Colore biondo derivante dall'affinamento in barrique. Al naso sprigiona un aroma concentrato di frutta appassita, mentre in bocca il sapore è armoniosamente robusto e caldo.
<b>Dati Analitici</b>	Alcol: 42,00%
<b>Formati</b>	0,70 l
<b>Abbinamenti</b>	Classica grappa da meditazione, è ottima anche ghiacciata nel dopo pasto o degustata nel caffè.
<b>Temperatura di Servizio</b>	Temperatura ambiente o servito con ghiaccio