

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.



Vitigni 50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% tra Molinara, Oseleta e Turchetta

Ubicazione e Caratteristiche Colline di San Pietro in Cariano a Nord-Sud/Ovest, 300 metri slm

Suoli Vulcanico, calcareo - ghiaioso

Forma d'allevamento e densità d'impianto Pergola Veronese 3500 viti/ha

Periodo Vendemmia Raccolta manuale da metà settembre

Appassimento Appassimento naturale dei grappoli per circa quattro mesi nel fruttai, con un controllo costante della temperatura, umidità e peso delle uve.

Distillazione 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.

Affinamento Dopo la distillazione, affinamento in barrique

Caratteristiche Organolettiche 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.

Dati Analitici Alcol: 42% vol.

Formati 0,70 l

Abbinamenti Classica grappa da meditazione, è ottima anche ghiacciata nel dopo pasto o degustata nel caffè.

Temperatura di Servizio Temperatura ambiente o servito con ghiaccio