



Distillate dall'esperienza, forgiate dal fuoco diretto.

Grappa di Amarone della Valpolicella

Vitigno : distillato di vinacce derivate da uve passite di Molinara, Rondinella e Corvina esclusivamente destinate alla produzione di Amarone della Valpolicella.

Distillazione : Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame. Il metodo più antico quindi, unico nel garantire davvero, grazie ai tempi lunghi di distillazione e delle temperature mai elevate raggiunte nella lavorazione, una separazione ottimale delle teste e code dal cuore del distillato e di ottenere così una grappa secondo tradizione, con sapori ed aromi cari ai nostri padri.

Metodo lento, oneroso (per le basse rese) e difficile, ma anche il solo, che in virtù di materie prime selezionate e dell'arte del distillatore, permette di scolpire il profilo sensoriale della nascente grappa, ottenendo così un distillato unico che conserva gli aromi e le fragranze dell'uva da cui proviene.

Caratteristiche organolettiche : La metodologia di lavorazione unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca che viene lavorata in ogni "cotta" permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del grande vino da cui proviene.

Distillato dal forte ed inimitabile carattere, che si riscontra sia nei profumi, intensi e franchi che rendono vivissimo il complesso bouquet con sentori di frutta rossa e confettura ma anche toni balsamici e speziati che rendono questa una grappa per veri intenditori dai sapori vigorosi che rendono unico il corpo di grappa vera, secondo tradizione, con una naturale morbidezza

Affinamento : in acciaio.

Tenore alcolico : 43% in volume

Servizio : in tulipani per grappa a 10 - 14 °C

Abbinamento :