

SCHEMA TECNICA :

## *Grappa di Amarone della Valpolicella Riserva*

**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.

Grappa inimitabile per complessità di bouquet e naturale morbidezza di corpo esaltata dall'invecchiamento per almeno 12 mesi in pregiati legni.

**Affinamento:** almeno 18 mesi in botti e barriques di legni pregiati.

**Tenore alcolico:** 40% in volume

**Servizio:** in tulipani per grappa a 16 - 18 °C

**Abbinamento:** pasticceria secca, cioccolato fondente almeno 70% anche al peperoncino, frutta secca.