



Distillate dall'esperienza, forgiate dal fuoco diretto.



Grappa di Amarone Invecchiata cinque anni

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

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 60 mesi in pregiati legni di rovere e ciliegio. Note terziarie predominanti con tutte le sfumature date dal rovere e dal ciliegio, spiccata vaniglia ma anche frutta rossa matura e miele.

Le note speziate si fondono e accompagnano con le delicate sfumature di tè e caffè.

Affinamento : almeno 60 mesi in botti e barriques di legni pregiati di rovere e ciliegio.

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