

Grappa di Amarone Invecchiata



Regione: Valpolicella, Verona, Veneto.



Provenienza Vinacce: Da Uve di prima selezione del vino Amarone Riserva, raccolte nei filari del vigneto "Canova", tra i 200 e 250 metri di altitudine.



Uve: Corvina Veronese, Corvinone Veronese, Rondinella, Oseleta. Vendemmia a raccolta e selezione manuale all'inizio di Settembre



Distillazione: In seguito alla svinatura, le vinacce dell'Amarone vengono immediatamente distillate in alambicchi a vapore di rame con ciclo lento e discontinuo.



Affinamento: Dopo la distillazione la grappa viene invecchiata in piccole botti di rovere per 36 mesi.



Note gustative: Colore ambrato intenso. Profumo etereo, vanigliato, speziato. Sapore pieno, caldo, vellutato e armonico.



Analisi: Alcool 43% Vol.



Gastronomia: Tradizionalmente con cioccolata fondente purissima e frutta secca. Ideale a fine pasto. Servire a temperatura di 17-18 °C.



Bottiglia: Champagnotta bianca ml 700. Singolarmente inserita in tubo. Posizionata orizzontalmente in scatole da n. 6 bottiglie.

