



GRAPPA AMARONE

Provenienza: Valpolicella (Veneto)

Vitigno: Corvina, Rondinella and Molinara

Caratteristiche e processo produttivo: abbiamo scelto i migliori grappoli di uve Corvina, Rondinella e Molinara e li abbiamo lasciati appassire sui tradizionali tralicci di legno in solai asciutti, dove gli acini perdono progressivamente fino al 40-50% del proprio peso. Alla fine dell'inverno le uve ormai passite vengono torchiate dolcemente, in modo da ottenere delle vinacce morbide e ricche di mosto. Questa eccellente materia prima viene distillata a vapore in piccoli alambicchi di rame che ne mantengono inalterata la carica organolettica. Il sapiente invecchiamento in barrique, che si protrae per 18 mesi, conclude il procedimento.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Ambrato

Olfatto: Miele, fiori, vaniglia

Gusto: Intenso, rotondo, persistente. Spiccati sentori di legni nobili

Bicchieri consigliato: Bicchieri Tardiva

Gradazione alcolica: 38% vol

Temperatura di servizio: 14°C

Modalità di consumo: La grappa invecchiata va consumata dopo i pasti, in quanto agevola la digestione. È un distillato da meditazione. È un ingrediente per preparare cocktail e longdrink. Accompagna la degustazione di cioccolato fondente. Tradizionalmente viene impiegata per correggere il caffè espresso e, in Veneto e Friuli, per diluire le ultime gocce di caffè, che rimangono sul fondo della tazzina (Resentin).

