



Grappa di Amarone



Ottenuta con la delicata tecnica di distillazione discontinua a bagnomaria da vinacce di uve appassite destinate alla produzione del nostro Amarone della Valpolicella Classico.

Incolore e cristallina, profumo intenso che richiama la buccia delle uve di partenza, con leggere sfumature di fieno, ottima la sua complessità. Al gusto è morbida e persistente, elegante e secca, con note leggere di frutta matura. Retrogusto lungo e ampio, tipico di una grappa distillata da vinacce di uve rosse, ma allo stesso tempo delicato.

Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Zona di produzione: alta collina della Valpolicella Classica, tra i 300 e i 500 metri di altitudine.

Composizione del suolo: depositi calcarei su rocce di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: pergola veronese su terrazzamenti realizzati con i tradizionali muri a secco, le "marogne".

Sistema di distillazione: alambicco discontinuo a bagnomaria. Caratteristica di questo metodo di distillazione è la gradualità di riscaldamento della vinaccia che consente un'ottima separazione dei componenti più delicati e aromatici rispetto a quelli più pesanti e meno gradevoli. Al fine di ottenere una grappa ancora più fine e armonica, si effettua una seconda distillazione in apposita colonna.

Affinamento: prima dell'imbottigliamento la grappa ha sostato per un breve periodo in serbatoi di acciaio per consentire ai vari componenti di amalgamarsi fra loro.

Abbinamenti consigliati: classico completamento di fine pasto, da degustare con del buon cioccolato o una crostata di mirtilli. Ottima anche con formaggi a pasta molle, come il Taleggio o il Casolet. Il nostro consiglio? Degustatela in un bicchiere grande, perché questa è una grappa di Amarone autentica, di carattere e al contempo raffinata.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Bicchiere consigliato:

