

GRAPPA DI AMARONE

DA VINACCE DI AMARONE



Vitigni Distillato di vinacce derivate da uve passite di Rondinella, Corvina e Corvinone esclusivamente destinate alla produzione di Amarone della Valpolicella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Le vinacce provengono dalle uve raccolte nella tenuta Lena di Mezzo, sita nel cuore della Valpolicella Classica nel comune di Fumane. Trattasi di una tenuta di 18 ettari.

Altitudine media dei terreni e loro composizione 330/520 metri s.l.m..
Terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Forma d'allevamento Pergola con rese massime di 2 kg per ceppo.

Distillazione Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame. Il metodo più antico, unico per garantire, grazie ai tempi lunghi di distillazione e delle temperature mai elevate della lavorazione, una separazione ottimale delle teste e delle code dal cuore del distillato, ottenendo così una grappa secondo tradizione. Metodo lento e difficile eseguito con materie prime selezionate dall' arte del distillatore, ottenendo così un distillato unico che conserva gli aromi dall' uva da cui proviene. La grappa poi viene poi invecchiata in legni pregiati per almeno 12 mesi.

Descrizione organolettica Grappa dal colore ambrato, al naso, sentori di uva passa, fico e albicocca disidratata, che con il passare del tempo mutano in sentori di tabacco e cuoio. In bocca elegante, ma di struttura, con un ritorno retrofattivo di perfetta armonia.

Vol. 40%.

Abbinamento consigliato Pasticceria secca, cioccolato fondente (almeno 70% anche al peperoncino) frutta secca.


500 ml