



## Grappa di Amarone della Valpolicella

### SPECIALITA'



**Alcool:** 43% vol.

**Area di produzione:** Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona.

**Uve:** Dalle uve del vino Amarone: Corvina, Rondinella e Molinara.

**Composizione del suolo:** Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale e alluvionale.

**Sistema di vinificazione:** È un processo fisico attraverso il quale, con l'uso del calore, e' possibile concentrare i componenti alcolici delle vinacce. Per produrre la grappa e' necessario che le vinacce siano completamente fermentate, che abbiano subito solo una leggera pressatura, e distillate immediatamente dopo la svinatura. Il distillato ottenuto e' mediamente a 75 gradi alcolici e prima dell'imbottigliamento viene diluito con acqua distillata e portato al grado voluto. Viene refrigerata ad una temperatura di - 10 gradi C° e filtrata dopo 48 ore.

**Descrizione organolettica:** Asciutto, armonico e morbido..

**Colore:** Bianco.

**Profumo:** Delicato.

**Sapore:** Asciutto, armonico e morbido.

**Temperatura di servizio:** Da servire a 18-19°C.

**Conservazione:** Può essere conservata senza alcuna preoccupazione anche per numerosi anni. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Perfetta a fine pasto come digestivo.