



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.