

**Aldegheri** *A*  
Vini per passione dal 1956

## Grappa di Amarone Barricata

### PROVENIENZA VINACCE

Prodotto ottenuto dalla distillazione delle nostre vinacce diraspate di uve atte alla produzione dell'Amarone, coltivate sulle colline della Valpolicella, che, appena svinate, vengono condotte in Distilleria.

### DISTILLAZIONE

Apparecchio distillatorio discontinuo a bagnomaria. Per questo prodotto è molto importante il controllo dell'alambicco per evitare che una distillazione a temperature elevate, e non ben controllata, possa pregiudicare il risultato finale. Infatti la finezza e la fragranza, nonché il fruttato e le componenti aromatiche, sono elementi molto labili e facilmente degradabili con temperature di distillazione elevate. Quindi attenzione e pazienza sono fattori assai importanti durante il processo distillatorio.

### INVECCHIAMENTO

Dopo la distillazione la grappa viene controllata e lungamente invecchiata in piccole botti di rovere.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI E ORGANOLETTICHE

La Grappa di Amarone Barricata ha colore ambra molto intenso, un delicato profumo fragrante e persistente che ricorda le uve di origine ed un gusto morbido, armonico e vellutato.

### ACCOSTAMENTI

Ideali sono gli abbinamenti con cioccolata fondente purissima e frutta secca. Non ha eguali sorvegliata a fine pasto, magari in compagnia o davanti ad un caminetto acceso.

GRADAZIONE: 44% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

