

Grappa di Amarone Barricata

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 sorseggiata a fine pasto, magari in compagnia o davanti ad un caminetto acceso.

GRADAZIONE: 44% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

