

Grappa di Amarone Barricata

Erzeugnis, das durch Destillation unserer entstammten Traubentrester gewonnen wird, die für die Herstellung von Amarone geeignet ist und auf den Hügeln von Valpolicella angebaut wird, die, sobald sie entkalkt wurden, in der Brennerei durchgeführt werden.

HERSTELLUNG IN DIE BRENNEREI

Vorrichtung diskontinuierliche destillier im Wasserbad. Bei diesem Produkt ist die Kontrolle der Alembinsäure sehr wichtig, um zu verhindern, dass eine Destillation bei erhöhten Temperaturen und nicht gut kontrolliert das Endergebnis gefährden kann. Tatsächlich sind die Feinheit und der Duft sowie die fruchtigen und aromatischen Komponenten sehr labil und leicht abbaubare Elemente mit hohen Destillationstemperaturen. Daher sind Aufmerksamkeit und Geduld während des Destillationsprozesses sehr wichtige Faktoren.

ALTERN VON GRAPPA

Nach der Destillation wird der Grappa ständig kontrolliert und in kleinen Eichenfässern lange gelagert.

SENSORIELLE UND ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Amarone Grappa Barricata hat eine sehr intensive Bernsteinfarbe, einen zarten duftenden und anhaltenden Duft, der an die Herkunft der Trauben erinnert, und einen weichen, harmonischen und samtigen Geschmack.



IN DER KÜCHE

Die Kombinationen mit dunkler Schokolade und Trockenfrüchten sind ideal. Es ist Einzigartig, wenn es am Ende einer Mahlzeit getrunken wird, vielleicht in Gesellschaft oder vor einem brennenden Kamin.

ALKOHOLGEHALT 44% vol

Wir empfehlen, bei einer Temperatur von 16-18 ° C zu servieren.