



# GRAPPA DI AMARONE RISERVA

## GRAPPA INVECCHIATA

### In una definizione: oltre la distillazione, il tempo

L'etichetta richiama i tratti dell'Amarone Riserva, la sua trasparenza rimanda al valore dell'invecchiamento.

**Grappa di Amarone riserva**

Grappa distillata dalle vinacce delle uve vinificate per l'Amarone Riserva

**Paese/Regione:** provincia di Verona

**Alcol:** 48%

**Metodo di distillazione:** utilizzo dell'alambicco discontinuo a bagnomaria. La distillazione avviene in 3 fasi: dapprima si carica l'alambicco con la giusta quantità di vinacce immerse in acqua, poi si procede ad un lento e graduale riscaldamento fino all'ebollizione, in seguito si controlla il flusso del distillato separando le prime frazioni, ovvero le teste, tenendo il cuore e allontanando le teste. Occorrono attenzione e pazienza: la grappa ottenuta viene poi affinata per ca 8 anni in piccoli carati di rovere francese, utilizzati in precedenza per il vino. Infine, dopo alcuni mesi in serbatoi di acciaio, viene diluita utilizzando acqua di fonte di origine porfirica, pertanto pura. La preparazione termina mantenendo la grappa per qualche giorno a -8°C per poi filtrarla su strati di cellulosa e imbottigliarla.

**Abbinamento ideale:**

da sola o in abbinamento a dolci secchi, frutta secca, fine pasto

**Temperatura di servizio:** 12-15°C

**Bicchieri consigliati:**

calice a tulipano o ballon

**Analisi visiva:**

di colore giallo intenso con riflessi arancioni, grande viscosità

**Analisi olfattiva:**

profumo deciso e gradevole, con note che ricordano lo sherry, sicuramente più legate alla lavorazione di un distillato che di una normale grappa

**Analisi gustativa:**

gusto forte e deciso, gradevole e di grande aromaticità. Sentori di tabacco, frutta secca e spezie

**Formati disponibili:**

350 ml

**Packaging:**

scatole di cartone da 1 bottiglia

