

“LA MATTONARA” GRAPPA DI AMARONE RISERVA

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



GRAPPA DI AMARONE RISERVA

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

OLTRE LA DISTILLAZIONE, IL TEMPO

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



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 code. 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

Bicchiere consigliato:

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, legate alla lavorazione di un distillato.

Analisi gustativa:

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

Formati disponibili:

0,35 l

Packaging:

Scatole di cartone da 1 bottiglia

