

GRAPPA DI AMARONE BIANCA



Categoria: Distillato di vinaccia.

Materia Prima: Vinacce fermentate.

Provenienza: Valpolicella.

Maturazione delle Uve: Settembre /Ottobre.

Appassimento: Da Novembre a Gennaio.

Periodo Distillazione: Da Gennaio a Febbraio.

Tipo Alambicco: Funzionamento discontinuo.

Sistema di Distillazione: Vapore diretto.

Stoccaggio: Serbatoi acciaio inox 12 mesi

Affinamento: Trenta giorni in bottiglia prima della commercializzazione.

Componenti: Alcol Etilico, Acqua, Sostanze tanniche e centinaia di componenti infinitesimali come alcoli superiori, esteri, aldeidi e oli.

Alcol: 45% Vol.

Esame Organolettico:

Grappa perfettamente Bianca.

Risulta essere particolarmente amabile per fragranza e profumi, perfettamente morbida e vellutata

Temperatura di Servizio: 16 °C

Tenuta all'invecchiamento: Illimitata.

Grappa di Amarone Bianca

Questa è una particolare grappa ottenuta con vinacce selezionate di Amarone, tipiche della Valpolicella, zona famosa per l'omonimo vino.

Questa grappa risulta essere particolarmente amabile per fragranza e profumi, perfettamente morbida e vellutata.

È il risultato di un'accurata distillazione di vinacce ancora umide e fresche con tradizionale metodo ad Alambicco.

La grappa bianca di Amarone viene affinata in bottiglia per meglio apprezzare i suoi aromi.

Si consiglia la degustazione alla temperatura ambiente di 18 gradi, servita in grandi bicchieri..