

## GRAPPA STRAVECCHIA DI AMARONE



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 Alambico: Funzionamento discontinuo.

Sistema di Distillazione: Vapore diretto.

Stoccaggio: Piccole Barriques Rovere 6 anni.

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 Ambrata vellutata e Piena.

Temperatura di Servizio: 17°/18°C

Tenuta all'invecchiamento: Illimitata.

Grappa di Amarone invecchiata 6 anni in barrique, si caratterizza per il suo colore oro intenso, per un profumo etereo ed un perfetto equilibrio testimonianza di una conservazione in pregiate barrique.

Grappa in grado di sorprendere ed appassionare anche gli intenditori più esigenti.

Ampolla da 50 cl.

Ampolla da 200 cl.