

# GRAPPA STRAVECCHIA DI AMARONE 18 ANNI



Categoria: Distillato di vinaccia.

Materia Prima: Vinacce fermentate.

Provenienza: Zona Valpolicella

Maturazione delle Uve: Settembre / Ottobre

Periodo Distillazione: Settembre / Ottobre

Tipo Alambicco: Funzionamento discontinuo.

Sistema di Distillazione: Vapore diretto. Le vinacce devono essere distillate immediatamente dopo la

fermentazione. Il distillato ottenuto è mediamente a 72° e prima dell'imbottigliamento viene diluito con

acqua distillata, portato al grado voluto, refrigerato ad una temperatura di -10°C e filtrato dopo 48 ore.

Stoccaggio: Piccole Barriques

Componenti: Alcol Etilico, Acqua, sostanze tanniche e centinaia di componenti infinitesimali come alcoli

superiori, esteri, aldeidi e oli.

Alcol: Imbottigliata generalmente a 45% Vol.

Si è voluto valorizzare 18anni della nostra azienda creando questa grappa stravecchia di amarone

invecchiata in barriques, tipiche botti di rovere francese provenienti da diverse località. Il colore di

questo distillato è ambrato.

Il risultato olfattivo è speziato e quello degustativo corposo, tannicità e alcool si fondono insieme in

modo armonioso e rotondo.

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