

# GRAPPA DI AMARONE 38% CL.70 AST. I00023070



## Caratteristiche organolettiche :

**Vitigno:** Corvina, Rondinella e Molinara

**Provenienza:** Valpolicella

**Gradazione alcolica :** 38% vol.

**Colore e aspetto:** trasparente e cristallino

**Olfatto:** intenso con sfumature speziate

**Gusto e Retrogusto :** morbido, asciutto, persistente.

Piacevolmente amaro con sentori di uva passita.

## **Caratteristiche e processo di produzione:**

l'Amarone è il robusto e pregiato vino della Valpolicella, che viene invecchiato in rovere per un periodo di oltre 4 anni. Estremamente longevo, si caratterizza per la grande struttura e per i sentori di uva passita. La grappa richiama fedelmente le principali caratteristiche del vino. La distillazione avviene in alambicchi a vapore ed è seguita da un periodo di affinamento di alcuni mesi in contenitori di acciaio inox.