



## GRAPPA DI AMARONE

**Zona di produzione:** Valpolicella Classica, nei comuni di Fumane e Negrar

**Categoria:** distillato di vinacce di Amarone

**Uve:** Corvina, Rondinella e Molinara

**Appassimento:** fino a Gennaio/Febbraio

**Vinificazione:** Febbraio/Marzo

**Periodo di distillazione:** Marzo/Aprile

**Tipo di alambicco:** caldaiette a funzionamento discontinuo alimentate a vapore diretto

## NOTE DEGUSTATIVE

Grappa estratta dalle vinacce di Amarone ed invecchiata in botti di rovere. Colore intenso e dorato. Al naso si esprime con aromi di vaniglia, tostatura e sentori tipici dell'appassimento. Il sapore è caldo e vinoso con qualche nota pungente nel retrogusto

**Alcol:** 43%

**Formato bottiglia:** Bordolese con capacità di 0,70 cl.