

Montelariano

GRAPPA DI AMARONE

Certificazione: produzione integrata

VITIGNO

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 20%, Molinara, Croatina, Pelara 15%.

SUOLO

Calcereo-argilloso di origine quaternaria, ricco di componenti organiche e macroelementi.

TIPOLOGIA

Grappa di Amarone invecchiata.

DISTILLAZIONE

Un'attenta selezione di vinacce di amarone, distillate mediante il tradizionale sistema discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.

MATURAZIONE IN LEGNO

12 mesi in legno di rovere.

AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Colore limpido giallo ambrato. Al naso complessa e ampia dal bouquet aromatico. In bocca esprime una morbida eleganza con sentori di amarena, frutti di bosco e cacao.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente l'abbinamento con frutta secca, miele e la tipica torta "sbrisolona". Interessante per gli amatori dei sigari di qualità.

