



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

GRAPPA DI AMARONE

Dalle vinacce del re dei vini della Valpolicella, l'Amarone, si ottiene questo pregiato distillato, dal profumo intenso, avvolgente e dal gusto pieno e fruttato, a ricordare l'uva d'origine. Classica grappa da meditazione, è ottima anche ghiacciata nel dopo pasto o degustata nel caffè.

CATEGORIA: Distillato di vinaccia di Amarone

VITIGNI: 50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% tra Molinara, Oseleta e Turchetta. Le uve vendemmiate a metà settembre, vengono messe ad appassire in fruttai per circa 120 giorni. Pigiatura a metà gennaio.

UBICAZIONE VIGNETI: Comune di San Pietro in Cariano

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: Nord-Sud/Ovest, 300 m. slm.

SUOLO: Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso

**FORMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ DI IMPIANTO:** Pergola veronese 3500 viti/ha.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Le vinacce fermentate e selezionate, dopo la svinatura e una leggera pressatura, vengono portate in distilleria ancora intrise di mosto e lavorate immediatamente. Si garantisce così una grappa corposa e profumata, con una maggiore resa alcolica, che si presta benissimo a un periodo di affinamento in barrique. La distillazione avviene verso il mese di febbraio con sistema discontinuo a vapore e a bassa pressione.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore biondo derivante dall'affinamento in barrique. Al naso sprigiona un aroma concentrato di frutta appassita, mentre in bocca il sapore è armoniosamente robusto e caldo.

FORMATO (Lt): 0,700

GRADO ALCOLICO: 42%