

GRAPPA DI AMARONE



Denominazione	Grappa di Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
Colore	bianco, trasparente
Profumo	legno di ciliegio, polpa di ciliegia a ricordare che in passato il ciliegio era coltivato in queste valli
Gusto	morbido, elegante e persistente: il segreto della Distilleria Gobetti che riesce a nascondere l'alcolicità esaltando la parte legnosa e tannica della grappa
Bottiglia	trasparente da 500 ml ognuna con etichetta diversa dipinta a mano
Produzione	62 bottiglie numerate
Vinacce utilizzate	vinacce derivate da Corvinone, Corvina veronese, Rondinella, Oseleta
Metodo di distillazione	discontinuo a bagnomaria a vapore
Temperatura di distillazione	la distillazione deve essere molto lenta e a temperatura compresa tra i 79,5° e 101/102° per poter estrarre a varie temperature la parte migliore ed eliminare aromi sgradevoli.
Gradazione alcolica	50% vol.
Temperatura di servizio	servire a 15°/18° C
Note di degustazione	degustare a piccoli sorsi
Abbinamenti consigliati	la Grappa di Amarone si abbina bene al cioccolato fondente
Affinamento	36 mesi in acciaio