

GRAPPA DI AMARONE



Appellation	Grappa di Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
Robe	blanche, transparente
Parfum	bois de cerisier, pulpe de cerisier pour rappeler qu'autrefois le cerisier était cultivé dans ces vallées
Goût	doux, élégant et persistant : le secret de la Distillerie Gobetti qui parvient à masquer la teneur en alcool en valorisant la partie boisée et tannique de la grappa
Bouteille	transparente de 500 ml chacune avec une étiquette différente peinte à la main
Marc de raisin	62 bouteilles numérotées
Pomace	marc de raisin usagé dérivé de Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta
Méthode de distillation	discontinue au bain-marie vapeur
Température de distillation	la distillation doit être très lente et à une température comprise entre 79,5° et 101/102° afin d'en extraire le meilleur à différentes températures et d'éliminer les arômes désagréables.
Teneur en alcool	50% vol.
Température de service	servir à 15°/18° C
Notes de dégustation	déguster par petites gorgées
Accords conseillés	la Grappa di Amarone se marie bien avec le chocolat noir
Affinage	36 mois en acier