



GRAPPA

DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

UVE

Vinacce derivate da uve Corvina, Corvinone, Rondinella, esclusivamente destinate alla produzione di Amarone della Valpolicella.

DISTILLAZIONE

Metodo discontinuo a fuoco diretto con vinaccia sommersa e alambicco interamente in rame. Questo è il metodo più antico, che permette di scolpire il profilo sensoriale della nascente grappa, ottenendo un distillato unico che conserva gli aromi e le fragranze dell'uva da cui proviene.

CARATTERISTICHE

Distillato dal forte e inimitabile carattere, che si riscontra sia nei finissimi profumi intensi e franchi che rendono vivissimo il complesso bouquet che nei sapori vigorosi che rendono unico il corpo di grappa vera, secondo tradizione, con una naturale morbidezza.

AFFINAMENTO

Almeno 24 mesi in recipienti inerti.

GRADO ALCOLICO

40% vol



SARTORI
DI VERONA