



**SANTA SOFIA**

VALPOLICELLA DAL 1811

## GRAPPA DI AMARONE Barricata

### Kategorie

Destilliert aus Trester

### Ausgangsstoff

Ausgewählter Trester mit hohem Restzucker des Amarone della Valpolicella, aus getrockneten Trauben der Sorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Nach Herstellung des Amarone wird der Trester getrennt, in besondere geschlossene Behälter umgefüllt und sofort zur Destillation gebracht. Auf diese Weise werden die für diesen großen Wein typischen Charakteristika wie Qualität, Geruch und Aroma bewahrt.

### Destillation

Im Wasserbad in Destillierkolben aus Kupfer, in unterbrochenem Zyklus, mit Entfernung der ungewünschten Geschmacks- und Geruchsstoffe, um eine reine Auswahl der Grappa zu erreichen: das Herz. Die Destillation erfolgt sehr langsam, um den flüchtigen Komponenten, die für Geschmack und Geruch sorgen, eine korrekte Evaporation und Kondensation zu ermöglichen.

### Ausbau

Über lange Zeit in 225-Liter-Barriquefässern aus verschiedenen wertvollen französischen Hölzern, mit mittlerem Toasting, im Dunkeln bei kontrollierter Temperatur gelagert.

### Sensorische Beschreibung

Intensiv bernsteinfarben, einladend und klar, verführerisch im Geruch, sonnig, strukturiert, fast aristokratisch, großzügig, erinnert an frisches Brot, Konditoreiwaren, Honig und frisch geschälte Mandeln. Im Mund ist der Geschmack weich, anmutig, komplex und in Harmonie mit der Struktur, reich an Aroma, mit gerösteten Noten und Gefühl von Gewürzen, Vanille, Mandeln, Kakao und Lakritze.

### Alkoholgehalt

40% vol.

### Serviertemperatur

18° C.

### Gastronomische Hinweise

Für Feinschmecker eignet er sich zusammen mit Bitterschokolade und Kräuterkäse, Dörrobst und Honig; in der Küche kann er Fleisch, Obstsalat, Süßspeisen, Eis und raffinierten flambierten Speisen zugegeben werden.

