



SANTA SOFIA
VALPOLICELLA DAL 1811

GRAPPA DI AMARONE **Barricata**

Catégorie

Distillat de marcs de Amarone.

Matière première

Marcs sélectionnés à haute teneur en sucre d'Amarone della Valpolicella, issus de cépages des variétés Corvina, Corvinone et Rondinella. Après la vinification de l'Amarone, la pulpe est séparée, placée dans des récipients fermés spéciaux et immédiatement destinée à la distillation. De cette manière, la qualité et les arômes typiques de ce grand vin sont préservés.

Distillation

Au bain-marie dans des alambics en cuivre, en cycle discontinu, à la coupe des têtes et des queues, pour obtenir la sélection pure de la grappa: le coeur. La distillation se déroule très lentement pour permettre aux composants volatils, responsables des arômes une évaporation et une condensation correctes.

Affinage

Longtemps, en fûts de 225 lt de différents bois français fins, de moyen chauffage, placés dans l'obscurité et à température contrôlée.

Description organoleptique

D'une couleur ambrée intense, invitante et limpide, elle possède un nez séduisant, ensoleillé, articulé, presque aristocratique, généreux, avec des senteur de pain frais, de pâtisserie, de miel et d'amandes juste décortiquées. En bouche a une saveur douce, gracieuse, complexe et en harmonie avec la structure, de grande richesse aromatique, avec des notes grillées et des notes d'épices, de vanille, d'amande, de cacao et de réglisse.

Alcool

40% vol.

Temperature de service

18° C.

Accompagnements gastronomiques

Pour le plus friand de sucreries, elle peut être combiné avec du chocolat noir et des fromages bleus, des fruits secs et du miel; En cuisine, peut être ajouté à de la viande, de la salade de fruits, des desserts, des glaces et des plats flambés raffinés.

