



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

GRAPPA DI AMARONE La Barricata

Categoria

Distillato di vinacce.

Materia prima

Vinacce selezionate ad alto residuo zuccherino di Amarone della Valpolicella, originate da uve appassite di varietà Corvina, Corvinone e Rondinella. Dopo aver vinificato l'Amarone, le vinacce vengono separate, poste in appositi contenitori chiusi e subito destinate alla distillazione. In questo modo vengono preservati qualità, profumi e l'aroma tipici di questo grande vino.

Distillazione

A bagnomaria in alambicchi di rame, a ciclo discontinuo, con il taglio delle teste e delle code, per ottenere la pura selezione delle grappe: il cuore. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi e degli aromi, una giusta evaporazione e condensazione.

Affinamento

Per lungo periodo, in barrique da 225 carati di diversi legni pregiati francesi, a media tostatura, collocate al buio e a temperatura controllata.

Descrizione organolettica

Di colore ambrato intenso, invitante e limpido, ha naso seducente, solare, articolato, quasi aristocratico, generoso, con ricordi di pane fresco, pasticceria, miele e mandorla appena sgusciata. In bocca il sapore è morbido, aggraziato, complesso e in armonia con la struttura, di grande ricchezza aromatica, con note tostate e sentori di spezie, vaniglia, mandorla, cacao e liquirizia.

Gradazione alcolica

40% vol.

Servizio

18° C.

Abbinamenti gastronomici

Per i più golosi, si può abbinare a cioccolato fondente e formaggi erborinati, frutta secca e miele; in cucina si può aggiungere a carni, macedonia di frutta, dolci, gelato e a raffinati piatti flambé.

