



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

GRAPPA DI AMARONE La Morbida

Categoria

Distillato di vinacce.

Materia prima

Vinacce selezionate di Amarone della Valpolicella, originate da uve appassite di varietà Corvina, Corvinone e Rondinella. Dopo aver vinificato l'Amarone, le vinacce completamente fermentate devono essere separate, pressate in maniera soffice, 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

6 mesi in serbatoi di acciaio inox per raggiungere un perfetto equilibrio.

Descrizione organolettica

Il colore è brillante, cristallino, trasparente e limpido; il profumo è ricco, aromatico, avvolgente e invitante, con delicate note fruttate e vanigliate e sentori floreali di magnolia e di rosa. Al palato è morbida, calda e pungente, fine, con sentore piacevole di frutta secca e candita; il retrogusto fragrante di vinacce rispecchia chiaramente le percezioni olfattive.

Gradazione alcolica

40% vol.

Servizio

8-10° C.

Abbinamenti gastronomici

Per esaltarne le caratteristiche, si può abbinare a cioccolato amaro fondente, formaggi erborinati forti, frutta guarnita con miele; in cucina si può aggiungere a carni, macedonia di frutta, dolci e gelato.

