



Distilleria Bottega

AMARONE PRIVATA CLASSICA GRAPPA



I10061070

Grappa di Amarone - cl 70

La Amarone Privata Classica ha origine dalla distillazione delle bucce dell'uva fermentate che derivano dalla produzione del pregiatissimo vino Amarone della Valpolicella. È il risultato della passione e dell'abilità dei mastri distillatori, capaci di trasformare una materia prima solida in un liquido trasparente e cristallino, dall'eccezionale profilo organolettico. Una grappa intensa e profumata capace di accontentare anche i palati degli intenditori più esigenti.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Vinacce di uve atte a dare Amarone della Valpolicella

Caratteristiche:

La grappa Amarone Privata Classica nasce dalle vinacce ottenute dalla pressatura delle uve passite utilizzate per produrre il più pregiato rosso della Valpolicella, l'Amarone, un vino di grande corpo e struttura e dalla personalità unica. La cura di questa ricca materia prima, dall'incredibile concentrazione, è il primo e più importante step; segue la distillazione che si effettua in tre stadi, attuati a temperature differenti e in tradizionali alambicchi in rame, che consentono la lavorazione sottovuoto (maggiore protezione degli aromi) e nei quali il riscaldamento avviene a bagnomaria (sistema indiretto e quindi più delicato) permettendo di preservare la pienezza aromatica e la fragranza delle uve di partenza. Si ottiene così un distillato di grande carattere, vigoroso e dal bouquet ricco ed articolato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Trasparente e cristallino.

Olfatto: Complessa ed elegante, presenta aromi fruttati che richiamano i frutti rossi ed una delicata nota speziata in chiusura.

Gusto: Piena e morbida, si caratterizza al palato per una persistenza aromatica e per la struttura che deriva dalle uve da cui origina.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 43%

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: La grappa è ideale alla fine di un pasto. Può essere degustata fredda e anche molto fredda ed è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. La Amarone Privata Classica si abbina perfettamente con il cioccolato fondente, con i dolci a base di cioccolato, con la pasticceria secca, può decorare gelati e arricchire macedonie di frutta. È tradizionalmente impiegata per correggere il caffè espresso e, nel Veneto e in Friuli, per diluire le ultime gocce di caffè, rimaste sul fondo della tazza (Resentin): il caffè ha un effetto tonico mentre l'alcol rilassa ed il risultato di questa combinazione è una piacevole sensazione di benessere e vigore.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

Bicchieri Consigliati: Slang Alexander.

Premi

Silver Medal – Spirits Selection – IT (2023)

Gold Medal - Mundusvini ISW Award Germany (2009)

Platinum Medal – The Wine Hunter Awards – IT (2017)

