

Grappa di Amarone



ZENATO®



Ottenuta da un'accurata selezione di vinacce di Amarone appena pigiate, esprime un'eccezionale ricchezza e vivacità aromatica, con sensazioni di sottobosco e di frutta rossa sotto spirito; si distingue per morbidezza ed equilibrio. Si consiglia la degustazione alla temperatura di 15°C, servita in ampi bicchieri, per apprezzare meglio i suoi aromi.



Categoria: Distillato di vinaccia di Amarone.
Provenienza delle uve: Valpolicella Classica.



Appassimento: Da gennaio, febbraio.
Tipo di alambicco: Caldaiette a funzionamento discontinuo alimentate a vapore diretto.

Sistema di distillazione: È un processo fisico attraverso il quale, con l'uso del calore, è possibile concentrare i componenti alcolici delle vinacce. Per produrre la grappa è necessario che le vinacce siano completamente fermentate, che abbiano subito solo una leggera.

Componenti: Acqua, alcool etilico e centinaia di molecole infinitesimali per le caratteristiche organolettiche del distillato quali esteri, aldeide, olii e glicerine naturali.

Affinamento: In contenitori di vetro o acciaio.

Tenore alcolico: 45% vol.