

Pietro Dal cero Grappa da vinaccia di Amarone



Spirito, essenza, frutto della distillazione; da nobili vinacce morbide dell'uva ricca che ha dato vita all'Amarone da cui prende l'armonia degli aromi e la suadenza del gusto.

Morbida, avvolgente, elegante e fine con note di miele di castagno, di prugna secca e liquirizia frutto di una distillazione attenta e scrupolosa. Dal sapore pieno e deciso come l'uva della terra di Valpolicella che porta nel distillato le caratteristiche uniche di morbidezza, eleganza, ricchezza e la concentrazione dell'appassimento nei graticci.

Un metodo di distillazione che viene dal passaggio lento, a bassa temperatura con alambicchi in rame, capace di trasmettere nel bicchiere ciò che con fatica abbiamo ottenuto in vigna.

Trova gli amici di una serata, con biscotteria secca e la frutta secca, la pralineria, la frutta cotta in particolare le prugne, le conversazioni di fine pasto e qualche momento di meditazione.

Dati tecnici

Varietà delle vinacce: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Metodo di distillazione: discontinuo

Tipo di distillatre: piccole caldaiette di rame

Temperatura di distillazione: 110° in vapore acqueo

Grado alcolico: 43%

Affinamento: in barrique usate per l'Amarone

Invecchiamento: minimo 24 mesi