



Pietro Dal Cero

Grappa da vinaccia di Amarone

Spirito, essenza, frutto della distillazione, questa grappa nasce 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 sui 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. Ideale con biscotteria secca, frutta secca, pralineria e frutta cotta in particolare le prugne. Ottima anche a fine pasto.

Dati tecnici

Varietà delle vinacce: Corvina, Corvinone e Rondinella

Metodo di distillazione: discontinuo

Tipo di distillazione: 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

