



 **IL ROGGIO®**

## GRAPPA AMARONE

**Provenienza:** Valpolicella (Veneto)

**Vitigno:** Corvina, Rondinella and Molinara

**Caratteristiche e processo produttivo:** abbiamo scelto i migliori grappoli di uve Corvina, Rondinella e Molinara e li abbiamo lasciati appassire sui tradizionali tralicci di legno in solai asciutti, dove gli acini perdono progressivamente fino al 40-50% del proprio peso. Alla fine dell'inverno le uve ormai passite vengono torchiate dolcemente, in modo da ottenere delle vinacce morbide e ricche di mosto. Questa eccellente materia prima viene distillata a vapore in piccoli alambicchi di rame che ne mantengono inalterata la carica organolettica. Il sapiente invecchiamento in barrique, che si protrae per 18 mesi, conclude il procedimento.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore e aspetto:** Ambrato

**Olfatto:** Miele, fiori, vaniglia

**Gusto:** Intenso, rotondo, persistente. Spiccati sentori di legni nobili

**Bicchieri consigliato:** Bicchieri Tardiva

**Gradazione alcolica:** 38% vol

**Temperatura di servizio:** 14°C

**Modalità di consumo:** La grappa invecchiata va consumata dopo i pasti, in quanto agevola la digestione. È un distillato da meditazione. È un ingrediente per preparare cocktail e longdrink. Accompagna la degustazione di cioccolato fondente. Tradizionalmente viene impiegata per correggere il caffè espresso e, in Veneto e Friuli, per diluire le ultime gocce di caffè, che rimangono sul fondo della tazzina (Resentin).

