

# SCHEDA TECNICA

**Prodotto:** Grappa di Amarone Riserva Barricata

**Materia prima:** Vinacce selezionate di uve Corvina, Corvinone e Rondinella da Amarone

**Distillazione:** Artigianale, a bagnomaria in alambicco discontinuo

**Affinamento:** Minimo 18–36 mesi in barrique di rovere

**Grado alcolico:** 40–45% vol.

## PROFILO ORGANOLETTICO

Aspetto	Ambrato intenso con riflessi ramati; buona viscosità
Olfatto	Frutta secca, uva passa, vaniglia, spezie dolci, cacao, legno tostato
Gusto	Caldo, morbido, avvolgente; note di cioccolato fondente e spezie
Finale	Lungo e persistente, con ritorni speziati e boisé

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Cioccolato fondente  $\geq 70\%$ , formaggi stagionati (Parmigiano Reggiano 30–36 mesi, Pecorini), frutta secca, fichi secchi. Ottima come distillato da meditazione o con sigaro leggero.

**Temperatura di servizio:** 16–18 °C

**Bicchiere consigliato:** Tulipano o ballon piccolo