



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

GRAPPA DI AMARONE

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 ambiente di 15°C, servita in grandi bicchieri, per apprezzare meglio i suoi aromi.



CATEGORIA

Distillato di vinaccia di Amarone

PROVENIENZA DELLE UVE

Valpolicella Classica

VENDEMMIA

Maturazione e vendemmia in settembre-ottobre

APPASSIMENTO

Sino a gennaio, febbraio

VINIFICAZIONE

Febbraio-marzo

PERIODO DI DISTILLAZIONE

Marzo-aprile

TIPO DI ALAMBICCO

caldaiette a funzionamento discontinuo alimentate a vapore diretto

SISTEMA DI DISTILLAZIONE

E' 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.