



**SANTA SOFIA**  
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

## GRAPPA DI AMARONE Barricata

### Categoria

Distillato di vinacce.

### Materia prima

Vinacce selezionate ad alto residuo zuccherino di Amarone della Valpolicella, originate da uve appassite di varietà Corvina, Corvinone e Rondinella. Dopo aver vinificato l'Amarone, le vinacce vengono separate, poste in appositi contenitori chiusi e subito destinate alla distillazione. In questo modo vengono preservati qualità, profumi e l'aroma tipici di questo grande vino.

### Distillazione

A bagnomaria in alambicchi di rame, a ciclo discontinuo, con il taglio delle teste e delle code, per ottenere la pura selezione delle grappe: il cuore. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi e degli aromi, una giusta evaporazione e condensazione.

### Affinamento

Per lungo periodo, in barrique da 225 carati di diversi legni pregiati francesi, a media tostatura, collocate al buio e a temperatura controllata.

### Descrizione organolettica

Di colore ambrato intenso, invitante e limpido, ha naso seducente, solare, articolato, quasi aristocratico, generoso, con ricordi di pane fresco, pasticceria, miele e mandorla appena sgusciata. In bocca il sapore è morbido, aggraziato, complesso e in armonia con la struttura, di grande ricchezza aromatica, con note tostate e sentori di spezie, vaniglia, mandorla, cacao e liquirizia.

### Gradazione alcolica

40% vol.

### Servizio

18° C.

### Abbinamenti gastronomici

Per i più golosi, si può abbinare a cioccolato fondente e formaggi erborinati, frutta secca e miele; in cucina si può aggiungere a carni, macedonia di frutta, dolci, gelato e a raffinati piatti flambé.

