

Acquavite di Vinaccia Amarone Tuttogrado

Le vinacce sono quelle che danno vita al nostro prezioso Amarone. La bontà delle vinacce e la raffinata tecnica di distillazione di Carlo Gobetti consente la produzione di un'acquavite diluita al 50%. Grazie ad una colonna di distillazione unica nel suo genere, Carlo riesce a separare la parte iniziale della distillazione, detta testa, dove si trova l'alcol metilico, e la parte finale, detta coda, dal cuore, raccogliendole in un apposito serbatoio.

Vinacce utilizzate

Amarone della Valpolicella Falezze.

Vinificazione

La vendemmia, effettuata verso la seconda metà di settembre e con termine entro la prima metà di ottobre, viene svolta meccanicamente. La vinificazione si svolge a partire da una soffice pressatura delle uve, seguono una fermentazione lenta a temperatura controllata e una permanenza sulle fecce. Tali procedimenti vengono utilizzati per esaltare le singole personalità delle uve provenienti dai tre diversi territori. L'affinamento avviene unicamente in vasche d'acciaio per una durata di 6 mesi.

Note organolettiche

Profumo intenso e dolce con sentori fruttati; al gusto è morbida e avvolgente, con una lunga persistenza in gola. Consigliata a chi si avvicina al mondo dei distillati.

Formato della bottiglia

500ml

Temperatura di servizio

18°C