



GRAPPA DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA BIOLOGICA

Zona di produzione: Comune di Negrar, località San Vito - 45°30'48.36" N, 10°55'46.49" E

Tipologia di terreno: Argilloso con scheletro calcareo bianco

Altezza vigneti: 200 m s.l.m.

Uve: Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara

Eta' delle viti: 35 - 40 anni

Sistema di allevamento: Pergola veronese

Resa: 100 q.li ha

Vendemmia: Metà settembre - uve raccolte e selezionate a mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: Dopo aver vinificato l' Amarone le vinacce vengono separate, poste in appositi contenitori chiusi e subito destinate alla distillazione.

Distillazione: In piccoli alambicchi di rame secondo il sistema discontinuo a bagnomaria

Bottiglie prodotte: 1200 annue

Degustazione: Colore: trasparente

Profumo e Aromi: tipici dell'Amarone ciliegie, prugne essiccate, spezie e tabacco

Abbinamenti: Ideale abbinata a dolci secchi di mandorle oppure di pasta frolla

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Potenziale d'invecchiamento: 15 - 20 anni



IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA

LA DAMA Società Agricola

Via Quintarelli, 39 - 37024 SAN VITO DI NEGRAR (VR) P.i.v.a. 03667360238

Tel: +39 045 6000728 Fax: +39 045 6011442 info@ladamavini.it - www.ladamavini.it