
AMA GRAPPA AMARONE RISERVA 24 mesi in barrique

Il Frutto della distillazione di vinacce di uva passita di Corvina, Molinara e Rondinella della Valpolicella. AMA è invecchiata per oltre 24 mesi in barriques di pregiati roveri francesi

AMA is obtained by the distillation of dried pomace of Corvina, Molinara and Rondinella grapes from the vineyards of Valpolicella. AMA is aged for over 24 months in fine French oak barrels



ITALIANO



VINACCE

Amarone da uva passita di Corvina, Molinara e Rondinella della Valpolicella



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



INVECCHIAMENTO

Oltre 24 mesi in barriques di pregiati roveri francesi



CARATTERISTICHE

COLORE: ambrato brillante

PROFUMO: deciso, particolarmente fruttato nonostante l'invecchiamento in barriques

SAPORE: intenso, amabile, riconduce alla frutta matura



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 17°C.

ENGLISH



POMACE

Quality pomace of the Amarone Valpolicella sun-dried grapes (Corvina, Molinara and Rondinella), harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



NATURAL AGING

Over 24 months in fine French oak barrels. Bottled without the addition of flavours or caramel



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: bright amber

AROMA: intense, particularly fruity despite aging in barrels

TASTE: intense, with a pleasing texture and slight hints of the ripe fruit



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

Between 14°C and 17°C.