Speciale Grappa - Bonollo Of Amarone Barrique

bonollo-mixerplanet1c3fa70-87211deb

Le uve Corvina, Molinara e Rondinella sono poste in appassimento sino al termine dell’anno di vendemmia. Vengono poi pigiate e lasciate fermentare per un periodo che si conclude con la separazione del vino Amarone Valpolicella DOC dalle vinacce. Le vinacce di Amarone vengono distillate fresche seguendo scrupolosamente il sistema della doppia distillazione perfezionato alla Bonollo a partire dagli inizi del secolo scorso. La grappa di Amarone così ottenuta viene quindi sottoposta ad un’ulteriore distillazione specificamente messa a punto alla Bonollo per consentire la piena ed equilibrata espressione e percezione dell’inimitabile gamma aromatica di quest’acquavite. La grappa di Amarone ottenuta viene posta ad invecchiare in piccole barrique di rovere francese.