Medaglia d'oro per la Grappa OF Amarone all’IWSC

20230905112105iwsc-ofamaronebarriquepersito-6d6b4736

Nuovo riconoscimento per la **Grappa OF Amarone Barrique** delle Distillerie Bonollo Umberto di Padova all'International Wine & Spirits Competition, concorso internazionale dedicato al mondo degli spirits.

“Al palato si percepiscono aromi intensi, more e prugna, ben equilibrati da note di rovere, che arricchiscono i sapori fruttati con seducenti sentori di castagna. Meravigliosamente bilanciata, con uno splendido finale di arancia candita”: con questa motivazione la giuria dell’**IWSC** ha premiato la Grappa OF.

Per le sue caratteristiche, Bonollo OF Amarone Barrique è ritenuta dagli esperti un **vero punto di riferimento qualitativo per la categoria**. OF Amarone Barrique nasce dalla distillazione delle vinacce provenienti dalla pigiatura delle uve passite da cui viene ottenuto il vino Amarone della Valpolicella.

L’abilità dei maestri distillatori Bonollo consente di scolpire il particolare profilo organolettico di questa grappa, che si caratterizza per una **ricchezza e vivacità aromatica** nonché per una **morbidezza ed equilibrio** in grado di sorprendere ed appassionare anche gli intenditori più esigenti. La completa maturità di Bonollo OF viene raggiunta attraverso **l’attento invecchiamento in piccole barrique di rovere francese** nelle quali avviene una graduale evoluzione del suo carattere.