



i Decanter

Grappa Luigi Francoli **Oro di Amarone**

Tipologia:

Grappa Riserva invecchiata in legno.

Vitigno:

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

Provenienza della vinaccia:

da uve coltivate nei territori veneti

Caratteristiche dell'alambicco:

distillazione della vinaccia in alambicco continuo orizzontale con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata della flemma in colonna di rame a 23 piatti

Invecchiamento:

30 mesi in piccole botti di rovere da 700 litri.

Affinamento:

3 mesi in barrique di rovere della foresta francese del Limousin.

Tenore alcolico:

42% in volume.

Servizio:

in bicchiere a piccolo tulipano a 18°-20°C.

Profilo organolettico:

- **Colore:** giallo oro quasi ambrato, carico, brillante.
- **Profumo:** forte intensità, nobile finezza, pulita e di ampia fragranza; si percepiscono note vanigliate dovute al legno d'invecchiamento e profumi di uva passa, frutta secca, tabacco, pepe e liquirizia.
- **Sapore:** armonica nella sensazione gustativa con percezione di calore che svanisce lasciando sul palato morbidezza, corposità e persistenza. Il sapore conferma le fragranze olfattive.

