

SCHEDA TECNICA

Prodotto: **PII-0306**
SET QUEEN MARY VINTAGE 42° CL70 BOHEMIA

Rev 00 del 17/03/2016

1. Descrizione produttore

Nome	Indirizzo	Commenti
Distillerie Bonollo Umberto S.p.a	Via G. Galilei 6, 35035 Mestrino Padova, ITALIA.	Produttore.

2. **Denominazione legale:** Grappa di Amarone Riserva + 6 anni 42% vol

3. **Capacità prodotto:** 70 cl

4. Descrizione prodotto

Il Queen mary Set è composto da una preziosa bottiglia molata a mano con 6 bicchieri in cristalleria Boema, adagiati su elegante velluto floccato nell'esclusiva valigia in pelle ecologica. L'originale impuntura eseguita a mano esprime l'arte dei maestri artigiani della pelletteria. All'interno della preziosa bottiglia vi è la Grappa Of di Amarone Barrique 42% vol invecchiata 6 anni.

Origine materia prima: vinacce da uve selezionate Corvina, Corvinone e Molinara da cui si è ottenuto il prestigioso vino Amarone della Valpolicella DOCG.

Cura e conservazione della materia prima: Le uve Corvina, Corvinone e Molinara vengono poste in appassimento sino al termine dell'anno di raccolta. Vengono poi pigiate e lasciate fermentare per un lungo periodo che si conclude con la separazione del vino dalle vinacce. Le vinacce vengono raccolte in condizioni di massima freschezza e, non appena giunte nella nostra distilleria, sono distillate. Quest'ultime si caratterizzano per un elevatissimo contenuto di aromi caratteristici.

Tecnica di distillazione: Le vinacce di Amarone vengono distillate in alambicchi discontinui seguendo scrupolosamente il sistema di distillazione Unico Bonollo, frutto dell'esperienza ultra centenaria di famiglia, integrata dallo sviluppo tecnologico avvenuto in Bonollo negli ultimi trent'anni per creare distillati ad alto valore sensoriale.

Invecchiamento: La grappa di Amarone ottenuta viene posta ad invecchiare in piccole barrique di rovere francese e americano da 225 l per un periodo di 6 anni.

Distillerie Bonollo Umberto S.p.a

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO s.p.a.
Via G. Galilei, 6
35035 MESTRINO - PADOVA - ITALY
Tel: +39.049.9000025
Fax: +39.049.9000812
www.bonollo.it - e-mail: info@bonollo.it

CAPITALE SOCIALE
€ 1.000.000
CCIAA Padova
n. 97442

REGISTRO IMPRESE
C.F. E.P. IVA
00222760282

STABILIMENTI:
IMBOTTIGLIAMENTO
Via G. Galilei, 6 MESTRINO - PD
DISTILLERIA
Via Padova, 74 CONSELVE - PD
Tel: +39.049.5384326
Fax: +39.049.9501141


Bonollo
La Grappa di famiglia


Modini
TRADIZIONE ULTRA SECOLARE

5. Caratteristiche chimico-fisiche

Test	U.M.	Metodo analisi	≥	≤
Titolo Alc. Volumico	% vol	Densimetrico	41.7	42.3
Acetaldeide	mg %ml a.a.	Gascromatografia	0	120
Acetato di Etile	mg %ml a.a.	Gascromatografia	0	150
Acetale	mg % ml a.a.	Gascromatografia	0	150
Metanolo	mg % ml a.a.	Gascromatografia	200	800
Alcoli superiori	mg % ml a.a.	Gascromatografia	140	300

Profilo sensoriale

Analisi visiva

Giallo intenso con riflessi ambrati.

Analisi olfattiva

Questa grappa evidenzia la vivace ampiezza ed intensità aromatica, frutto del sistema unico di distillazione Bonollo. Si percepiscono fini note riconducibili alla frutta rossa matura che si sposano con le note di rovere ottenute dal lungo invecchiamento in piccole barrique di legno accompagnate da delicate percezioni di spezie e vaniglia.

Analisi gustativa

In bocca questa grappa conferma il proprio carattere equilibrato ed una grande franchezza che, in un distillato così complesso, costituisce una conferma della particolare abilità e passione dei maestri distillatori di casa Bonollo.

Analisi retroolfattiva

Piacevole sensazione finale di pulizia.

Conservazione

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Distillerie Bonollo Umberto S.p.a

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO s.p.a.
Via G. Galilei, 6
35035 MESTRINO – PADOVA – ITALY
Tel: +39.049.9000025
Fax: +39.049.9000812
www.bonollo.it – e-mail: info@bonollo.it

CAPITALE SOCIALE
€ 1.000.000
OCCIAA Padova
n. 97442

REGISTRO IMPRESE
C.F. E.P. IVA
00222760282

STABILIMENTI:
IMBOTTIGLIAMENTO
Via G. Galilei, 6 MESTRINO – PD
DISTILLERIA
Via Padova, 74 CONSELVE – PD
Tel: +39.049.5384326
Fax: +39.049.9501141


Bonollo
La Grappa di casa


Modin
TRADIZIONE ULTRA SECOLARE

6. Informazioni logistiche

BOTTIGLIA	
Peso della bottiglia piena	5 Kg
CARTONE	
Contenuto del cartone	1 bottiglia + set 6 bicchieri
Dimensione del cartone (lunghezza x larghezza x altezza)	56,1 x 11,8 x 20,8 cm
LOTTO	
L XX YYY Z	L XX= anno YYY= giorno Z= linea di produzione

7. Allergeni e OGM

Allergeni (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE)	Presenti	Non presenti
Cereali contenenti glutine		<u>X</u>
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<u>X</u>
Uova e prodotti a base di uova		<u>X</u>
Pesce e prodotti a base di pesce		<u>X</u>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<u>X</u>
Soia e prodotti a base di soia		<u>X</u>
Latte e prodotti a base di latte (incuso lattosio)		<u>X</u>
Frutta a guscio		<u>X</u>
Sedano e prodotti a base di sedano		<u>X</u>
Senape e prodotti a base di senape		<u>X</u>
Semi di sesamo		<u>X</u>
Anidride solforosa e solfiti		<u>X</u>
Lupini e prodotti a base di lupini		<u>X</u>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<u>X</u>

OGM (Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003) – Il prodotto non è OGM , non è costituito né contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.

Allergeni (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE) – Nessun allergene è presente nel prodotto né per aggiunta intenzionale, né derivato da ingredienti, né per contaminazione crociata

Distillerie Bonollo Umberto S.p.a

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO s.p.a.
 Via G. Galilei, 6
 35035 MESTRINO – PADOVA – ITALY
 Tel: +39.049.9000025
 Fax: +39.049.9000812
 www.bonollo.it – e-mail: info@bonollo.it

CAPITALE SOCIALE
 € 1.000.000
 C.C.I.A.A. Padova
 n. 97442
 REGISTRO IMPRESE
 C.F. E.P. IVA
 00222760282

STABILIMENTI:
 IMBOTTIGLIAMENTO
 Via G. Galilei, 6 MESTRINO – PD
 DISTILLERIA
 Via Padova, 74 CONSELVE – PD
 Tel: +39.049.5184326
 Fax: +39.049.9501141


Bonollo
 La distilleria di famiglia


 Modin
 TRADIZIONE ULTRA SECOLARE