

Grappa di Amarone

Tenuta
IL CANOVINO
1893



REGIONE

Valpolicella, Verona, Veneto.

ORIGINE

Ottenuta dalle bucce delle uve utilizzate per la produzione dell'Amarone, raccolte nei vigneti "Tenuta il Canovino", situato fra i 200 e i 250 mt s.l.m. Coltivati in regime biologico.

UVE

70%	Corvina Veronese	15%	Corvinone
10%	Rondinella	5%	Oseleta

DISTILLAZIONE

In seguito alla svinatura, le vinacce dell'Amarone vengono immediatamente distillate in alambicchi a vapore di rame con ciclo lento e discontinuo.

INVECCHIAMENTO

Dopo la distillazione, la grappa di Amarone viene invecchiata in barrique per 36 mesi.

ANALISI

43% Alcol

BOTTIGLIA

Champagnotta in vetro bianco. Capacità cl 70.