

GRAPPA MEZZANELLA

GRAPPA DI AMARONE

La famiglia Boscaini custodisce nella sua cantina privata una collezione unica di vini pregiati, prodotti in quantità limitata e solo nelle migliori annate, che ama condividere con i suoi più affezionati estimatori.

Grappa ambrata decisa dalle intense note speziate. È prodotta con le vinacce delle uve appassite impiegate per l'Amarone, distillate a vapore diretto con antico sistema discontinuo in caldaietta. Invecchiata in rovere per almeno tre anni. Il nome deriva dal vigneto di provenienza Vaio Mezzanella, in Valpolicella Classica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: biondo.

Olfatto: intenso e caratteristico, con sentori di spezie, mallo di noce e miele.

Palato: rotondo, caldo e alcolico.

ABBINAMENTI

Ideale per il dopo pasto, da sola o accompagnata da dolci secchi, frutta secca, cioccolato amaro o aromatico, o in abbinamento ad un buon sigaro.



GRADAZIONE ALCOLICA: 50% vol.



Nella grappa c'è il distillato di una tradizione secolare e la conclusione di un ciclo che nasce nel vigneto, passa attraverso cure particolari nella fermentazione e si completa con l'utilizzo della vinaccia: "affinché nulla vada perduto, da tutto l'uomo sapiente tragga utilità e piacere".

