

Grappa di Amarone Della Valpolicella 500 ml



DESCRIZIONE

Produttore: Cantina Nepos Villae

Denominazione: Grappa di Amarone Della Valpolicella

Area di produzione: Veneto

Gradazione alcolica: 43%

ESAME VISIVO: Il liquido è perfettamente trasparente, senz'alcuna particella in sospensione che alteri la perfetta penetrazione dei raggi luminosi. La sua completa trasparenza le attribuisce la definizione brillante. Il colore è ambrato con una bella tonalità caramello. La Grappa scorre nel bicchiere mettendo in evidenza un bel corpo e una media densità

ESAME OLFATTIVO: Presenta una buona complessità del volume globale degli odori percepiti, delicati, piacevoli e sostanzialmente verticali. Buona persistenza retrolfattiva con una percezione dei profumi oltre un minuto dopo la deglutizione. La piacevolezza delle tostature è il valore aggiunto di questa Grappa affinata in botte. Sensazioni di vaniglia; caramello e caffè con nuance di legno tostato, liquirizia, e biscotteria al burro. Spezie dolci con sensazioni di cannella e pepe nero. Aprendosi nel bicchiere esprime delicate e intriganti note di miele di castagno, muschio e sottobosco

ESAME GUSTATIVO: Il valore calorico della grappa è venato da una leggera pungenza che si percepisce soprattutto in fase retrolfattiva. Si può definire comunque una Grappa decisamente franca con una buona pulizia complessiva, stilisticamente morbida e con una buona ampiezza aromatica.