



Grappa di Amarone Bianca

La nostra Grappa di Amarone nasce dalla distillazione discontinua delle vinacce di Amarone della Valpolicella, utilizzando un alambicco a bagnomaria, una tecnica molto rara che conferisce alla grappa una complessità e una delicatezza uniche. Il suo aroma è ricco e intenso, con la tipica nota di ciliegia dei nostri vini della Valpolicella, arricchita da sfumature di prugna e lamponi che compongono un bouquet inconfondibile. Al palato, il calore avvolgente degli alcoli è bilanciato da una morbidezza piacevole che rende ogni sorso rotondo ed elegante, ideale per tutti i palati

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento: nessuno

Grado alcolico: 40 % Vol

Capacità bottiglia: 700 ml

Colore: Limpido e trasparente

Naso: Ciliegie, amarene, lampone

Palato: Pieno, rotondo e morbido

Abbinamenti: formaggi erborinati

Temperatura di servizio: si consiglia di servirla fresca, a 12°C, per esaltarne al meglio le caratteristiche



Grappa di Amarone Barricata

La nostra Grappa Barricata proviene dalla distillazione discontinua delle vinacce di Amarone della Valpolicella, realizzata con un alambicco a bagnomaria. L'affinamento di 36 mesi in barriques di rovere conferisce a questa grappa un colore ambrato profondo e una complessità aromatica straordinaria. Il profumo è ampio e avvolgente, con una fusione perfetta tra le note del legno e della vaniglia, ottenute dalla lenta maturazione in barrique, e le decise note di ciliegia matura tipiche del vitigno di origine. Il lungo invecchiamento dona alla grappa una rotondità unica e una morbidezza al palato, dove i sentori iniziali di caramello evolvono in frutti rossi sotto spirito, con un finale speziato. La persistenza olfattiva è prolungata e appagante, lasciando un'impronta fruttata distintiva

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento: barrique di rovere, circa 36 mesi

Grado alcolico: 40 % Vol

Capacità bottiglia: 500 ml

Colore: Ambrato

Naso: Ciliegie, amarene, lampone

Palato: Pieno, rotondo e fruttato

Abbinamenti: cioccolata fondente

Temperatura di servizio: per esaltare al meglio le sue qualità, si consiglia di servirla a 15°C



Olio Extravergine di Oliva

Il nostro Olio di Oliva è un prodotto esclusivo e raffinato, nato dall'unione delle varietà Grignano e Favarol, coltivate sulla pittoresca collina dove olivi secolari si ergono maestosi tra le viti. Questi antichi custodi del vigneto vegliano sapientemente, pronti a donarci, nella quiete e nel silenzio del mese di novembre, le preziose olive raccolte a mano. La spremitura a freddo conferisce al nostro olio una ricchezza unica, caratterizzata da un aroma vegetale fresco con delicate note speziate. In bocca risulta morbido e lascia un piacevole retrogusto di carciofo e mandorla.

Olive: Grignano, Favarol

Oliveti: di collina (250 m s.l.m) con terreno argilloso-calcareo

Colore: giallo verdolino

Naso: vegetale fresco, carciofo e note di mandorla

Palato: morbido e equilibrato

Abbinamenti: per condire ogni tipo di pietanza