

# CORTE SANT'ALDA

Azienda Agricola

## GRAPPA DI AMARONE

La nostra **GRAPPA DI AMARONE** nelle due interpretazioni, **BIANCA** ed **INVECCHIATA** si ottiene con il tradizionale Alambicco. Sistema discontinuo in caldaietta di rame a corrente di vapore. Ne esce un distillato a circa 75 gradi alcolici, dove solo il cuore viene trattenuto e diluito con acqua distillata. Una parte è subito imbottigliata mentre l'altra segue un affinamento in carati di rovere per circa un anno.

La grappa **BIANCA** incolore e cristallina con i suoi 44 gradi ci trasmette profumi austeri asciutti di ciliegia sotto spirito. Fine, fragrante e persistente in degustazione.

La grappa **INVECCHIATA** si presenta con un colore giallo ambrato e trasparenza cristallina. Con chiare note di ciliegia sotto spirito accompagnata da vaniglia, liquirizia e tabacco. Il sapore è ricco, ampio ed avvolgente.

## GRAPPA DI AMARONE

Our **GRAPPA DI AMARONE**, in the two releases **BIANCA** and **INVECCHIATA**, is obtained through the Alembic with steam-fired discontinuous system. It gives a 75° alcohol distillate, where only the very inner part is kept and diluted with distilled water. A part is immediately bottled, the other one age in oak for about a year.

The **GRAPPA BIANCA**, colourless and crystalline, with its 44° alcohol, gives us dry and rigorous flavour of cherries in alcohol. Elegant, fragrant and persistent at the tasting.

The **GRAPPA INVECCHIATA** appears with a yellowish brown colour and a crystalline clearness. With notes of cherries in alcohol and vanilla, liquorice and tobacco. The flavour is rich, full and warm.

