

**GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE – GRAPPA DI AMARONE INVECCHIATA
– PRODOTTA ED IMBOTTIGLIATA DA DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO
SPA NELLO STABILIMENTO DI MESTRINO (PD) 50ML. 42%**

Questa grappa è il frutto della distillazione delle vinacce del vino Amarone DOC. Il distillato dopo il meritato riposo in piccole barriques di rovere, raggiunge la completa maturità e morbidezza.

Al examen visual se manifiesta limpio e intenso como suele ser un destilado; el color es amarillo dorado con reflejos ámbar.

Al examen olfativo se encuentra una buena cantidad. Los perfumes que componen el *bouquet* olfativo son bastante claros, netos y limpios. En la descripción de las sensaciones olfativas es fácil identificar la vainilla, la lavanda, la hierba, la madera, el plátano, la pera, la camomila, manzana amarilla madura e hijos secos.

Al examen gustativo es muy armónico al paladar: la sensación del alcohol se confunde amablemente con las nubes de aroma del destilado.

Al examen retro-olfativo confirma lo que se había percibido a la nariz, demostrando respetar los parámetros degustativos, repitiendo con grande sentido armónico los efluvios identificados al examen olfativo (madera, plátano, hierbas); hasta se percatan una pizca de miel y un toque de caramelo.

OPINIÓN PERSONAL: bella nariz, grande paladar, óptima persistencia (43 segundos) y perfecta correspondencia con la tipología de grappa pasada por barrique. La luz brillante que arde en la copa conforta la vista y fortalece el deseo de profundizar la degustación. La intuición visual de un buen destilado se confirma en la boca donde satisface la mayoría de las exigencias del querer enológico, sin presumir de saber sino demostrando de conocer los requerimientos básicos del degustador de destilados.