

Tenuta Sant'Antonio

Grappa
di Amarone della Valpolicella

Grappa Campo dei Gigli

La grappa et son style

C'est une procédure suivie avec amour : elle commence par la sélection rigoureuse des raisins provenant des vignobles les plus anciens du Domaine, se poursuit par le passerillage lent et soigné des raisins, qui sont ensuite soumis soigneusement à la vinification. Le résultat, c'est l'Amarone Campo dei Gigli, chef-d'oeuvre historique de la Maison Castagnedi. La force entraînant de ce vin-symbole, et plus particulièrement de ses marcs, permet de distiller une grappa noble, aux senteurs raffinées et fragrantées.

La méthode traditionnelle discontinuée au bain-marie dans de petits chaudrons en cuivre est utilisée pour la distillation magique et alchimique de la *Grappa d'Amarone Campo dei Gigli*, un plaisir intense pour le palais.

L'énergie vibrante de cette grappa lui donne un caractère agréablement sec, mais en même temps souple et moelleux. Au palais, elle offre une épaisseur aromatique riche, avec un bon corps et une chaude présence alcoolisée. La structure est harmonieuse et bien définie. Le bouquet pénétrant et velouté rappelle vaguement les arômes de l'Amarone dans sa fragrance fruitée.

Conseils gastronomiques

L'idéal est en fin de repas, avec, pourquoi pas, un bon cigare, devant une cheminée allumée l'hiver, ou sur une terrasse avec vue sur la mer ou les collines en été, mais toujours et dans tous les cas en bonne compagnie. Les émanations fragrantées de la *Grappa d'Amarone* se dégustent dans la détente... et les plaisirs aromatiques du palais sont exaltés par un bon chocolat fondant, pour les plus gourmands.

