



Q U A R A N T A T R E



 IL ROGGIO®



 Q U A R A N T A T R E

## Molto più di un distillato: poesia pura!

**Provenienza:** Veneto

**Vitigno:** Amarone

**Caratteristiche e processo produttivo:** Con l'inizio del nuovo millennio abbiamo iniziato a numerare le botti della nostra barricaia e a conservare nel tempo circa il 10% del contenuto di ogni botte. Queste selezioni d'eccellenza di grappe di Amarone, invecchiate in piccole barrique di rovere di Slavonia, rovere di Limousine quercia americana, sono state centellate e nel corso degli ultimi 10 anni. La loro sapiente miscela è la sintesi assoluta del sole, del vento e dell'acqua di stagioni diverse che, unendosi, danno vita a un distillato di grande personalità.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore e aspetto:** Ambrato intenso

**Olfatto:** Bouquet di miele, vaniglia, cacao tostato e spezie

**Gusto:** Intenso, rotondo, persistente con eleganti sentori di legni nobili

**Bicchieri consigliato:** Tumbler

**Temperatura di servizio:** 14°C

**Modalità di consumo:** La grappa invecchiata va consumata dopo i pasti, in quanto agevola la digestione. È un distillato da meditazione. È un ingrediente per preparare cocktail e long drink. Accompagna la degustazione di cioccolato fondente. Tradizionalmente viene impiegata per correggere il caffè espresso e, in Veneto e Friuli, per diluire le ultime gocce di caffè, che rimangono sul fondo della tazzina (Resentin).