

**SCHEDA TECNICA**

Prodotto: **PII-0113**  
**Grappa of Amarone Barrique Bonollo 42% VOL**

Rev. 01 del 11/02/2019

**1. Descrizione produttore**

Nome	Indirizzo	Commenti
Distillerie Bonollo Umberto S.p.A	Via G. Galilei 6, 35035 Mestrino Padova, ITALIA.	Produttore.

**2. Denominazione legale:** Grappa Invecchiata Amarone.

**3. Capacità prodotto:** 70 cl

**4. Descrizione prodotto**



**Origine materia prima:** vinacce da uve Corvina, Corvinone e Rondinella da cui si è ottenuto il prestigioso vino Amarone della Valpolicella DOCG.

**Cura e conservazione della materia prima:** Le uve Corvina, Corvinone e Rondinella vengono poste in appassimento sino al termine dell'anno di raccolta. Vengono poi pigiate e lasciate fermentare per un lungo periodo che si conclude con la separazione del vino dalle vinacce. Le vinacce vengono raccolte in condizioni di massima freschezza e, non appena giunte nella nostra distilleria, sono distillate. Quest'ultime si caratterizzano per un elevatissimo contenuto di aromi caratteristici.

**Tecnica di distillazione:** Le vinacce di Amarone vengono distillate in alambicchi discontinui seguendo scrupolosamente il sistema di distillazione Unico Bonollo, frutto dell'esperienza ultra centenaria di famiglia, integrata dallo sviluppo tecnologico

avvenuto in Bonollo negli ultimi trent'anni per creare distillati ad alto valore sensoriale.

**Invecchiamento:** La grappa di Amarone ottenuta viene posta ad invecchiare in piccole barrique di rovere francese da 225 l.

**Caratteristiche fisico – chimiche:**

Test	U.M.	Metodo analisi	≥	≤
Titolo Alc. Volumico	% vol	Densimetrico	41.7	42.3
Acetaldeide	mg / 100ml a.a.	Gascromatografia	0	120
Acetato di Etile	mg / 100ml a.a.	Gascromatografia	0	150
Acetale	mg / 100ml a.a.	Gascromatografia	0	150
Metanolo	mg / 100ml a.a.	Gascromatografia	200	800
Alcoli superiori	mg / 100ml a.a.	Gascromatografia	140	300

**Profilo sensoriale:**

**Analisi visiva**

Giallo intenso con riflessi ambrati.

**Analisi olfattiva**

Questa grappa evidenzia la vivace ampiezza ed intensità aromatica, frutto del sistema unico di distillazione Bonollo. Si percepiscono fini note riconducibili alla frutta rossa matura che si sposano con le note di rovere ottenute dal lungo invecchiamento in piccole barrique di legno accompagnate da delicate percezioni di spezie e vaniglia.

**Analisi gustativa**

In bocca questa grappa conferma il proprio carattere equilibrato ed una grande franchezza che, in un distillato così complesso, costituisce una conferma della particolare abilità e passione dei maestri distillatori di casa Bonollo.

**Analisi retroolfattiva**

Piacevole sensazione finale di pulizia.

**Conservazione**

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

### 5. Informazioni logistiche

<b>BOTTIGLIA</b>	
Peso della bottiglia piena	1,6 kg
<b>CARTONE</b>	
Contenuto del cartone	6 bottiglie
Dimensione del cartone (lunghezza x larghezza x altezza)	28 x 21 x 25,5 cm
Peso del cartone pieno	10,055 kg
Numero cartoni per piano	14
Numero cartoni per pallet	70
Peso del pallet	723,850 kg
<b>BARCODE</b>	
Barcode bottiglia	8000672080906
Barcode cartone	8000672680915
<b>LOTTO</b>	
L XX YYY Z	L XX= anno YYY= giorno Z= linea di produzione

### 6. Allergeni e OGM

Allergeni (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE)	<u>Presenti</u>	<u>Non presenti</u>
Cereali contenenti glutine		<u>X</u>
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<u>X</u>
Uova e prodotti a base di uova		<u>X</u>
Pesce e prodotti a base di pesce		<u>X</u>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<u>X</u>
Soia e prodotti a base di soia		<u>X</u>
Latte e prodotti a base di latte (incuso lattosio)		<u>X</u>
Frutta a guscio		<u>X</u>
Sedano e prodotti a base di sedano		<u>X</u>
Senape e prodotti a base di senape		<u>X</u>
Semi di sesamo		<u>X</u>
Anidride solforosa e solfiti		<u>X</u>
Lupini e prodotti a base di lupini		<u>X</u>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<u>X</u>

**Allergeni (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE)** – Nessun allergene è presente nel prodotto né per aggiunta intenzionale, né derivato da ingredienti, né per contaminazione crociata

**OGM (Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003)** – Il prodotto non è OGM, non è costituito né contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.

**Distillerie Bonollo Umberto Spa**