

La Grappa OF Amarone Barrique è nei top 100 spirits al mondo

p11-0113-grappa-of-amarone-barrique-pack-a-fa9f6547

È la Grappa OF Amarone Barrique delle Distillerie Bonollo Umberto di Padova l'etichetta migliore della categoria Grappa nella classifica Top 100 Spirits 2018 stilata da Wine Enthusiast, prestigioso magazine newyorkese che dal 1988 racconta il meglio della produzione mondiale, con un'autorevolezza in grado di dettare stili e tendenze sul mercato, non solo oltreoceano ma presso un pubblico di appassionati di tutto il mondo.

Con un punteggio di 94/100, OF Amarone Barrique di Bonollo domina la categoria: "questa grappa ambrata esprime aromi di albicocche secche e uva passita. Il suo palato setoso e complesso richiama le note di frutta secca, di Sherry, vaniglia e spezie, per finire con una seducente persistenza", si legge nelle note di degustazione della rivista, che si avvale dei più qualificati esperti.

Confermando lo spirito di ricerca e innovazione che da sempre contraddistingue il dna della famiglia alla guida dell'azienda da oltre cento anni e quattro generazioni, nel 1999 la Bonollo ha rivoluzionato la categoria, segnando di fatto con questo prodotto l'inizio di una nuova epoca per la Grappa. OF Amarone Barrique ha contribuito in misura determinante ad innovare ed elevare il mondo della Grappa, aprendo il mercato della nostra acquavite di bandiera ad un pubblico di estimatori di elevato profilo e permettendole di competere in modo vincente nel mondo dei grandi spirits internazionali.

OF Amarone Barrique nasce dalla distillazione delle vinacce provenienti dalla pigiatura delle uve passite da cui viene ottenuto il pregiatissimo vino Amarone della Valpolicella. L'abilità dei maestri distillatori Bonollo consente di scolpire il particolare profilo organolettico di questa Grappa, che si caratterizza per un'eccezionale ricchezza e vivacità aromatica, nonché per una morbidezza ed equilibrio in grado di sorprendere ed appassionare anche gli intenditori più esigenti. La completa maturità di Grappa OF Amarone Barrique viene raggiunta attraverso l'attento invecchiamento in piccole barrique di rovere francese, nelle quali avviene una graduale ed armoniosa evoluzione del suo inimitabile ed inconfondibile carattere, contraddistinto da note riconducibili ai fini sentori di frutti rossi

maturi, liquirizia e frutta secca.

Per le sue inimitabili caratteristiche, non ha termini di paragone ed è ritenuta dagli esperti un vero punto di riferimento qualitativo per la categoria.