

# LEGNO D'AMARONE

VINO DI MALTO

VOL 11%

AFFINATO IN BARRIQUE VERGINE



## 1. ASPETTO:

Vino di malto agricolo prodotto in modo artigianale, non pastorizzato e non filtrato, dal colore ambrato e riflessi rubino profondi. La schiuma è assente, lasciando l'intera scena alla contemplazione della limpidezza e del colore intenso del prodotto mentre lo si fa roteare nel suo piccolo calice.

## 2. AROMA:

Aroma ampio e maltato, con note speziate di biscotto, frutta disidratata. L'affinamento in barrique ex amarone dona sentori vinosi e di vaniglia, che si integrano con delicate sfumature tostate e una intensa componente maderizzata, esaltando la base maltata completandola.

## 3. DEGUSTAZIONE:

Al palato è corposa e avvolgente, con una trama maltata più viva e definita. Il contributo della speciale barrique dona una lieve nota tannica e una sensazione ricca e fruttata, che bilancia la morbidezza del corpo. Il finale è armonico e persistente, con richiami al malto, frutta secca, albicocca disidratata e al legno che si fondono in modo elegante, lasciando una chiusura morbida e persistente.

**SIGNORABIRRA®**

### STILE

Vino di Malto

### GUSTO

Vellutato, vinoso, fruttato

### INVECCHIAMENTO

12/18 mesi in barrique ex amarone

### GRADO

11%

### TIPO DI FERMENTAZIONE

Alta

### TEMP. DI SERVIZIO

18/20 °C

### COLORE

Scuri, riflessi color rubino

### AMARO

38,8 IBU

### AROMA

Malto, mosto d'uva, sherry, liquirizia

### SERVIZIO

Calice da sherry

