

## Grappa di Amarone

### Capitel Monte Olmi

È un distillato di vinacce di Amarone Capitel Monte Olmi, originate da uve appassite delle varietà Corvina, Corvinone e Rondinella.



### Tecnica di produzione

**Sistema di distillazione:** processo fisico discontinuo, con il quale è possibile estrarre la componente volatile delle vinacce. Le vinacce prima di essere distillate devono essere completamente fermentate e pressate in maniera soffice. Il distillato che si ottiene ha una gradazione alcolica pari a 75 % vol.

**Periodo di distillazione:** marzo/aprile.

**Tempo di invecchiamento:** 2 anni in barrique di rovere.

**Stabilizzazione:** prima di essere imbottigliata viene refrigerata a 10° C, filtrata e aggiunta quindi di acqua distillata per portare la gradazione alcolica al valore finale.

### Descrizione della grappa

**Grado alcolico:** 42% vol. (in alcol etilico).

**Componenti principali:** acqua e alcol etilico.

**Componenti secondari:** centinaia di prodotti presenti in quantità ridotte, ma molto importanti per l'aspetto organolettico della grappa. Chimicamente sono alcoli superiori, esteri, aldeidi, terpeni.

**Abbinamenti gastronomici:** fine pasto.

### Dati chimici

**Alcol** (% in vol.): 42

**Zuccheri** (g/l): 15,5

**Estratto tot.** (g/l): 17,8

**Formati: 700 ml**