

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 totale (g/l): 17,8

Formati: 700 ml