

GRAPPA DI AMARONE

Capitel Monte Olmi



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

TECNICHE DI PRODUZIONE

Sistema di distillazione

Processo fisico discontinuo per estrarre la componente volatile delle vinacce

Fermentazione e pressatura soffice

Distillazione

Marzo - aprile

Invecchiamento

24 mesi in barrique di rovere

Stabilizzazione

Refrigerazione a 10° C, filtraggio e aggiu di acqua distillata per portare la gradazio alcolica al valore finale

Imbottigliamento

Dati chimici

- Alcol: 42%
- Zuccheri: 15,5 g/l
- Estratto totale: 17,8 g/l



DESCRIZIONE GRAPPA

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



Fine pasto



Formati

700 ml



Website



Video

@TedeschiWines

