



## Grappa Opere di San Pietro

DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

### DESCRIZIONE SENSORIALE

*L'elevata gradazione alcolica delle vinacce e il suo residuo zuccherino conferiscono alla grappa il suo carattere unico e la complessità dei suoi sapori.*

### COMPONENTI PRINCIPALI

La grappa è composta principalmente da acqua e alcol etilico; il resto è costituito da centinaia di composti esistenti in quantità infinitesimali, ma di grande importanza per le caratteristiche organolettiche del distillato, come alcoli superiori, aldeidi e terpeni.

### MATERIA PRIMA

Vinacce di Amarone Opere di San Pietro della Valpolicella Classico DOCG.

### AREE DI CRESCITA DELL'UVA

In Valpolicella Classica.

[www.villagirardi.it](http://www.villagirardi.it)



### PROCESSO PRODUTTIVO

Vendemmia manuale in Settembre; appassimento fino a Gennaio; vinificazione a Febbraio.

**ALCOL**  
43% by vol.

**AFFINAMENTO**  
In piccole botti di Rovere di Slavonia.

**DISTILLAZIONE**  
In Aprile.

**BOTTIGLIA**  
350 ml