



Grappa di Amarone

DELLA VALPOLICELLA

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 della Valpolicella
Classico D.O.C.G.

AREE DI CRESCITA DELL'UVA

In Valpolicella.

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
700 ml

