

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Grappa di Amarone Bosan



CATEGORIA

Distillato di vinaccia

AREA DI PRODUZIONE

Valpolicella, provincia di Verona

VITIGNI

Corvina 75-80% Rondinella 15-25%

ALCOOL

45 %

TIPO DI ALAMBICCO

Caldaiette a funzionamento discontinuo alimentate a vapore diretto

SISTEMA DI DISTILLAZIONE

È un processo fisico attraverso il quale, con l'uso del calore, è possibile concentrare i componenti alcolici delle vinacce. Per produrre la grappa è necessario che le vinacce siano completamente fermentate, che abbiano subito solo una leggera pressatura, e distillate immediatamente dopo la svinatura. Il distillato ottenuto è mediamente a 75 gradi alcolici e prima dell'imbottigliamento viene diluito con acqua distillata e portato al grado voluto, refrigerata ad una temperatura di meno 10°C e filtrata dopo 48 ore.

COMPONENTI

Acqua – alcool etilico e centinaia di molecole infinitesimali, ma di grande importanza per le caratteristiche organolettiche del distillato, quali esteri, aldeidi, olii, glicerine naturali, ecc.

INVECCHIAMENTO

minimo 2-3 anni di maturazione in barriques.

MATURAZIONE DELLE UVE DI AMARONE

Maturazione delle uve in settembre –ottobre e raccolta. Appassimento delle uve fino a gennaio-febbraio. Vinificazione in febbraio-marzo.

PERIODO DI DISTILLAZIONE

Aprile