

GRAPPA MILLEPROFUMI

Caratteristiche dell'uva:

L'idea di creare una grappa giovane e leggera, rotonda e poco alcolica, ricca di profumi, speziati e variopinti, è sempre stata una nostra passione. Anche il nome, leggero ma intrigante, pure la scritta dipinta con colori variopinti dovevano scusciare emozioni gustative piacevoli e delicate.

E' nata "Milleprofumi": una cuveè ottenuta dalle nostre grappe.

Vitigno:

Grappa di Teroldego che concede al distillato struttura e frutta,
Grappa di Chardonnay che trasmette rotondità e sapori di vaniglia,
Grappa di Moscato Rosa per completare il quadro aromatico.

Vinificazione:

Le uve delle singole varietà fermentano in cantina secondo i migliori canoni dell'enologia in tempi diversi, legati al processo naturale di maturazione in vigneto

Distillazione:

La vinaccia fermentata viene posta negli alambicchi, dove lentamente si lascia distillare per ottenere l'acquavite di vinaccia ossia la grappa.

L'alambicco:

E' lo strumento che serve ad ottenere la grappa.

E' costituito da una grossa pentola ermetica denominata caldaia. Essa viene riempita di acqua e vinacce. Il calore del fuoco mette in ebollizione il contenuto della caldaia ed i vapori alcoligeni si indirizzano nella colonna deflemmatrice il cui compito è di concentrare il grado alcolico. Infine tramite il percorso nelle serpentine la grappa si trasforma da stato vaporoso a liquido. Attraverso rubinetti e tubazioni in rame, si possono separare la testa dalle code, ricavando sola la parte più buona, il cuore.

Tipo di alambicco:

Secondo la tradizione trentina l'alambicco adotta il sistema

"Discontinuo a bagnomaria". Il primo termine identifica

l'operazione di carico della vinaccia nella caldaia, quindi la fase di bollitura ed infine lo scarico della medesima, cioè la "Cotta". Il secondo termine indica che attorno alla caldaia esiste una intercapedine contenente acqua, la cui funzione è di evitare il fuoco diretto alla vinaccia, per mantenerla integra.

Affinamento:

La grappa ottenuta riposa circa un anno in botti d'acciaio, viene diluita, filtrata ed imbottigliata. Dopo breve periodo di riposo, è posta in vendita.

Colore:
Incolore brillante.

Profumo:
Delicatamente aromatico.

Gusto:
Morbido e rotondo piacevo
di uva appena ammostata

Momenti gastronomici:
Singolarmente o dopo past

Temperatura di servizio:
10/12 °C

Grado alcolico:
40 % vol

