

# GRAPPA DI MOSCATO ROSA VIGNETO ROSA

## Caratteristiche dell'uva:

Il Moscato Rosa è una varietà particolarmente vigorosa peculiarità che si trasforma in una produzione di circa venti quintali di uva per ettaro. La vigoria della pianta provoca durante le fioritura l'aborto floreale, l'acnellatura dolce e la filatura del grappolo con una drastica riduzione della produzione dell'uva. Tale risultato viene ulteriormente ridotto in funzione dell'appassimento dell'uva in pianta, mirata ad ottenere una maggior concentrazione zuccherina.

## Vitigno:

Moscato Rosa su portainnesto Esseoquattro (V. Berlandieri x V. Riparia). Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00. Cinquemila vigne per ettaro.

Un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme

## Vinificazione:

Uva a bacca rossa ricca di colore, zuccheri è vendemmiata alla fine di settembre. Ammostata fermenta a contatto con le bucce per una decina di giorni; separato il vino la vinaccia è pompata direttamente nelle caldaie della distilleria, senza alcuna pressatura o sosta in altri recipienti.

## Distillazione:

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

## L'alambicco:

È lo strumento che serve ad ottenere la grappa.

È 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:**  
Intenso e suadente di petali di rosa.

**Gusto:**  
Rosa canina e chiodi di garofano.

**Momenti gastronomici:**  
Singolarmente o dopo pas

**Temperatura di servizio**  
10/12 °C

**Grado alcolico:**  
40 % vol

