

# GRAPPA NOSIOLA VIGNETO MASO NERO

## Caratteristiche dell'uva:

La Nosiola è l'unica varietà tipica ed autoctona trentina a frutto bianco, coltivata da sempre in Trentino. Vive ultimamente un nuovo e crescente successo. Poco o nulla si sa della sua storia, di sicuro era diffusa nel Trentino già all'inizio del secolo scorso e la coltivazione è legata a due zone: la Valle dei Laghi e l'asta dell'Adige sulle colline di Sorni, Pressano e Lavis. La valle dei Laghi, per il suo clima dolce, mitigato dal vento denominato "Ora del Garda" la Nosiola si trasforma in un nettare chiamato Vino Santo, mentre sulle colline avisiane, il clima alpino modella la Nosiola in un vino fruttato e gentile che ricorda la nocciola.

## Vitigno:

Nosiola trentina 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.

## Vinificazione:

L'uva ammostata è vinificata in bianco, ossia senza le bucce. Queste sono riposte in serbatoi d'acciaio affinché eseguano il processo di fermentazione alcolica sotto il rigoroso controllo della temperatura, acidità e ph. Dopo una decina di giorni le vinacce sono pronte per essere distillate.

## 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, mieloso e selvatico.

**Gusto:**  
Morbido e delicato di nocciola.

**Momenti gastronomici:**  
Singolarmente o dopo pasto

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

