

# GRAPPA TRENTINA DI CHARDONNAY

## Vitigno:

Vitigno francese importato in Trentino nei primi del '900, è il vitigno a frutto bianco più diffuso in regione. Usato per preparare normalmente i migliori mosti per base spumante è raccolto assai presto in settembre per sfruttare la maggior acidità, caratteristica peculiare per lo scopo anzidetto.

## Vitigno:

Chardonnay su portainnesto Teleki otto (V.Berlandieri x V.Riparia)  
Pergola trentina doppia concatenata con sestri d'impianto pari a m. 5.00x 0.60  
Tremilatrecento vigne per ettaro.  
Tre capi a frutto per vigna con un carico totale di 30 gemme

## 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:

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:**  
Intenso e vanigliato

**Gusto:**  
Morbido delicato di vaniglia  
e fieno

**Momenti gastronomici:**  
Singolarmente o dopo pasto

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

**Grado alcolico:**  
42 % vol

