



D I S T I L L E R I A

Pojere e Sandri

Nome della grappa: GRAPPA DI NOSIOLA DOLOMITI

Materia prima:

vinacce di Nosiola (raro vitigno di origine locale) prodotte nell'omonima Azienda Agricola. L'uva è coltivata sulla collina di Faedo a quota 300/400 m sul livello del mare, in località Coveli e Pra Grand.

Distillazione:

le vinacce, finita la pressatura effettuata rigorosamente in atmosfera controllata (in assenza di ossigeno), passano alla successiva lavorazione che consiste nel separare il raspo e, con una tecnologia innovativa, di togliere i vinaccioli che rappresentano, in peso, una percentuale che va dal 20 al 45%. In questa maniera riusciamo ad evitare la distillazione di legno ed olio che compongono il vinacciolo stesso. La sola buccia viene distillata non appena finita la fermentazione zuccherina, che avviene in piccoli contenitori della capacità di 4 q.li. Piccole masse per evitare il surriscaldamento e per garantire la massima trasparenza dell'origine e l'integrità del vitigno. Per la distillazione si utilizza il proprio alambicco discontinuo a bagnomaria, di nuovissima concezione alla cui progettazione hanno collaborato i titolari stessi.

Alla fine del processo di distillazione si ottiene una grappa ad alto grado (73° - 78°), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

Imbottigliamento:

dopo sei mesi circa dalla distillazione, dopo aver diluito il prodotto con acqua di fonte a 48° e successiva filtrazione a 0 / -2 gradi di temperatura.

Bottiglia:

bordolese verde antico nei formati 0,5 – 0,7 – 1,5 lt

Confezione:

astucci a forma cilindrica in cartoni da 6 bottiglie per formati 0,5 e 0,7.
astucci a forma quadrata in cartoni da 3 bottiglie per formato da 1,5.

Esame organolettico

Colore: bianco cristallino

Profumo: tenue, delicato, caratterizzato da una leggera aromaticità.

Sapore: morbido, giustamente alcolico

Note particolari: visti i caratteri si presta ad un consumatore che predilige grappe non impegnative, si posiziona in mezzo a quelle da vinacce rosse e quelle da vinacce bianche aromatiche.

Temperatura di servizio: 16° circa

