

# GRAPPA PINI VIGNETO PINI 2000

**C a r a t t e r i s t i c h e d e l l ' u v a :**

Teroldego Rotaliano ovvero "Oro del Tirolo" da una probabile interpretazione del idioma "Tiroler Gold". I regnanti d'Austria, durante la loro reggenza in Trentino, considerarono infatti questo vino eccellente sia per il colore intenso e profondo, profumato di lampone e mora che per il sapore pieno rotondo giustamente acido e privo di tannini: appunto Oro del Tirolo.

**V i t i g n o :**

Teroldego sul vecchio portainnesto Schwarzwamnn (VRiparia x V. Rupestris)  
Pergola trentina doppia concatenata con sestì d'impianto pari a m. 5.00x 0.60  
Tremilatrecento vigne per ettaro.

Due capi a frutto per vigna con un carico totale di 20 gemme

**V i n i f i c a z i o n e :**

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.

**D i s t i l l a z i o n e :**

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

**L ' a l a m b i c c o :**

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.

**T i p o d i a l a m b i c c o :**

Secondo la tradizione trentina l'alambiccio 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.

**I n v e c c h i a m e n t o :**

La grappa ottenuta è riposta in primavera 1998 in fusti in legno di pregiato rovere francese. I carati vengono riempiti una sola volta, posizionati a tre quarti e quindi dimenticati per dieci anni. Malgrado la perdita per evaporazione, i carati non sono più rabboccati, per non modificare le caratteristiche organolettiche della grappa in fase d'invecchiamento. Il legno, gli scambi gassosi, la lenta ossidazione ed il tempo hanno creato questa grappa davvero elegante e molto fine, che rende onore al lungo lavoro d'attesa.



**Colore:**

Ambrato e brillante.

**Profumo:**

Intenso di frutta vanigli

**Gusto:**

Caldo ed avvolgente con  
sapore di frutta tostata..

**Momenti gastronomici  
Singolarmente o dopo p:**

**Temperatura di servizi  
10/12 °C**

**Grado alcolico:  
40 % vol**