

PISONI



Trentin



Grappa Trentina Moscato

Expertise

Erzeuger / Destilleria:	Kleine Familienbrennerei bei Arco/Trentino
Name des Destillates:	Moscato Grappa Trentina
Rebsorte:	Trester 100 % Moscato aus dem Valle die Laghi (Seental)
Alkoholstärke:	43 % vol

Grappa ist nicht gleich Grappa – eine Erfahrung, die jeder bestätigen kann, der schon einmal eine erstklassige, saubere, fein strukturierte Grappa gegen ein stechendes, dumpf riechendes Tresterdestillat verkostet hat. Aus Trestern wird nur dann ein exzellentes Produkt, wenn die Gärung zügig verlaufen ist, die Trester frisch verarbeitet werden, der Auspresungsgrad nicht zu hoch ist, die Destillation langsam und schonend durchgeführt wird und der Brennmeister beim Abtrennen von Vor- und Nachlauf mit größter Sorgfalt vorgeht. Die besten Grappa-Spezialisten haben ihren Sitz im Trentino. Das raue Klima am Fuße der Brenta-Dolomiten intensiviert die Ausprägung der Fruchtaromen in den Trauben, aber auch in den Beeren und Kräutern, die dort wild wachsen. Diese intensiven Aromen finden sich im fertigen Destillat wieder, gleich ob Grappa oder Likör. Eine weitere Besonderheit der Destillate aus dem Trentino ist die Verwendung von warmwasserbeheizten Brennkesseln aus Kupfer, was eine außerordentlich langsame, auf beste Qualität angelegte Destillation ermöglicht.

Lagerung der Trester: Sofort nach beendeter Gärung erfolgt die kontinuierliche Destillation. Bereits Mitte November sind alle Brennvorgänge eines Jahrganges abgeschlossen.

Technologie der Destillation: Das Lesegut wird sanft und schonend ausgepresst, der ablaufende Most vergärt zu einem vorzüglichen Wein. Die übriggebliebenen, noch feuchten Trester werden durch zugesetzte Hefe rasch vergoren.
1. Destillation: erfolgt kontinuierlich durch direkte Dampfeinleitung in eine Destillierkolonne. Man erhält die sogenannte "Flemma" mit ca. 20 % vol Alkohol. 2. Destillation: Diese "Flemma" wird diskontinuierlich in einer kleinen, im Heißwasserbad erwärmten Kupferbrennblase sehr langsam bei reduzierten Temperaturen destilliert. Durch ständiges Abschmecken und Riechen findet der Brennmeister exakt den richtigen Zeitpunkt, um Vorlauf und Nachlauf großzügig abzutrennen. Mit sehr viel Geduld erhält er auf diese Weise die hoch sensiblen und feinen Aromen, welche die fertige Grappa so einzigartig macht.

Abfüllung und Lagerung: Um die feinen Inhaltsstoffe zu stabilisieren, wird das Destillat stark gekühlt und in Glasballons gelagert. Nach einigen Wochen ist die Harmonisierung der Geruchs- und Geschmackskomponenten abgeschlossen, und die Grappa kann abgefüllt werden.

Trinktemperatur: 17 – 19 ° C