

ACQUAVITE D'UVA



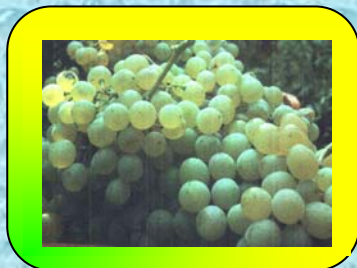
DAL GRAPPOLO D'UVA AL BICCHIERE

ACQUAVITE D'UVA è solo il distillato ottenuto dal fermentato dell' acino d'uva.

GIANNOLA NONINO il primo produttore che anche lotta per il decreto del Ministro dell'Industria all'autorizzazione della Produzione di questo nuovo distillato. 1984



Da un grappolo d'uva si possono ottenere **tre differenti Acquaviti**:



ACQUAVITE D'UVA: Grappolo pulito dalle raspe, viene Ammostato (schiacciato lasciando le bucce), Posto sotto vuoto in attesa di fermentazione. Fermentazione di uve differenti ma separate, con aggiunta di Lieviti selezionati (per tipologia d'uva). Inizia fermentazione a temperatura controllata 18°C
Distillazione: Discontinua (esistono differenti Alambicchi e sempre più specifici.): a Bagnomaria, a Vapore, a uovo, cilindrici. Ma non a fuoco diretto



VINO: Dopo fermentazione e la pulitura del liquido si ha Vino che se Distillato diventa Brandy.

VINACCE e FECCE: Resti dopo la Produzione del vino. Distillate si ha Grappa.

VITIGNI UTILIZZATI

Moscato Bianco, Moscato d'Amburgo, Riesling, Müller Thurgau, Traminer, Verdino, Prosecco, Albana, Chardonnay ecc.

Anche Ibridi come Fragola, Clinto, Noah, ecc. dai quali è vietato produrre vino ma non le acquaviti d'uva.

