

GRAPPA

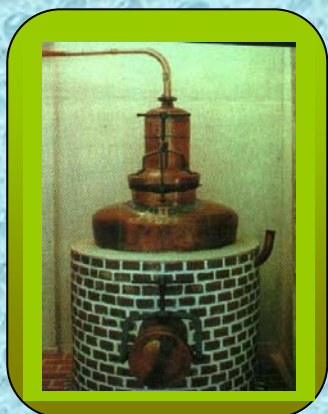
GRAPPA



GRAPPA, o meglio GRAPPE

Distillato con tante varietà, sia nella distillazione che nella tipologia.

1989 Comunità Europea: Grappa, distillato tipico Italiano.



VINACCE: Già fermentate con vino (distillare subito)
Non fermentate con vino (da fermentare)
1 Ancora con mosto (non troppo torchiate)
2 con aggiunta di fecce (depositi del vino)
3 con aggiunta di acqua (troppo asciutte)

MONOVITIGNO: Solo di un unico tipo di uva, per lo più Aromatica : Moscato, Müller Thurgau, Malvasia, Traminer, ecc.

PLURIVITIGNO: Vinacce miscelate di più vitigni, sia Bianchi che Rossi.

ALAMBICCHI

INDUSTRIALI: Alta colonna: ciclo continuo.
Per legge entro il limite di 86% vol. alc.

ARTIGIANALI. Colonna ridotta: ciclo continuo.
Ciclo discontinuo: 1 Fuoco diretto
2 Bagnomaria
3 Vapore indotto
Solitamente in rame e spesso con piccole varianti.



AFFINAMENTI

BIANCA: Alcune settimane in acciaio inox

INVECCHIATA: 1 In botti
2 In botticelle
3 In Barrique

Differente tipologia di legni utilizzati
Invecchia anche 10 anni

BERE

Bicchierino a tulipano: in generale.

Bicchierino a palloncino: grappe delicate e aromatiche

9-13° grappe giovani e aromatiche.

17° circa (temperatura di cantina), grappe invecchiate.

GRAPPA GRAPPA



PRINCIPALI IMPERFEZIONI ALL'ASSAGGIO

ACETOSO: ODORE PER ECCESSIVA PRESENZA DI ACETATO DI ETILE = IMPERFETTA SEPARAZIONE DELLE TESTE NELLA DISTILLAZIONE

ACIDITA' ECCESSIVA: ODORE ACIDO, PRESENZA ECCESSIVA DI ACIDO ACETICO O ALDEIDE ACETICA NELLE VINACCE, O IMPERFETTA SEPARAZIONE DELLA TESTA O DELLA CODA NELLA DISTILLAZIONE

AMARO: SE NE SENTE L'ODORE E/O IL SAPORE CAUSATI DA GRAVI DIFETTI NEI CONTENITORI DI CONSERVAZIONE DELLE VINACCE E DISTILLAZIONE NON CORRETTA. AMARO NEL RETROGUSTO

COLORE AZZURROGNOLO: SE NELLA DISTILLAZIONE SI SONO FORMATI SALI DI RAME CADUTI DALLE PARETI DELL'ALAMBICCO (in Rame), PER ECCESSIVA PRESENZA DI ANIDRIDE SOLFOROSA IN VINACCIA

FLEMMIA: SAPORE E/O ODORE. NON CORRETTA SEPARAZIONE DI TESTA E CODA NELLA DISTILLAZIONE. FACILMENTE INDIVIDUABILE.

FUMO: SAPORE E/O ODORE. DIFETTO TIPICO NELLA DISTILLAZIONE A FUOCO DIRETTO NON PERFETTAMENTE ESEGUITA.

LEGNO: SAPORE E/O ODORE. ECCESSIVA PRESENZA DI TANNINO. BOTTI GIOVANI O ECCESSIVO INVECCHIAMENTO

MUFFA: SAPORE E/O ODORE. VINACCE CON PRESENZA DI MUFFE, TROPPO LUNGA O NON PERFETTA CONSERVAZIONE.

UOVA MARCE: SAPORE E/O ODORE. VINACCE CON FERMENTAZIONE ANOMALA

ZOLFO: SAPORE E/O ODORE. VINACCE CON ELEVATA PRESENZA DI ANIDRIDE SOLFOROSA.

PRENOTA UNO SPAZIO O UNA/PIU' PAGINE PER I TUOI PRODOTTI.