

Grappa di Zero Infinito



Materia prima: vinacce di uva Solaris (varietà resistente interspecifica nata a Freiburg, Germania) prodotte in prossimità di Maso Rella a Grumes in Val di Cembra.

Il vigneto è inserito e protetto da un bosco di 50 ettari in montagna a 800/900m s.l.m, un "salvagente" che fa da barriera ad eventuali trattamenti fatti dai confinanti. Il connubio tra varietà resistente, luogo isolato fanno sì che le uve NON vengano trattate chimicamente.

Distillazione: La fermentazione delle vinacce da uve lavate, viene accelerata dall'apporto di lieviti selezionati in azienda e per la distillazione si utilizza il proprio alambicco discontinuo a bagnomaria, di nuovissima concezione alla cui progettazione hanno collaborato i titolari stessi.

Anche in questo caso le vinacce vengono private dei vinaccioli e dei raspi.

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 a 48° con acqua di fonte e successiva filtrazione a 0 / -2 gradi di temperatura.

Tipo di bottiglia: bordolese nel formato da 0,5 e 1,5 litri.

Confezione: astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie formato da 0,5, oppure in cartoni da 3 bottiglie per formato da 1,5.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: bianco cristallino.

Profumo: intenso, ostentatamente fruttato, si riconoscono note tropicali quali la banana e l'ananas.

Sapore: morbido e rotondo.

Note particolari: la ricchezza aromatica la rende complessa con mille sfumature.

Temperatura di servizio: 16° circa.

