

VINACCIA DI NITTARDI GRAPPA RISERVA 2010

La Grappa Riserva di Nittardi è ottenuta dalla distillazione delle vinacce fresche di uve Sangiovese della Fattoria Nittardi. La vinaccia viene sofficemente pressata, per favorirne ulteriormente la qualità finale.

La vinaccia fresca viene conferita in giornata alla distilleria artigiana di Bruno Pilzer a Faver in Val di Cembra, che ne ottiene un distillato a 70°.

Dal 1957 la famiglia Pilzer utilizza un alambicco discontinuo a bagno Maria di tipo trentino, secondo il metodo del suo inventore Tullio Zadra. L'invecchiamento si è protratto per 18 mesi in fusti da 300 l di rovere francese, a grana fine e bassa tostatura. Il distillato viene successivamente diluito con acqua di fonte porfirica della Val di Cembra per portarlo a 42° di alcol ed infine filtrato a meno 8° prima di essere imbottigliato in contenitori di vetro da 0,70 lt.

CARATTERISTICHE SENSORIALI: Il colore è giallo ambrato, con sottili trasparenze. Il naso è intenso con delicate note di mora nel finale. Questa grappa evidenzia una grande eleganza che si fonde con un equilibrio di profumi che spaziano dalle note floreali e fruttate al delicato sentore di vaniglia.

CONTENUTO ALCOLICO: 42°

VINACCIA DI NITTARDI GRAPPA RISERVA 2010

Vinaccia di Nittardi is distilled from freshly pressed pomace of the Sangiovese grape of Fattoria Nittardi. To ensure a superior quality, the pomace is manually pressed with a gentle hand. Within the same day the fresh, juicy pomace is brought to the Distilleria Pilzer, a small family-run business in Faver in Valle di Cembra near Trento, where it is immediately distilled to 70% alcohol.

Since 1957 the Pilzer Family has employed the „Tullio Zadra“ distillation method, named in honor of its inventor, which is based upon the water-bath method with a discontinuous distillation process. Maturation takes place for 18 months in fine-grained, lightly toasted 300-liter French oak barrels. To achieve the desired alcohol content of 42°, the pure water of the Valle di Cembra is distilled and added. Lastly, the grappa is filtered at a temperature of minus 8° and then filled into 0.7-liter bottles.

SENSORY PROPERTIES: Lightly transparent amber color, strong nose with a finish of delicate blackberry. With a pronounced elegance combined with well-balanced floral and fruit aromas, fine traces of vanilla and ripe, warm notes of wood.

ALCOHOL BY VOLUME: 42°

VINACCIA DI NITTARDI GRAPPA RISERVA 2010

Vinaccia di Nittardi wird aus dem frisch gepressten Trester der Sangiovese-Trauben der Fattoria Nittardi destilliert, der sanft manuell gepresst wird, um so die Qualität zu steigern. Der saftige Trester der Grappa Riserva 2010 wurde noch am gleichen Tag zur Destillerie Pilzer, einem kleinen Familienbetrieb in Faver im Zimmerstal in der Nähe von Trient, gebracht und dort sofort auf ca. 70° Alkohol frisch destilliert.

Bereits seit 1957 bedient sich die Familie Pilzer der Destilliermethode „Tullio Zadra“, einem nach seinem Erfinder benannten Vorgang, der auf der Wasserbad-Methode mit diskontinuierlichem Destillationsvorgang basiert.

Die Reifung erfolgte für 18 Monate in französischen 300 l-Eichen-Barriques von feiner Maserung und leichtem Röstungsgrad. Um den gewünschten Alkoholgrad von 42° zu erreichen, fügte Pilzer reines, destilliertes Wasser aus dem Zimmerstal hinzu. Vor der Abfüllung wurde die Grappa bei minus 8°C filtriert und dann in 0,70 l - Flaschen abgefüllt.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN: Leicht transparent bernsteinfarben, tiefe Nase, delikate Brombeernoten im Finale. Von herausstechender Eleganz, kombiniert mit gut ausgewogenen Düften aus blumigen und fruchtigen Noten, feine Spuren von Vanille und reifen warmen Holztonen

ALKOHOLGRAD: 42°



53011 Castellina in Chianti,
SIENA, ITALIEN
Tel: +39 0577 740269
Fax: +39 0577 740180

info@nittardi.com
www.nittardi.com

