

GRAPPA UAIDDÌA

DI ZITORE

Uaiddia: dal dialetto del luogo, esclamazione invocativa.

› DENOMINAZIONE

Grappa Uaiddia di Zitore

› DESCRIZIONE

A • CARATTERISTICHE FISICHE

Grappa ottenuta esclusivamente da vinacce biodinamiche fermentate e distillate direttamente dopo l'aggiunta di acqua

B • TENORI DI ALCOLE

Alcole metilico inferiore a 1.000 g/hl - sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico superiore a 140 g/hl di alcole a 100

C • ZONA GEOGRAFICA DI PROVENIENZA

Regione Lazio - Provincia di Frosinone - Comune di Arce - Località Tramonti

D • METODO DI DISTILLAZIONE

Alambicco discontinuo di acciaio inox a bagnomaria - serpentino in vetro

E • ZUCCHERAGGIO

Non eseguito - grappa senza aggiunta di zucchero

F • TITOLO ALCOLIMETRICO

40°

› RIFERIMENTO DI PROVENIENZA

A • VITIGNI

Lecinaro

B • VINO

Vino Zitore di Palazzo Tronconi - Frusinate IGP - rosso

› CLASSIFICAZIONE

A • GRAPPA GIOVANE

Periodo di distillazione: Ottobre - Novembre 2015

B • CONSERVAZIONE

In vetro dalla distillazione

› ESAME SENSORIALE

A • VALUTAZIONE VISIVA

Incolore e cristallina - totalmente trasparente - non presenti sospensioni polverose

B • VALUTAZIONE OLFATTIVA

Profumo intenso e di media persistenza. Profumi caratterizzati da note floreali e fruttate: erba sfalciata e tralcio verde, nocciola, cannella

C • VALUTAZIONE TATTILE E GUSTATIVA

Robusta, di buona struttura, equilibrata ma leggermente secca

› TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/15° C

› CONSUMO E ABBINAMENTI

Grappa tipica da fine pasto da abbinare eventualmente a pasticceria secca, torta di mele. Si può azzardare l'abbinamento con formaggi vaccini morbidi

› DATI DI PRODUZIONE

Lotto 1 - 2015 / Produzione 2015: n° 114 bottiglie (0,50l cad)



“Abbiamo ottenuto questa grappa tramite la distillazione di sole vinacce biodinamiche con un alambicco discontinuo a bagnomaria.

Per coerenza con l'impostazione dell'azienda e per rendere merito ad un prodotto nobile, già valorizzato nei campi, abbiamo deciso di non utilizzare ulteriori additivi oltre all'acqua di pozzo. Siamo convinti che la distillazione, atto finale di un processo agricolo complesso, individui l'anima della terra da cui proviene e che il gradevole sapore fruttato renda valido tutto il lavoro svolto.” *Luca Mastromattei*



**Palazzo
TRONCONI**
vini biodinamici



GRAPPA UAIDDIA

DI ZITORE

Uaidia: from the local dialect, meaning an evocative cry.

› NAME

Grappa Uaidia di Zitore

› DESCRIPTION

A • PHYSICAL CHARACTERISTICS

Grappa obtained exclusively from biodynamic grapes, fermented and distilled straight after adding spring water

B • ALCOHOL LEVELS

Methyl alcohol less than 1,000 g/hl - volatile substances other than ethyl and methyl alcohol greater than 140 g/hl of alcohol at 100

C • GEOGRAPHICAL AREA OF ORIGIN

Lazio Region - Province of Frosinone - Municipality of Arce - Suburb of Tramonti

D • DISTILLATION METHOD

Stainless steel pot in water bath - glass coil

E • SUGARING

None - grappa without added sugar

F • ALCOHOL CONCENTRATION

40°

› REFERENCE OF ORIGIN

A • VINES

Lecinaro

B • WINE

Zitire Wine of Palazzo Tronconi - Frusinate IGP - red

› CLASSIFICATION

A • YOUNG GRAPPA

Distillation period: October - November 2015

B • STORAGE

In glass from the distillation

› SENSORY EVALUATION

A • VISUAL ASSESSMENT

Colourless and crystalline - completely transparent - no dusty suspensions

B • OLFACTORY EVALUATION

Intense aroma of medium persistence. Aromas characterised by flowery and fruity hints: mown grass and green branches, hazelnut, cinnamon

C • TACTILE AND GUSTATORY EVALUATION

Robust, well-structured, balanced but slightly dry

› SERVING TEMPERATURE

8/15° C

› CONSUMPTION AND COMBINATIONS

*Typical after-dinner grappa to be combined, if at all, with dry pastries, apple pie
You may wish to venture the combination with soft cow's cheese*

› PRODUCTION DATA

Batch 1 - 2015 / Production 2015: n° 114 bottles (0.50l each)

“We have achieved this grappa through the distillation of biodynamic grapes using a stainless steel pot in a water bath.

Consistent with the company's approach to give merit to a noble product, the value already gained in the fields, no additives have been used other than spring water. We are certain that the distillation, the final act of a complex agricultural process, identifies with the soul of the land from which it comes and that the pleasant fruity flavour makes all the whole process completely worthwhile.” *Luca Mastromattei*

Distilleria Nardecchia

*di Luca Mastromattei
Via Collenoci 27
03032 - Arce (FR)*