

## LINEA CLASSICA



La distilleria Pezzi nasce ufficialmente nel 1950 per opera del papà Fabio e dello zio Ottavio, continuando la tradizione contadina tramandata dal nonno che vedeva nella produzione della grappa un aiuto per sostentamento della famiglia.

La distilleria nel tempo si è evoluta, introducendo man mano che erano disponibili le nuove tecnologie, ma puntando sempre sulla tradizione e sulla salvaguardia della qualità del prodotto.

Ora gli impianti della distilleria sono a ciclo discontinuo appartenete alla migliore tradizione trentina.

Tutte le grappe prodotte dalla distilleria provengono da vinacce selezionate trentine e soprattutto selezionate dopo un'attenta zonazione viticola del territorio, in modo così da poter aver le vinacce migliori delle zone più vocate per ogni tipo di vitigno.

Ad esempio il Muller Thurgau proviene esclusivamente dalla Valle di Cembra, il Teroldego della piana rotaliana (Mezzolombardo e Mezzocorona), il Marzemino da Isera.

**GRAPPA DI TEROLDEGO:** ottenuta con una accurata selezione di vinacce esclusivamente trentine, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino.

**Vinacce:** vinacce di Teroldego provenienti dalla piana Rotaliana.

**Distillazione:** tradizionale a vapore con impianto discontinuo tipico della migliore tradizione trentina.

**Colore:** cristallino.

**Olfatto:** presenta sentori di frutta rossa, matura.

**Gusto:** secca e ricca, fine ed elegante, strutturata con note sapide e molto persistente.

**Temperatura di servizio:** 10°-15°

**GRAPPA DI MÜLLER THURGAU:** ottenuta con una accurata selezione di vinacce esclusivamente trentine, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino.

**Vinacce:** vinacce di Muller provenienti dalla Valle di Cembra.

**Distillazione:** tradizionale a vapore con impianto discontinuo tipico della migliore tradizione trentina.

**Colore:** cristallino.

**Olfatto:** gradevole, intenso e caratteristico con sentori floreali, fruttati

**Gusto:** morbida e ricca, fine ed elegante, strutturata con note sapide.

**Temperatura di servizio:** 10°-15°

**GRAPPA DI MARZEMINO:** ottenuta con una accurata selezione di vinacce esclusivamente trentine, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino.

**Vinacce:** vinacce di Marzemino provenienti dalla zona di Isera in Vallagarina.

**Distillazione:** tradizionale a vapore con impianto discontinuo tipico della migliore tradizione trentina.

**Colore:** cristallino.

**Olfatto:** delicato, gradevole, intenso e caratteristico con sentori vegetali.

**Gusto:** secca e ricca, fine ed elegante, strutturata con note sapide e molto persistente.

**Temperatura di servizio:** 10°-15°

#### **GRAPPA ALLA RUTA**

**Capacità disponibili:** Lt. 0.70

**Colore:** cristallino di base assume una tonalità tendente al verde chiaro.

**Olfatto:** profumi di erbe di montagna.

**Gusto:** leggermente amarognolo.

**Temperatura di servizio:** fra i 10 e i 12 gradi.

**Gradazione alcolica:** 40 %.

**Proprietà:** digestive.

Grappa prodotta secondo il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

**Descrizione del prodotto:**

Le vinacce, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino, provengono da una accurata selezione di uve bianche e rosse del nostro Trentino. Il distillato viene successivamente aromatizzato dalla ruta per infusione a freddo. Questa erba spontanea, raccolta durante le giornate di pieno sole nella tarda primavera-primavera estate, conferisce alla grappa un aroma amarognolo che la rende particolarmente adatta per un "dopopasto".

**GRAPPA ALL'ASPERULA**

Capacità disponibili: Lt. 0.70

Colore: cristallino di base con ombreggiature verdi.

Olfatto: profumo erbaceo delicato, con note floreali.

Gusto: delicato e fresco.

Temperatura di servizio: Fra i 10 e i 12 gradi.

Gradazione alcolica: 40 %.

Proprietà: digestive e calmanti.

Grappa prodotta secondo il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

**Descrizione del prodotto:**

L'asperula è conosciuta e usata principalmente dagli amanti della fitoterapia per le sue proprietà digestive e calmanti che vengono esaltate anche grazie alla grappa. Il sapore erbaceo ma delicato, la rende particolarmente adatta a chi non ama sapori tendenti all'amarognolo.

La grappa è ottenuta con una accurata selezione di vinacce di uve bianche e rosse esclusivamente trentine distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo ed aromatizzata con l'asperula per infusione.

**GRAPPA TRENTINA****Capacità disponibili:** Lt. 1**Colore:** cristallino.**Olfatto:** armonico, gradevole, intenso**Gusto:** morbido, avvolgente e leggermente fruttato**Temperatura di servizio:** 10°-15°.**Gradazione alcolica:** 40 %.

Grappa prodotta secondo il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

**Descrizione del prodotto:** Questa grappa, per antonomasia la grappa della tradizione trentina, è ottenuta da una accurata selezione di vinacce, esclusivamente trentine, provenienti da zone collinari e distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino.

**GRAPPA 180 DI' BIANCA****Capacità disponibili:** Lt. 0.70, 1**Colore:** cristallino.**Olfatto:** intenso con sentori floreali e fruttati.**Gusto:** morbida.**Temperatura di servizio:** fra i 10 e i 15 gradi.**Gradazione alcolica:** 40 %.

Grappa prodotta secondo il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

**Descrizione del prodotto:** La grappa è ottenuta con una accurata selezione di vinacce di uve bianche e rosse esclusivamente trentine, prevalentemente di Chardonnay, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo. La grappa riposa per sei mesi (centoottanta dì) nelle botti di acciaio.

**GRAPPA 180 DI' AFFINATA****Capacità disponibili:** Lt. 0.70, 1**Colore:** ambrato intenso.**Olfatto:** intenso blend di profumi delle essenze rilasciate dalle barrique.**Gusto:** secca, fine.**Temperatura di servizio:** fra i 18 e i 20 gradi.**Gradazione alcolica:** 40 %.

Grappa prodotta secondo il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

**Descrizione del prodotto:** La grappa è ottenuta con una

accurata selezione di vinacce di uve bianche e rosse esclusivamente trentine, prevalentemente di Chardonnay, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo. La grappa riposa per sei mesi (centoottanta dì) nelle botti di legno di diverse essenze e grado di tostatura.

#### **GRAPPA DI NOSIOLA**

**Capacità disponibili:** Lt. 0.70

**Vitigno:** Nosiola bianco autoctono Trentino.

**Gradi:** 40% Vol.

**Aromi:** Profumo fine e suadente, sentori fruttati e aromatici.

**Distillazione** artigianale a bagnomaria, metodo molto lento che consente la giusta selezione delle sostanze volatili condensazione poi dei migliori profumi e sapori. Per questo vitigno si esegue una seconda distillazione per migliorarne la finezza. Di colore bianco, il profumo è fine e suadente con sentori fruttati e aromatici.

**Temperatura di servizio:** 13 °C

**Abbinamenti:** Bere la grappa è un piccolo rito fatto di lentezza, piacere e ricerca delle percezioni odorose prima ancora

che gustative. La grappa di Nosiola quindi, va servita in un certo modo se si vuole gustare al meglio ogni sensazione. Va versata per prima cosa ad una temperatura media, non fredda, ma soprattutto non calda.

#### **GRAPPA DI TRAMINER**

**Capacità disponibili:** Lt. 0.70

**Vinacce:** Gewürztraminer Trentino coltivato sui pendii della Valle dell'Adige

**Alambicco:** Discontinuo a bagnomaria a vapore

**Caratteristiche:**

**Colore:** brillante e trasparente

**Aroma:** intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla

**Sapore:** fine, aromatico, piacevolmente equilibrato e persistente

**Gradazione alcolica:** 40% Vol.

**Temperatura di servizio:** Tra 12°C e 14°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

**ACQUAVITE DI PERE WILLIAM****Capacità disponibili:** Lt. 0.70

Quest'acquavite è ottenuta dalla distillazione di Pere Williams raccolte prevalentemente nella nostra Regione.

Importante per la componente altamente aromatica, è la zona di produzione. Infatti nella nostra Regione il clima particolare ed il terreno sono le componenti che più aiutano allo sviluppo di una grande quantità di aroma nella frutta matura

**Alambicco** Discontinuo a bagnomaria a vapore**Caratteristiche:****Colore:** brillante e trasparente**Aroma:** fruttato, caratteristico di Pere Williams.**Sapore:** aromatico, morbido e fruttato.**Gradazione alcolica:** 40% Vol.**Temperatura di servizio:** Tra 7°C e 8°C, ottima servita anche ghiacciata[Torna ai prodotti](#)