



I00046070

Acquavite d'uva giovane - cl 70

Con il termine 'acquavite' si indica genericamente un 'distillato'. A differenziare i diversi prodotti della distillazione è la materia prima di partenza: per la produzione della grappa, ad esempio, si utilizzano le vinacce (componente solida) mentre per la produzione del brandy si parte dal vino (componente liquida). L'acquavite d'uva si ottiene distillando il mosto fermentato in presenza delle bucce per cui si impiega sia la parte solida che la parte liquida dell'uva. Elegante e fruttata, la Uve d'Alexander rappresenta il nuovo stile delle acqueviti che si distinguono per la rotondità e per freschezza che, negli anni, hanno conquistato anche i palati dei consumatori più esigenti.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Blend di diverse varietà di uva

Caratteristiche:

La qualità e la cura della materia prima rappresentano il primo e più importante step per la produzione di una buona acquavite d'uva. Per questo motivo si selezionano solo uve sane, coltivate nelle zone vocate, raccolte all'apice della maturità aromatica e polifenolica. Si procede alla diraspatura e ad una soffice pressatura e il mosto così ottenuto viene fermentato in presenza delle bucce aggiungendo lieviti selezionati. I raspi vengono eliminati al fine di evitare un rilascio di sentori tannici ed erbacei mentre gli acini vengono pressati delicatamente perché la lacerazione delle bucce potrebbe portare a note sgradevoli. La temperatura di fermentazione viene attentamente controllata e mantenuta costante per permettere ai lieviti di lavorare nelle migliori condizioni. Quando la componente zuccherina è stata quasi tutta trasformata in alcol, si procede alla distillazione all'interno di un alambicco discontinuo nel quale il riscaldamento avviene a bagnomaria (sistema indiretto e quindi più delicato). Si ottiene così un'acquavite raffinata, caratterizzata dagli aromi e dai profumi dell'uva da cui origina che, prima dell'imbottigliamento, viene filtrata ed affinata per un breve periodo in vasche di acciaio.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Incolore, trasparente e cristallina.

Olfatto: Pulita, fresca e delicata, al naso presenta aromi di frutta fresca ed una dolce nota di vaniglia in chiusura.

Gusto: Elegante e raffinata, al palato si caratterizza per i sentori di frutta fresca e per un piacevole retrogusto floreale.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: L'acquavita d'uva è ideale alla fine di un pasto come distillato da meditazione. Deve essere consumata fredda o ghiacciata ed è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Perfetto l'abbinamento di questa Uve d'Alexander con il cioccolato, con le scorze di arancia ricoperte di cioccolato e con la frutta esotica disidratata.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.



Bicchieri Consigliati: Slang Alexander.