



I00056070N

Grappa giovane - cl 70

La grappa è un'acquavite di vinaccia e si ottiene distillando le bucce dell'uva fermentate che derivano dalla produzione del vino. È il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia e deve il suo nome al "graspò", termine dialettale per indicare il "grappolo". Frutto dell'ingegno e della passione dell'uomo, è il risultato della saggezza e dell'esperienza contadina capaci di trasformare una materia prima solida in un liquido trasparente e cristallino ricco di molteplici sensazioni organolettiche. La Cru Grappa Alexander, raffinato blend creato da Bottega, rappresenta l'ideale punto di incontro tra tradizione ed innovazione, tra la millenaria storia di questo pregiato distillato e l'evoluzione nella sua tecnica produttiva che ha permesso di mitigarne l'originaria ruvidezza rendendola più morbida, più raffinata ed elegante. Una Grappa che non va bevuta ma va degustata lentamente, a piccoli sorsi.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Glera e moscato

Caratteristiche:

La qualità e la cura della materia prima rappresentano il primo e più importante step per la produzione di una buona grappa. Per questo motivo le vinacce sane, fresche e vinose delle varietà coltivate nelle zone vocate, vengono conservate con cura in modo da preservare tutto il loro patrimonio qualitativo. La Cru Grappa Alexander, che deriva da un raffinato blend di Glera e Moscato creato in lunghi anni di ricerche e di prove, si produce in tre stadi di distillazione attuati a temperature differenti e in tradizionali alambicchi in rame, che consentono la lavorazione sottovuoto (maggiore protezione degli aromi) e nei quali il riscaldamento avviene a bagnomaria (sistema indiretto e quindi più delicato). Si ottiene così una grappa fragrante in grado di appagare, nel corso della degustazione, tanto il naso quanto il palato più esigente. Prima dell'imbottigliamento, viene affinata in vasche di acciaio per circa 6 mesi, periodo durante il quale migliora il profilo aromatico e si ammorbidiscono le spigolosità.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Incolore, trasparente e cristallina.

Olfatto: Pulita, fresca e fragrante, al naso presenta aromi di frutta fresca, una nota che ricorda l'uva da cui origina ed in chiusura un delicato sentore di erbe officinali.

Gusto: Morbida, ampia e suadente, al palato si caratterizza per la struttura e propone persistenti sentori di frutta fresca.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: La grappa è ideale alla fine di un pasto come distillato da meditazione, può essere degustata fredda e anche molto fredda ed è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Perfetto l'abbinamento di questa Cru Alexander con il cioccolato, con i semifreddi ed inoltre si presta per decorare gelati e arricchire macedonie di frutta. La grappa è tradizionalmente impiegata per correggere il caffè espresso e, nel Veneto e in Friuli, per diluirne le ultime gocce rimaste sul fondo della tazza (Resentin): il caffè ha un effetto tonico mentre l'alcol rilassa ed il risultato di questa combinazione è una piacevole sensazione di benessere e vigore.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

 **Bicchieri Consigliati:** Slang Alexander.

Premi

Gold Medal - Mundusvini ISW Award -
Germany (2009)

