



100048070

Grappa Moscato - 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 Grappa Alexander 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 rendendolo più morbido, più raffinato ed elegante. Una Grappa che non va bevuta ma va degustata lentamente, a piccoli sorsi.

Area di Produzione: Veneto/Piemonte

Vitigno: Vinacce di uva 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 Grappa Moscato Alexander deriva dalle bucce dell'uva moscato, vitigno aromatico per eccellenza, a bacca bianca, con acini dalla buccia sottile e dal tipico colore giallo-oro, da cui si ottiene il rinomato vino Moscato. 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 che mantiene intatto il prezioso e inconfondibile profilo aromatico del vitigno di partenza che si distingue, in particolare, per le sensazioni floreali. 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: Aromatica, elegante e sensuale si caratterizza per i sentori floreali di rosa e viola, fruttati di pesca e per una particolare e delicata nota di salvia.

Gusto: Piacevole, morbida, intensa e sofisticata, si caratterizza per la sua freschezza e per i sentori fruttati e floreali che si prolungano anche per via retro-nasale.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: La grappa è ideale alla fine di un pasto in particolare con portate di carni importanti o formaggi saporiti. Può essere degustata fredda e anche molto fredda ed è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Una grappa aromatica come questa Moscato Alexander si abbina perfettamente con il cioccolato bianco, con i semifreddi, può decorare gelati e arricchire macedonie di frutta. È tradizionalmente impiegata per correggere il caffè espresso e, nel Veneto e in Friuli, per diluire le ultime gocce di caffè, 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 - The WineHunter Award - Italy (2018)

