



Distilleria Bottega

GRAPPA TARDIVA DA UVE PASSITE



I10011050

Grappa Invecchiata di Amarone - cl 50

La Tardiva è una grappa invecchiata ottenuta distillando le bucce di una selezione di uve passite che derivano dalla produzione del pregiatissimo vino Amarone della Valpolicella. Frutto di una tradizione millenaria, la grappa è un prodotto in grado di evocare atmosfere ed emozioni che sono state tramandate intatte fino ai nostri giorni. La Tardiva è il risultato di questa storia antica ma anche dell'evoluzione nella tecnica di distillazione delle vinacce e dell'impiego delle moderne tecnologie: un distillato elegante e raffinato che, grazie all'invecchiamento in legno, si arricchisce di note uniche ed inconfondibili.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Vinacce delle stesse uve dell'Amarone della Valpolicella

Caratteristiche:

I grappoli di uva selezionati, che danno origine all'Amarone, vengono lasciati appassire sui tralici di legno in solai asciutti ed areati. Qui, giorno dopo giorno, gli acini perdono fino al 50% del loro peso e concentrano gli zuccheri e le sostanze aromatiche. Un procedimento di pressatura lieve consente di ottenere vinacce morbide e ancora ricche di mosto. Questa preziosa materia prima viene distillata a vapore, attraverso tre stadi a temperature differenti, nei tradizionali alambicchi in rame. La lavorazione sottovuoto (maggiore protezione degli aromi) e il riscaldamento a bagnomaria (sistema indiretto e quindi più delicato) consentono di mantenere inalterata la carica organolettica delle ricche vinacce di partenza. Il sapiente invecchiamento in barrique di rovere dona a questo distillato un colore ambrato accattivante e un bouquet avvolgente con note di grande carattere.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Colore ambrato intenso.

Olfatto: Al naso presenta un bouquet complesso con sentori di miele, fiori, vaniglia, uva e legni nobili.

Gusto: Intensa, morbida e persistente esprime al palato la struttura dei vitigni da cui ha origine ed un piacevole aroma di legni nobili.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti: La grappa invecchiata è ideale alla fine di un pasto come distillato da meditazione e può essere un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Perfetto l'abbinamento di questa Grappa Tardiva con il cioccolato fondente, con i dolci a base di cacao e con la pasticceria secca.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

Bicchieri Consigliati: Slang.



BOTTEGA
SpA

BOTTEGA S.P.A.
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com