



Distilleria Bottega

PRIMO ASSAGGIO PURO GRADO ACQUAVITE D'UVA



I10042050

Acquavite d'uva - cl 50

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. Potente, intensa ed elegante, la Primo Assaggio Puro Grado Acquavite d'Uva Bottega viene prodotta a partire da grappoli sani e ricchi di mosto, una materia prima preziosa e dalla grande carica aromatica.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Blend di vinacce di diverse varietà di uva

Caratteristiche:

Per la produzione di questo distillato si selezionano le vinacce dei vitigni più noti e diffusi dell'Italia Nord-Orientale, un territorio altamente vocato alla coltivazione della vite. Dopo la vendemmia, che comincia con leggero anticipo per preservare la carica aromatica e polifenolica, si procede alla trasformazione dell'uva in mosto. Dopo la diraspatura, gli acini vengono ammassati per mezzo di una pressatura soffice. L'eliminazione del raspo è importante perché, a causa della sua natura 'legnosa', può conferire note tanniche ed erbacee. La pressatura delicata degli acini, invece, evita la lacerazione violenta delle bucce che potrebbe portare a note sgradevoli. Il mosto così ottenuto viene fermentato in presenza delle bucce. Risultano molto importanti, per la qualità finale, i lieviti selezionati e la temperatura di fermentazione, che viene attentamente controllata e mantenuta costante. 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 che mantiene intatto il prezioso e inconfondibile profilo aromatico dell'uva da cui origina. La versione a "Puro Grado" (60%) è riservata agli intenditori, che apprezzano il vigore alcolico e la pura essenza di questo pregiato distillato.



Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Incolore, trasparente e cristallina.

Olfatto: Pulita, netta ed elegante, al naso si caratterizza per i sentori di frutta fresca e per la delicata nota di vaniglia.

Gusto: Intensa e complessa, al palato presenta note di frutta fresca.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 60%

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: L'acquavite d'uva è ideale alla fine di un pasto, come distillato da meditazione. Da diluire a proprio gusto con acqua purissima o ghiaccio, questo Puro Grado è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Perfetto l'abbinamento con il cioccolato e con la pasticceria secca.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

Bicchieri Consigliati: Bicchieri Assaggi.