



I10047070

Grappa Fumé - cl 70

La grappa, distillato più antico e tradizionale del Nord Italia, si ottiene a partire dalla parte solida residuo della pressatura dell'uva da vino. L'accurata distillazione delle vinacce permette di estrarre ed esaltare le caratteristiche uniche contenute, in particolare, nelle bucce che sono la sede delle componenti aromatiche. La Fumé Bottega è un prodotto di grande personalità che viene affinato in botti di legno sottoposte ad uno speciale processo di affumicatura. Presenta un packaging elegante ed accattivante: una bottiglia dalla forma delicata che ricorda una goccia di grappa al momento della distillazione.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Vinacce di uva glera

Caratteristiche:

La scelta e la cura della materia prima garantiscono la qualità, la freschezza e la perfetta conservazione delle vinacce da cui questa grappa origina. La Fumé Bottega viene prodotta a partire dal vitigno Glera, la varietà autoctona utilizzata per produrre il Prosecco, il vino spumante più conosciuto al mondo. Le bucce, profumate e ancora mostose, vengono distillate in tre stadi attuati a temperature differenti 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) preservando così le qualità organolettiche delle uve di partenza. Viene poi affinata per 12 mesi in botti di rovere che vengono prodotte con tecniche di grande tradizione. Il legno, dopo essere stato lasciato essiccare all'aria aperta per un periodo minimo di 24 mesi, viene assemblato ed infine tostato. A seconda della tipologia di tostatura, si avranno differenti trasformazioni chimico-fisiche del legno che avranno un diverso impatto sul profilo organolettico del distillato che riposerà nelle botti così prodotte. Il processo di invecchiamento è complesso e soltanto l'esperienza del mastro distillatore permette di gestirlo al meglio garantendo una esaltazione del profilo sensoriale e della personalità del distillato che assume inoltre il tipico colore ambrato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Caldo colore ambrato.

Bouquet: Intensa ed intrigante, presenta note olfattive che ricordano la frutta secca (uva sultanina in particolare), la vaniglia e le spezie dolci.

Taste: Morbida e rotonda, al palato si caratterizza per un retrogusto speziato con un delicato aroma di vaniglia in chiusura.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: La grappa invecchiata può essere un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks ed è perfetta se degustata lentamente in purezza, al termine di un pasto, come distillato da meditazione. Ottimo l'abbinamento di questa Fumé Bottega con il cioccolato fondente, con i dolci a base di cacao e caffè e con la pasticceria secca in particolare con i biscotti alle mandorle, ai pistacchi e alle nocciole.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo.

● **Bicchieri Consigliato:** Slang Alexander.