



I10049070

Young Grappa - cl 100

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 Sandro Bottega è un prodotto di grande personalità che 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: Blend di differenti vitigni

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 Sandro Bottega viene prodotta a partire dai vitigni più noti e diffusi dell'Italia Nord-Orientale, come Glera e Pinot. 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). Si ottiene così una grappa che mantiene intatte le qualità organolettiche delle uve di partenza e che si caratterizza per la spiccata carica aromatica. 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 e profumata, al naso presenta sentori di frutta fresca ed una piacevole nota che ricorda i fiori di campo.

Gusto: Asciutta ed equilibrata, al palato è caratterizzata da un persistente retrogusto fruttato di frutta fresca e da particolari sentori erbacei in chiusura.

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 Sandro Bottega con il cioccolato, con la frutta, le macedonie, i gelati ed i semifreddi sempre a base 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.