



I00083070

Grappa Langhe Invecchiata - cl 70

La grappa, distillato più antico e tradizionale del Nord Italia, è un'acquavite di vinaccia che si ottiene distillando le bucce dell'uva fermentate che derivano dalla produzione del vino. 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. Il successivo affinamento in legno gli conferisce la caratteristica colorazione ambrata e ne arricchisce il bouquet di note uniche e suadenti.

Area di Produzione: Langhe (Piemonte)

Vitigno: Vinacce di uve delle Langhe

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 Exquisite Grappa Invecchiata Langhe viene prodotta con le vinacce delle uve autoctone, quali Nebbiolo e Barbera, varietà impiegate per la produzione dei vini delle Langhe, complessi, eleganti, longevi, di grande corpo e struttura come il Barolo e il Barbaresco, sinonimi di eccellenza enologica. 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) permettendo di preservare la pienezza aromatica e la fragranza delle uve di partenza. Viene poi affinata per 12 mesi in botti di rovere che vengono prodotte con tecniche di grande tradizione: il legno appena tagliato viene lasciato essiccare all'aria aperta per un periodo minimo di 24 mesi durante i quali si ha una perdita dell'acqua in esso contenuta ed una eliminazione dei tannini più astringenti. Le doghe vengono tagliate, assemblate e si procede poi ad un'intensa tostatura. Durante il processo di invecchiamento in queste botti di rovere, si verificano reazioni chimiche e fisiche che conferiscono al distillato un bouquet di maggiore complessità, un gusto più morbido e un tipico colore ambrato.



EXQUISITE GRAPPA INVECCHIATA LANGHE

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Caldo colore ambrato.

Olfatto: Elegante e complessa, al naso si esprime con aromi fruttati e speziati, con delicati sentori di liquirizia e con una particolare nota di tostato in chiusura.

Gusto: Piena e potente, accarezza il palato con una tannicità ammorbidita dall'affinamento in legno e al palato lascia uno spiccato e persistente aroma di uva passa. Ampio e lungo il retrogusto.

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 Exquisite Grappa Invecchiata Langhe con il cioccolato fondente, con i dolci a base di cacao e con la pasticceria secca in particolare con i biscotti alle mandorle, ai pistacchi e alle nocciole.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.



Bicchieri Consigliato: Slang Alexander.