



I00084070

Rosso Toscano Grappa 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: Toscana

Vitigno: Vinacce di uve rosse della Toscana

Caratteristiche:

La qualità e la cura della materia prima rappresentano il primo e più importante passaggio 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 Rosso Toscano viene prodotta con le vinacce di uve autoctone e internazionali, coltivate nei terreni d'elezione, e impiegate per la produzione di vini rossi toscani di grande corpo e struttura, tra i più conosciuti e apprezzati al mondo, alfieri dell'enologia italiana e protagonisti indiscussi della storia del vino in Italia.

Si produce in tre stadi di distillazione nei 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 d'origine. 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 e 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.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Caldo colore ambrato.

Olfatto: Intensa e articolata, al naso apre con aromi floreali ed evolve poi in sentori dolci e rotondi che ricordano la vaniglia e l'uva passa, riconducibili all'invecchiamento in legno.

Gusto: Complessa e strutturata, dal lungo e ampio retrogusto, con note floreali e vanigliate che richiamano le sensazioni olfattive.

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 cocktail e long drink. Perfetto l'abbinamento di questa Exquisite Grappa Invecchiata Rosso Toscano 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.