



I00085070N

## Grappa Riserva - 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. La Exquisite Premium, imbottigliata in un elegante decanter dalle forme morbide, è una grappa riserva ottenuta dalla distillazione di vinacce selezionate, di grande qualità. Il lungo e accorto affinamento in legno gli conferisce la caratteristica colorazione ambrata e ne arricchisce il bouquet di note uniche e suadenti.



**Area di Produzione:** Veneto

### Caratteristiche:

La cura delle vinacce rappresenta il primo e più importante step per la produzione di una buona grappa e consente di preservarne tutto il patrimonio qualitativo. Il rispetto della materia prima, unito al talento e alla maestria dei mastri distillatori, permette di ottenere un distillato ricco di profumi, dal profilo aromatico articolato e inebriante. La Exquisite Premium, in particolare, deriva dalle bucce delle uve coltivate nella zona del veronese, impiegate per la produzione di vini rossi di grande corpo, struttura e complessità. Una grappa che nasce dalla sapiente selezione di vinacce attuata con l'obiettivo di ottenere un prodotto unico, dal carattere inconfondibile. 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 18 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, grazie all'azione dell'ossigeno che penetra attraverso le doghe e al rilascio delle sostanze presenti nel legno stesso, si ottiene 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.

**Olfatto:** al naso si presenta intensa ed elegante, caratterizzata da sentori fruttati e speziati che spaziano dagli aromi di frutta secca, in particolare di uva passa, alle note vanigliate fino ad arrivare alle note di spezie dolci.

**Gusto:** al palato presenta una grande ricchezza aromatica con sensazioni articolare, dovute ai legni nobili impiegati, in perfetto equilibrio con le note olfattive.

**Caratteristiche chimiche:**

**Alcol % Vol.:** 38%

**Temperatura di Servizio:** 10-12 °C

**Abbinamenti:** La grappa riserva è ideale alla fine di un pasto come distillato da meditazione e può essere un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drink. Perfetto l'abbinamento di questa Exquisite Premium 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.