



I10015050

Chianti Grappa - cl 50

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. Le bucce hanno la particolarità di concentrare le principali sostanze aromatiche dell'acino e dalla loro distillazione si ottiene un prezioso liquido trasparente e cristallino ricco di molteplici sensazioni organolettiche. Per l'imbottigliamento di questa Grappa Chianti Bottega si utilizza il fiaschetto di vetro impagliato, dalla secolare tradizione: un recipiente di uso comune che negli anni è diventato il simbolo di una storia vinicola di straordinaria importanza.

Area di Produzione: Toscana e Veneto

Vitigno: Vinacce di uve atte a dare Chianti

Caratteristiche:

Il Chianti, uno dei più apprezzati vini della grande tradizione enologica d'Italia, prende il nome della terra da cui nasce, che si estende tra le province di Firenze e Siena, e viene prodotto principalmente con uva sangiovese, sapientemente miscelata con altre uve del territorio. È da questi acini di colore nero-violaceo, ricchi di pruina, che si ottengono le vinacce profumate che danno origine a questa grappa. Le bucce ancora fresche e vinose, dopo essere state conservate con cura, in modo da preservare tutto il loro patrimonio qualitativo, 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 riproduce, nelle vesti di distillato, le caratteristiche dello stesso Chianti e che si distingue per l'intensità del bouquet. 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, intensa ed aromatica, al naso presenta sentori fruttati di piccoli frutti a bacca rossa, note floreali che ricordano la violetta ed un accenno, in finale, di sottobosco.

Gusto: Asciutta, decisa ed armonica, al palato si caratterizza per la delicata nota fruttata che ricorda i frutti di bosco e per il finale intenso e persistente.

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 Grappa Chianti Bottega con il cioccolato, con i dolci a base di cacao ma anche con i dolci a base di frutta ed i semifreddi. 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 consumare preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

● **Bicchieri Consigliati:** Slang Alexander.