



I00023070

Amarone Grappa - cl 70

La grappa è un'acquavite di vinacce, ottenuta dalla distillazione delle bucce d'uva fermentate utilizzate nella produzione del vino. È il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia. Il suo nome deriva da "graspo", dialetto per grappolo. Simbolo dell'ingegno e della passione dell'uomo, è il patrimonio dell'esperienza e della saggezza contadina, che ha trasformato una materia prima solida in un liquido trasparente e cristallino, ricco di diverse sensazioni organolettiche. La Grappa Alexander è il punto d'incontro ideale tra tradizione e innovazione, tra la storia millenaria di questo prezioso distillato e l'evoluzione della sua tecnica di produzione, che ne ha mitigato l'originaria ruvidezza per renderla più morbida, raffinata ed elegante. Questa Grappa è perfetta se gustata lentamente, a piccoli sorsi.

Area di Produzione: Valpolicella (Veneto), Italia

Vitigno: Vinacce da uve Corvina e Rondinella

Caratteristiche:

La qualità e la cura delle materie prime sono i primi e più importanti passi nella produzione di una buona grappa. Per questo motivo, le vinacce sane, fresche e vinose dei vitigni raccolti in aree dedicate vengono conservate con cura per preservarne tutte le qualità. La Grappa Amarone Alexander ha origine dalle bucce delle vinacce ottenute dalla spremitura delle uve appassite utilizzate per produrre il vino più rinomato della Valpolicella, l'Amarone. Nel corso degli anni, questo eccellente vino ha conquistato i palati più raffinati di tutto il mondo grazie alla sua personalità unica e inconfondibile.

La grappa viene prodotta in tre fasi di distillazione a temperatura diversa. Il processo avviene nei tradizionali alambicchi di rame, che consentono una distillazione sottovuoto (maggiore protezione degli aromi), con riscaldamento a bagnomaria (sistema indiretto e quindi più delicato).

Il risultato è una Grappa che esprime tutta l'aromaticità del vitigno di origine, con note speziate distintive. Prima dell'imbottigliamento, questa Grappa viene affinata in vasche d'acciaio per quasi 6 mesi, con esiti positivi sul profilo aromatico e sulla morbidezza.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Incolore, trasparente, cristallino.

Olfatto: Intenso, ricco e intrigante, con aromi tipici di frutta rossa e spezie.

Gusto: Rotondo, morbido e molto persistente, la sua aromaticità ricorda le uve appassite d'origine.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: La grappa è perfetta dopo i pasti, soprattutto se a base di piatti saporiti. Può essere gustata fredda o addirittura ghiacciata e può essere un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Si abbina perfettamente al cioccolato fondente, ai dessert a base di frutta, ai dolci tradizionali come il panforte o il pan di zenzero, ma anche ai gelati o alle macedonie. È tradizionalmente utilizzato per correggere il caffè espresso e, in Veneto e Friuli, per diluire le ultime gocce di caffè rimaste sul fondo della tazzina (Resentin): l'effetto rinvigorente del caffè, unito all'azione rilassante dell'alcol, dona una piacevole sensazione di benessere ed energia.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

● **Bicchiere Consigliato:** Slang Alexander.

Premi

Gold Medal - Mundusvini ISW Award -
Germany (2009)

