



I00052070

Grappa Cabernet - cl 70

La grappa è un'acquavite di vinaccia e si ottiene distillando le bucce dell'uva fermentate che derivano dalla produzione del vino. È il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia e deve il suo nome al "graspo", termine dialettale per indicare il "grappolo". 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. 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 rendendola più morbida, più raffinata ed elegante. Una grappa che non va bevuta, ma va degustata lentamente, a piccoli sorsi.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Vinacce di uva Cabernet

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. Grappa Cabernet Alexander deriva dalle vinacce delle uve nere e succose dei vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon che, giunti in Italia dalla Gironda all'inizio del secolo scorso, hanno trovato larga diffusione proprio in Veneto dove danno vita a vini dal colore intenso, ricchi di tannini e di sostanze aromatiche, di notevole qualità e longevità. 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 a bagnomaria (sistema a riscaldamento indiretto e quindi più delicato). Si ottiene così una grappa strutturata e fragrante che si distingue, in particolare, per le note fruttate da bacca rossa. 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: Fragante e profumata, presenta delicati sentori erbacei (con una nota fine che ricorda il fieno) e fruttati in particolare di piccoli frutti a bacca.

Gusto: Pulita, strutturata ed intensa, al palato si distingue per la persistenza degli aromi fruttati e per il piacevole retrogusto erbaceo.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti: La grappa è ideale alla fine di un pasto in particolare con portate di carni importanti o formaggi saporiti. Può essere degustata fredda e anche molto fredda ed è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail e long drink. Grappa Cabernet Alexander si abbina perfettamente con il cioccolato fondente, con i dolci a base di frutta e con la pasticceria secca. Può decorare gelati e arricchire macedonie di frutta. 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 consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

 **Bicchieri Consigliati:** Slang Alexander.

Premi

92 Points/Highly Recommended - USC
Ultimate Spirits Challenge - USA (2017)

Bronze Medal - Guld Korken Vin&Avec
(Sweden) 2005

