



100060070

Grappa Bolgheri 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: Bolgheri (Toscana) e Veneto

Vitigno: Vinacce di uve impiegate per la produzione del vino Bolgheri

Caratteristiche:

La qualità e la cura della materia prima rappresentano il primo e più importante step 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 Bolgheri deriva dalle preziose vinacce delle uve impiegate per la produzione del pregiato Bolgheri Rosso (come Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah), un vino prodotto nella zona di Castagneto Carducci (Toscana), di grande piacevolezza e bevibilità, caratterizzato da tannini pronunciati ma armonici, da una buona acidità e da un'intensa persistenza aromatica. Questa grappa 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 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 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 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: Al naso presenta profumi ampi ed eleganti ed un'armonia di suadenti note aromatiche speziate e vanigliate riconducibili all'invecchiamento nelle botti di rovere.

Gusto: Calda, vellutata e rotonda, esprime al palato la ricchezza dei pregiati vitigni da cui origina e si caratterizza per la intensa persistenza olfattiva e retro-olfattiva conferita dal lungo periodo di invecchiamento in legno.

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 cocktails e long drinks. Perfetto l'abbinamento di questa Exquisite Grappa Invecchiata Bolgheri 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.

Premi

Gold Medal - Hong Kong International
Wine & Spirit Competition -
Hong Kong (2012)

Medaglia d'oro - Concorso Acquaviti
D'oro ANAG - Italy (2012)

