



I00061070N

Valpolicella Grappa 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: Valpolicella (Veneto)

Vitigno: Vinacce di uve della Valpolicella

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. La Grappa Exquisite Invecchiata Valpolicella viene prodotta con le vinacce delle uve autoctone Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, varietà impiegate per la produzione dei vini della Valpolicella, vini rossi importanti, di grande originalità, tipicità e di fama internazionale come il Ripasso e il pregiato Amarone, capaci di conquistare in breve tempo i palati più raffinati. Si produce in tre stadi di distillazione nei 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 d'origine. 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: Colore ambrato.

Olfatto: Elegante e raffinata, al naso presenta un bouquet articolato, dovuto alla complessità della materia prima, che partendo dagli aromi fruttati, si apre ai sentori di miele e di vaniglia per chiudere poi con una delicata nota speziata.

Gusto: Strutturata e rotonda, accarezza il palato con una sensazione di morbidezza che si sposa perfettamente con l'intensità degli aromi di frutta passita e di legni nobili, dovuti al sapiente 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 Grappa Exquisite Invecchiata Valpolicella 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.