



I02031070

Whisky Single Malt - cl 70

La famiglia Bottega ha iniziato la sua storia nella distillazione nel 1967. Fin da giovane, Sandro Bottega ha cercato di padroneggiare quest'arte, imparando i segreti di trent'anni di esperienza da suo padre Aldo. Nel 1985, in Brasile, Sandro scoprì i segreti della distillazione del whisky da un espatriato italiano, Luigi Pessetto, proprietario di una rinomata distilleria di whisky. Iniziò così a coltivare il suo sogno di produrre il "suo whisky". Alexander Single Malt nasce dalla passione della famiglia per l'arte della distillazione, dell'invecchiamento e dall'amore per il malto.

Provenienza malto: Italia e Regno Unito

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Per il proprio whisky Single Malt, Bottega ha scelto malto italiano e inglese: entrambi di qualità, ma diversi per aromaticità. Anche l'acqua è un elemento importante per la produzione di questo whisky. Infatti nella zona di produzione è presente acqua di risorgiva e l'acqua del sistema idrico è certificata come "acqua delle Alpi", un'acqua pura che proviene da un ambiente incontaminato di spettacolare bellezza, adeguatamente purificata dal calcare.

Processo Produttivo:

La produzione inizia con la miscelazione del malto con l'acqua delle Alpi. Da questo processo di ammostamento si ottiene un mosto limpido che verrà fermentato nei successivi 2-3 giorni.

Si ottiene così il "wash", di fatto simile ad una birra molto alcolica, con aromi molto fruttati e per nulla amara.

Questo wash viene poi sottoposto a una doppia distillazione in alambicchi discontinui riscaldati a bagnomaria. La prima distillazione (wash distillation) produce i "low wines" (flemme), e la seconda distillazione (spirit distillation) isola la frazione più nobile: il cuore.

Il whisky viene poi invecchiato per 3 anni in tradizionali botti di rovere francese, americano e di Slavonia, seguito da un ulteriore periodo di affinamento di quasi due anni in barriques di terzo passaggio ex-Brunello di Montalcino DOCG provenienti dall'azienda vinicola della famiglia Bottega. Questo tocco unico, ottenibile solo con vini di questo livello, conferisce un profilo organolettico ricco e un colore ambrato naturale.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Colore ambrato.

Olfatto: Note agrumate di arancia candita e cedro unite a note speziate (pepe bianco) e floreali.

Gusto: Elegante ed equilibrato. Attacco speziato con prevalenza di pepe bianco e finale vanigliato. Abbiamo scelto solo legni particolarmente eleganti e raffinati per evitare una marcata acidità dovuta alla forte presenza di tannini.

Torbatura: Assente.

Invecchiamento

Tipologia botti: botti utilizzate per la produzione di Brunello di Montalcino DOCG.

Durata: 3 anni + quasi 2 in barrique di terzo passaggio.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 43%

Temperatura di Servizio: temperatura ambiente sotto i 20 °C

Abbinamenti: Da degustare liscio dopo i pasti o con cioccolato fondente per un'esperienza sensoriale più intensa. Ingrediente per cocktail sofisticati.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.



Bicchieri Consigliati: Slang Alexander.