



I02031070

Whisky Single Malt - cl 70

La famiglia Bottega inizia la sua storia nella distillazione nel 1967. Fin da giovane, Sandro Bottega cerca di fare sua quest'arte, imparando i segreti trentennali dal padre Aldo. Nel 1985, in Brasile, Sandro apprese, i segreti della distillazione del whisky, da un emigrato italiano – Giovanni Pessetto – proprietario di una nota distilleria; iniziò quindi a coltivare il suo sogno, quello di produrre un "suo whisky". Il Single Malt Alexander nasce così, dalla passione di famiglia per l'arte della distillazione, l'invecchiamento e dall'amore per il malto. Dopo la fermentazione, il malto viene distillato 2 volte e affinato per un minimo di 4 anni in botti di rovere tradizionale a cui si aggiunge poi un periodo di affinamento di almeno 2 anni nelle botti che hanno contenuto vini delle aziende vinicole di famiglia, Chianti, Montalcino e Valpolicella. Il risultato è una carica organolettica ricca e un colore ambrato completamente naturale.

Provenienza malto: Italia e Inghilterra

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.

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 subisce quindi una doppia distillazione in alambicchi discontinui riscaldati a bagnomaria: dalla prima distillazione (wash distillation) si ottengono le "low wines" (flemme), e dalla distillazione di queste (spirit distillation) si isola la frazione più nobile: il cuore.

Il whisky viene poi invecchiato in botti di rovere francese, americano e di Slavonia precedentemente utilizzate per la produzione di Brunello nell'azienda vinicola di famiglia. Un tocco unico che solo vini di questo calibro possono dare. Il periodo totale di invecchiamento dura almeno 4 anni.

L'acqua utilizzata per la diluizione è sempre acqua delle Alpi, opportunamente depurata dal calcare e poi aggiunta al distillato. Il Whisky viene filtrato con tecnica messa a punto per esaltare le qualità del prodotto infine imbottigliato.





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 vino Brunello

Durata: minimo 4 anni

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 43%

Temperatura di Servizio: temperatura ambiente.

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.



Bicchiere Consigliato: Slang Alexander.