



I02032070

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 vino Amarone 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 di frutta matura (amarena e prugna), marmellata, pera cotta, cioccolato e tabacco.

Gusto: Elegante e complesso, si apre con note di ciliegia maraschino e prugna, con sentori di cioccolato e caffè nel finale. Abbiamo scelto solo legni particolarmente eleganti e raffinati per evitare una marcata acidità dovuta alla forte presenza di tannini.

Toratura: Assente.

Invecchiamento

Tipologia botti: botti utilizzate per la produzione di vino Amarone

Durata: minimo 4 anni

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 46%

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.



Bicchieri Consigliati: Slang Alexander.