



I00057070N

Grappa Giovane - cl 70

La grappa è un'acquavite di vinaccia e si ottiene distillando le bucce dell'uva fermentate che derivano dalla produzione del vino. È il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia e deve il suo nome al "grasso", termine dialettale per indicare il "grappolo". 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 rendendola più morbida, più raffinata ed elegante. Una Grappa che non va bevuta ma va degustata lentamente, a piccoli sorsi.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Blend di differenti vitigni

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 Grappa Bianca Alexander, che deriva da un blend dei più noti e rinomati vitigni dell'Italia nord-orientale, 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). Si ottiene così una Grappa morbida, raffinata che, prima dell'imbottigliamento, viene affinata in vasche di acciaio per circa 6 mesi, periodo durante il quale migliora il profilo aromatico e si ammorbidiscono le spigolosità.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Incolore, trasparente e cristallina.

Olfatto: Intensa e decisa al naso, si caratterizza per la sua pulizia, per i sentori freschi, fruttati di bacche e floreali, e per una delicata e sfumata nota di frutta secca nel finale.

Gusto: Piacevole, potente, vigorosa ed elegante al tempo stesso, presenta una bilanciata morbidezza e un persistente aroma fruttato che si prolunga anche per via retro-nasale.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: La grappa è ideale alla fine di un pasto in particolare con portate di carni importanti o formaggi saporiti. Può essere degustata fredda e anche molto fredda ed è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Perfetto l'abbinamento con il cioccolato fondente e con i dolci a base di cacao o frutta secca, in particolare uva passa, castagne, datteri e fichi disidratati. E' tradizionalmente impiegata per correggere il caffè espresso e, nel Veneto e in Friuli, per diluire le ultime gocce di caffè, rimaste sul fondo della tazza (Resentin): il caffè ha un effetto tonico mentre l'alcol rilassa ed il risultato di questa combinazione è una piacevole sensazione di benessere e vigore.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

 **Bicchieri Consigliati:** Slang Alexander.

Premi

91 Points/Highly Recommended - USC
Ultimate Spirits Challenge - USA (2017)

Bronze Medal - VinCambridge - UK (2002)

Silver Medal - San Diego International
Wine Competition - USA (2005)

Spirit of the Year - Food & Wine magazine
USA (2002)

