



Distilleria Bottega

RISERVA PRIVATA GRAPPA BARRICATA



I10056070

Riserva Amarone Grappa - cl 70

La Riserva Privata Barricata ha origine da una riserva di grappa Amarone. Frutto della distillazione delle bucce dell'uva che derivano dalla produzione del pregiatissimo vino Amarone della Valpolicella, è il risultato della passione e dell'abilità dei mastri distillatori, capaci di trasformare una materia prima solida in un liquido trasparente e cristallino, dall'eccezionale profilo organolettico. Il lungo affinamento in legno conferisce il caratteristico colore ambrato intenso e ne arricchisce il bouquet, dando vita ad una grappa suadente ed intrigante capace di accontentare anche i palati degli intenditori più esigenti.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Vinacce delle stesse uve dell'Amarone della Valpolicella

Caratteristiche:

Riserva Privata nasce dalle vinacce ottenute dalla pressatura delle uve passite, utilizzate per produrre il più pregiato rosso della Valpolicella, l'Amarone, un vino di grande corpo e struttura e dalla personalità unica. La cura di questa ricca materia prima, dall'incredibile concentrazione, è il primo e più importante step; segue la distillazione che si effettua in tre stadi 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. La grappa così prodotta viene poi affinata per almeno 18 mesi in botti di rovere di Slavonia, rovere di Limousin e quercia americana. Ne nasce un distillato di grande carattere che è la sintesi assoluta del sole, del vento e dell'acqua che hanno accarezzato le uve fino alla vendemmia.





Distilleria Bottega

RISERVA PRIVATA GRAPPA BARRICATA



Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Colore ambrato intenso.

Olfatto: Intensa ed avvolgente, presenta un bouquet complesso che, a partire dai sentori di miele e di vaniglia, evolve nell'aroma di cacao per finire in una delicata e affascinante nota speziata.

Gusto: Piena, rotonda e persistente esprime al palato la struttura tipica dei vitigni da cui origina ed un sapore seducente, caratterizzato da eleganti sentori di legni nobili che deriva dal lungo periodo di affinamento in legno.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 43%

Temperatura di Servizio: 18 °C

Abbinamenti: La grappa riserva 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 Riserva Privata con il cioccolato fondente, con i dolci a base di cacao e con la pasticceria secca.

Da consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.



Bicchieri Consigliato: Slang.

Premi

5 Grappoli - Guida Bibenda - IT (2020)

Gold Medal - The WineHunter Award - Italy (2018)

5 Grappoli - Guida Bibenda - IT (2019)

Gold Medal - ISW - Meiningers International Spirits Award - DE (2018)

Silver Medal - The Asian Spirits Masters - UK (2015)

Medaglia d'Oro - Concorso Acquavitai d'Oro Anag - Italy (2011)

Etichetta d'Oro - Vinality International Packaging Competition - Italy (2010)

