



I10024100

Grappa Giovane - cl 100

Questa grappa è dedicata ad Aldo Bottega che nel 1977 fondò la Distilleria Bottega. Figlio d'arte e mastro distillatore, apprese tra gli alambicchi i segreti della distillazione delle vinacce, preziosa materia prima impiegata per la produzione della grappa. La Aldo Bottega è un distillato trasparente e cristallino che si caratterizza per la personalità e per l'intensità organolettica.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Blend di differenti vitigni

Caratteristiche:

La scelta e la cura della materia prima garantiscono la qualità, la freschezza e la perfetta conservazione delle vinacce da cui questa grappa ha origine. La Aldo Bottega è un blend dei vitigni più noti e diffusi dell'Italia Nord-Orientale, come Pinot, Cabernet e Merlot. Le bucce, profumate e ancora mostose, vengono distillate in tre stadi a temperature differenti nei tradizionali alambicchi in rame, che consentono la lavorazione sottovuoto (maggiore protezione degli aromi) e il riscaldamento a bagnomaria (sistema indiretto e quindi più delicato). Si ottiene così una grappa che mantiene intatte le qualità organolettiche delle uve d'origine e che si caratterizza per la spiccata carica aromatica. 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 asperità.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Incolore, trasparente e cristallina.

Olfatto: Fresca ed elegante, al naso presenta sentori di frutta fresca ed una piacevole nota che ricorda in particolare i frutti di bosco.

Gusto: Decisa ed equilibrata, al palato è caratterizzata da un intenso retrogusto fruttato di frutta fresca.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 43%

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti: La grappa è ideale alla fine di un pasto come distillato da meditazione, può essere degustata fredda e anche molto fredda ed è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Perfetto l'abbinamento di questa Aldo Bottega con il cioccolato, con la frutta, la macedonia, i gelati ed i semifreddi sempre a base di frutta. La grappa è tradizionalmente impiegata per correggere il caffè espresso e, nel Veneto e in Friuli, per diluirne le ultime gocce 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 Consigliato:** Slang.

Premi

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

