



I10057070

Riserva Prosecco Grappa - cl 70

La grappa, distillato più antico e tradizionale del Nord Italia, è un'acquavite di vinaccia che si ottiene distillando le bucce dell'uva fermentate che derivano dalla produzione del vino. Le bucce hanno la particolarità di concentrare le principali sostanze aromatiche dell'acino e dalla loro distillazione si ottiene un prezioso liquido trasparente e cristallino ricco di molteplici sensazioni organolettiche. La Fragranze Grappa Riserva Bottega, imbottigliata in un elegante decanter dalle forme morbide, viene prodotta con una tecnica in grado di unire tradizione ed innovazione; il lungo affinamento in legno gli conferisce la caratteristica colorazione ambrata e ne arricchisce il bouquet di note uniche e suadenti.

Area di Produzione: Veneto
Vitigno: Vinacce di uva glera

Caratteristiche:

Glera è il nome del vitigno con cui si produce il Prosecco, lo spumante italiano conosciuto e richiesto in tutto il mondo. Dai suoi acini di colore giallo dorato si ottengono le vinacce profumate che danno origine a questa grappa. Le bucce ancora fresche e vinose, dopo essere state conservate con cura, in modo da preservare tutto il loro patrimonio qualitativo, vengono distillate in tre stadi attuati a temperature differenti 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). La Fragranze Grappa Riserva Bottega viene poi affinata per 18 mesi in botti prodotte con tecniche di grande tradizione: il legno appena tagliato viene lasciato essiccare all'aria aperta per un periodo minimo di 24 mesi durante i quali si ha una perdita dell'acqua in esso contenuta ed una eliminazione dei tannini più astringenti. Le doghe vengono tagliate, assemblate e si procede poi ad un'intensa tostatura. Durante il processo di invecchiamento in queste botti, grazie all'azione dell'ossigeno che penetra attraverso le doghe e al rilascio delle sostanze presenti nel legno stesso, si ottiene una esaltazione del profilo sensoriale e della personalità del distillato che assume inoltre il tipico colore ambrato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Caldo colore ambrato.

Olfatto: Intensa e raffinata, al naso si caratterizza per l'armonicità dei profumi che spaziano dagli aromi di frutta secca, in particolare di uva passa, alle note vanigliate fino ad arrivare ai sentori di cacao e spezie dolci.

Gusto: Morbida, ricca ed avvolgente, al palato presenta una grande ricchezza aromatica con sensazioni speziate e di legni nobili in perfetto equilibrio con le note avvertite al naso.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12 °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 della Fragranze Grappa Riserva Bottega con il cioccolato fondente, con i dolci a base di cacao e con la pasticceria secca.

Da consumare preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.



Bicchieri Consigliati: Slang Alexander.