



I10048070

Grappa Invecchiata Prosecco - 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 Maestri Grappa Invecchiata Bottega, dedicata ai Maestri d'Arte e Cultura, viene prodotta con una tecnica in grado di unire tradizione ed innovazione; l'affinamento in legno gli conferisce poi 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 Maestri Grappa Invecchiata Bottega viene poi affinata per 12 mesi in botti di legno che vengono 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: Al naso si presenta intensa ed elegante con un bouquet caratterizzato dagli aromi di frutta secca che evolvono nelle note vanigliate e in chiusura nei profumi speziati che derivano dall'affinamento in legno.

Gusto: Suadente, piena ed intrigante, al palato si caratterizza per i sentori speziati che richiamano le sensazioni olfattive e per la intensa persistenza conferita dal lungo periodo di affinamento in legno.

Caratteristiche chimiche

Alcol % vol: 38%

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: La grappa invecchiata 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 Maestri Grappa Invecchiata Bottega con il cioccolato fondente, con i dolci a base di cacao e con la pasticceria secca in particolare con i biscotti alle mandorle, ai pistacchi e alle nocciole. La grappa è 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 consumare preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

 **Bicchieri Consigliato:** Slang Alexander.

Premi

Silver Medal - The Speciality Spirits Masters - UK (2016)



ISW Gold Medal - Internationaler Spirituosen - Wettbewerb Germany (2010)

