



I00053070

Grappa Chardonnay - 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 "graspo", 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 rendendolo più morbido, più raffinato ed elegante. Una Grappa che non va bevuta ma va degustata lentamente, a piccoli sorsi.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Vinacce di uva chardonnay

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 Chardonnay Alexander deriva dalle bucce tenere e di colore giallo dorato dell'uva chardonnay, vitigno originario della Borgogna, da dove si è poi diffuso progressivamente, ingrediente essenziale nella vinificazione di pregiati spumanti. 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 che mantiene intatto il profilo aromatico del vitigno di partenza e che si distingue, in particolare, per le delicate sensazioni sia floreali che fruttate. 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: Fine, ampia, intensa, si caratterizza per le note floreali e un delicato sentore di vaniglia e di nocciola.

Gusto: Morbida, armonica, elegante e persistente, si distingue per il gusto fresco e per gli aromi fruttati.

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. La grappa Chardonnay Alexander si abbina perfettamente con il cioccolato bianco, con i dolci di pasta frolla, la frutta secca, può decorare gelati e arricchire macedonie di frutta. 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 consumarsi preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.

 **Bicchieri Consigliati:** Slang Alexander.