



I00058070A

Grappa Amarone - 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 Platinum Alexander rappresenta l'ideale punto di incontro tra tradizione ed innovazione: una preziosa bottiglia verniciata in color platino che racchiude al suo interno una altrettanto preziosa, raffinata ed elegante Grappa di Amarone.

Area di Produzione: Valpolicella (Veneto)

Vitigno: Vinacce di uva Corvina e Rondinella

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 Platinum Grappa Alexander nasce dalle preziose 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 che ha conquistato negli anni i palati più raffinati ed appassionati di tutto il mondo grazie alla sua personalità unica ed inimitabile. 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 ricco e complesso profilo aromatico dei vitigni di partenza e si distingue, in particolare, per le sensazioni speziate. Questa grappa presenta una gradazione alcolica di 48°, capace di soddisfare i palati dei puristi che amano le gradazioni più elevate ed i distillati 'muscolari' che si rifanno alle più antiche tradizioni. Prima dell'imbottigliamento, viene affinata in vasche di acciaio per circa 6 mesi, periodo durante il quale il profilo aromatico migliora e i diversi componenti trovano il loro perfetto equilibrio.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Incolore, trasparente e cristallina.

Olfatto: Intensa, ricca ed accattivante, presenta aromi tipici di frutta rossa e delicati sentori speziati.

Gusto: Potente, morbida e dotata di grande persistenza, si presenta con una aromaticità che ricorda la fragranza delle vinacce passite da cui deriva ed un corpo in equilibrio con la gradazione più elevata.

Caratteristiche chimiche:

Alcol % Vol.: 48%

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, diluita con acqua pura o con ghiaccio ed è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. La Platinum Grappa Alexander si abbina perfettamente con il cioccolato fondente, con i dolci a base di cioccolato, con la pasticceria secca e può decorare gelati. Può essere impiegata per correggere il caffè espresso e, tradizionalmente 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.

Premi

Silver Medal - The Asian Spirits Masters
UK (2015)

5 Diamanti - DiWine taste - Italy (2005)

Silver Medal - Hong Kong International
Wine & Spirit Competition - HK (2011)

Vinitaly Grappa Tasting Award - Vinitaly
Centro Studi Assaggiatori - Italy (2005)

