



GlobalMediaNews.info



Riserva Privata Barricata Grappa di Amarone : un regalo d'eccellenza. Suggerimento speciale della distilleria Bottega per la Festa del Papà (19 marzo), nella convinzione che i distillati non vanno demonizzati: un bicchierino di grappa equivale a un calice di vino

Posted on 26 Febbraio 2025

/ Under [Arte e cultura](#), [Attualità](#), [Dal Ticino](#), [Enogastronomia](#), [Eventi](#), [Food & Beverage](#), [News dal mondo](#), [Recensioni](#), [Tecnologia](#), [Turismo](#)

/ With [0 Comments](#)



La Festa del Papà è una ricorrenza civile diffusa in alcune aree del mondo, che in Italia si festeggia il 19 marzo, coincidente con il giorno di San Giuseppe.

Per questo momento intimo, che crea un dialogo esclusivo tra figli e padri, l'azienda [Bottega](#) suggerisce un regalo dal profilo molto maschile, ovvero una grappa invecchiata.

I distillati in genere e le grappe in particolare non vanno demonizzati, in quanto rappresentano un regalo gradito dai papà abituati a bere con moderazione e a centellinarli, per coglierne al meglio la carica aromatica.

Blog di fatti e notizie da tutto il mondo

Cerca articoli

To search type and hit enter

Categorie

Architettura e arredamento
 Arte e cultura
 Attualità
 Bellezza e Benessere
 Cinema e teatro
 Dal Ticino
 Economia
 Enogastronomia
 Eventi
 Food & Beverage
 Guida al Diritto
 Medicina e Salute
 Moda & Design
 Musica e danza
 News dal mondo
 Recensioni
 Scienza
 Spettacolo
 Sport
 Tecnologia
 Turismo
 Viaggi

Archivi

Febbraio 2025
 Gennaio 2025
 Dicembre 2024



Il suggerimento in questione, per festeggiare un giorno speciale, cade su Riserva Privata Barricata, una grappa Riserva di Amarone che viene prodotta nella distilleria **Bottega** a Bibano Godega (TV).

Nel 2020 ha conseguito la medaglia d'oro al Concours Mondial de Bruxelles e nel 2024 per il settimo anno consecutivo il premio 5 Grappoli assegnato dalla guida Bibenda.

Grappa Riserva Privata Barricata è un distillato riservato ai più raffinati intenditori, che matura in piccole barrique di rovere di Slavonia, rovere di Limousin e quercia americana.

È una grappa di grande personalità, sintesi assoluta del sole, del vento e dell'acqua, che hanno accarezzato le uve fino alla vendemmia. Il colore ambrato intenso evoca un invecchiamento prolungato in legni pregiati. I seducenti sentori di miele, vaniglia, cacao tostato e spezie la rendono inconfondibile.

Stefano **Bottega**, artefice di questo prodotto, dichiara: "Ho voluto creare una grappa Riserva di Amarone che richiama le suggestioni sensoriali di distillati internazionali, quali whisky e cognac, ma che conserva pienamente la carica aromatica delle vinacce provenienti dalla nostra cantina a Valgatarà in Valpolicella. L'equilibrata miscela tra la complessità organolettica dei grappoli, sottoposti dopo la vendemmia a un lungo processo di appassimento, e l'articolato ventaglio di aromi speziati, riconducibili all'invecchiamento in legni nobili, seduce tanto l'olfatto quanto il palato.

La degustazione diventa quindi un piacere prolungato, da riservare alla meditazione e da assaporare piano piano."

Bottega aggiunge: "La grappa è un distillato, che ha origine dall'uva, una materia prima nobilissima. Da sempre consigliamo un consumo moderato. A questo proposito sottolineiamo, a titolo di riferimento, che un'unità alcolica di grappa a 40° corrisponde a 40 cc ed è equivalente a un'unità alcolica di vino a 12°, che corrisponde a 125 cc. Inoltre è anche equivalente a un'unità alcolica di birra a 4,5°, che corrisponde a 330 cc."

Grappa Riserva Privata Barricata si presta inoltre a svariati abbinamenti, che vedono il cioccolato fondente come protagonista principale per accompagnare voluttuosi assaggi. Marron glacé, frutta candita, datteri e formaggi stagionati completano la gamma dei suggerimenti, per rendere il dopopasto un'esperienza sempre e comunque appagante.

Il packaging ha il suo punto di forza nella bottiglia a base quadrata e nell'etichetta di nuova concezione che si sviluppa su due facce della bottiglia, abbracciando quindi l'angolo vivo.

L'astuccio in cartone rigido riproduce fedelmente il fronte della bottiglia, resa più intrigante da un lieve effetto opacizzante. Il prezzo al pubblico della bottiglia da 70 cl è di circa 39 euro.

a cura della redazione

seguiteci anche con un like su Instagram, nome utente: gio.vanni.acerbi

Novembre 2024
Ottobre 2024
Settembre 2024
Agosto 2024
Luglio 2024
Giugno 2024
Maggio 2024
Aprile 2024
Marzo 2024
Febbraio 2024
Gennaio 2024
Dicembre 2023
Novembre 2023
Ottobre 2023
Settembre 2023
Agosto 2023
Luglio 2023
Giugno 2023
Maggio 2023
Aprile 2023
Marzo 2023
Febbraio 2023
Gennaio 2023
Dicembre 2022
Novembre 2022
Ottobre 2022
Settembre 2022
Agosto 2022
Luglio 2022
Giugno 2022
Maggio 2022
Aprile 2022
Marzo 2022
Febbraio 2022
Gennaio 2022
Dicembre 2021
Novembre 2021
Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021
Dicembre 2020
Novembre 2020





Written by **giovanni47**



Leave a Comment

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Invia commento

← Casa Brera, a Luxury Collection Hotel, Milan presenta "The Art of Aperitivo- Dialoghi sull'Arte", a cura di Nicola Ricciardi. A partire dal 4 marzo, Casa Brera Living si apre al quartiere per ospitare cinque esclusive conversazioni per esplorare il mondo dell'arte contemporanea attraverso le voci dei suoi protagonisti

Mowi lancia i nuovi Onigiri a marchio MOWI. Il salmone norvegese dalla qualità superiore amplia la sua offerta etnica con un prodotto ready to eat che unisce il formato snack al gusto autentico del Giappone →