

"Ambrata"

Grappa Stravecchia

L'affinamento in legno conferisce alla grappa, prodotta nei nostri alambicchi discontinui a bagnomaria, aromi e profumi gradevolissimi e ne esalta il carattere e la forza. Il profumo è fruttato con tenue sapore di vaniglia. Il colore simile all'ambra è luminoso e dorato. Il sapore deciso, ma al tempo stesso delicato.

DISTILLAZIONE	In alambicchi discontinui a bagnomaria
GRADAZIONE	42°VOL.
AFFINAMENTO	In botticelle in rovere

L'alambicco de "Il Montù" è lo strumento con il quale il mastro distillatore scolpisce il profilo sensoriale del futuro spirito esaltando le caratteristiche intrinseche della materia prima. Ecco dunque il ritorno alla distillazione con l'antico sistema del ripasso, seppure in chiave moderna: prima l'ottenimento di una flemma di basso grado alcolico, poi la ridistillazione medesima in due lenti alambicchi bagnomaria in rame con la separazione delle teste e delle code. Durante il lento riscaldarsi delle flemme al dolce calore del bagnomaria, si formano infatti centinaia di nuove molecole dall'unione di quelle prodotte dalla vite e dai lieviti durante la distillazione. L'affinamento in botticelle di rovere conferisce un'ulteriore finezza alla grappa e le dona il caratteristico colore ambrato. Così il profilo della grappa si fa complesso, la sua fragranza aumenta, la persistenza si fa lunga e le ultime note che tardano ad abbandonare il cavo orale richiamano un nuovo sorso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISIVE	Classico, colore ambrato
OLFATTIVE	Vaniglia, floreale, ricca ed intensa
GUSTATIVE	Vellutata, morbida, vanigliata e persistente
ABBINAMENTI	Cioccolato, in meditazione da soli...e perchè no!...in piacevole compagnia
TEMPERATURA	16 -18°