

GRAPPA RISERVA ALL'UVA DI GRAPARIOL

Tipologia prodotto: grappa riserva.

Invecchiamento: mesi regolamentati da disciplinare.

Sistema di distillazione: discontinuo a bagnomaria e caldaie a corrente di vapore. Gli impianti operano in ambienti sotto vuoto.

Legni utilizzati: barriques di legni diversi e tassativamente autoctoni.

Messa in bottiglia: lotto imbottigliamento.

SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bruno intenso con riflessi ambrati.

Profumo: Al naso si percepiscono note di uva passita miste ad esaltanti sensazioni di liquirizia, noce, cannella e vaniglia. Un "dolce" aroma di dattero maturo, cream-caramel, torrone e carruba ne caratterizzano ulteriormente l'elegante bouquet.

Non si avverte alcuna "pungenza" alcolica.

Gusto: fine ed intenso, con sentori di zucchero filato, vaniglia ed una leggera tonicità di prugna matura e note agrumate.

Un gusto complesso e vellutato.

Retro-olfatto: toni di frutta essiccata e note speziate vengono morbida-mente avvolte da una piacevole sensazione alcolica. Persistenza regale.

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Ideale l'accompagnamento con del cioccolato al 65% di cacao e con un buon sigaro.

SPECIFICHE TECNICHE

"RISERVA BARBARAN" non contiene coloranti aggiunti. La sua "nuance" è il risultato della permanenza in legno. Le modalità di trattamento dei contenitori e le diverse tipologie dei legni usati, cedono a questo distillato sostanze organiche e coloranti inaspettate. Grazie a nuove tecniche di lavorazione, ha un contenuto di oli essenziali estremamente ridotto (chimicamente la quantità è definita "tracce"), ciò favorisce una facile bevibilità ed esalta la sua straordinaria digeribilità.

CONSIDERAZIONI GENERALI

La "RISERVA BARBARAN" è un "blend", cioè una grappa composta da più acquaviti di vinaccia di diversa tipologia e di diverse annate, in quest'ultimo caso si è arrivati sino ad un massimo di 4 anni. Le botti utilizzate sono barriques di legni diversi e non necessariamente di primo ciclo, ciascuna tipologia di legno contribuisce individualmente a conferire una specifica caratterizzazione del prodotto, sia in relazione delle diverse annate di produzione che in corrispondenza della naturale ed imprevedibile maturazione del prodotto in fase di invecchiamento.

La straordinaria unicità di questa grappa è dovuta all'infusione di Uve di Grapariol in avanzata maturazione. L'alcolicità ricava dalla buccia dell'uva una forte aromaticità ed estrae dal succo una gentile parte zuccherina. La grappa "RISERVA BARBARAN" potrebbe, nel tempo, presentare leggere differenze di colorazione o lievi sedimenti, ciò è dovuto all'assoluta artigianalità e genuinità del prodotto stesso.

La "RISERVA BARBARAN" è un distillato straordinariamente morbido, rotondo e avvolgente.

Si rivolge ad un pubblico raffinato che ha da tempo dimenticato quella grappa rugosa, pungente ed ossuta.



CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 42% Vol.

COME SERVIRLO

Temperatura di servizio: A temperatura ambiente dopo ossigenazione

Bicchieri consigliati: Bicchieri calice tipo *Grand-Bordeaux*

Formati disponibili: 0,75 L



€ 0,50