

GRAPPA GIOVANE ALL'UVA DI GRAPARIOL



Tipologia prodotto: Grappa giovane.

Gradazione: 39,5% Vol.

Sistema di distillazione: la grappa è ottenuta distillando vinacce appena fermentate; il sistema di distillazione è quindi discontinuo a bagnomaria e caldaiette a corrente di vapore e gli impianti operano in ambienti sotto vuoto. Dopo la distillazione dimora per circa due mesi.

Contenitori: acciaio inox e botti esauste.

Riposo: Questo breve periodo di riposo in legno permette al distillato di "ossigenare", ammorbidendo così quella caratteristica sensazione di pungenza alcolica e acquistando in corpo e rotondità. Dopo l'accurata filtrazione e l'imbottigliamento il prodotto rimane a riposo per altri 30 giorni prima di venire immesso al consumo.

SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Cristallino.

Profumo: Bouquet ricco di sensazioni floreali e fruttate, esprime aromi di pesca, rosa, agrumi e fiori di campo.

Gusto: In bocca è di sapore asciutto, rotondo ed armonioso. Di corpo soffice e leggero ha un finale persistente che chiude con una nota di sambuco.

Modalità di servizio: Si consiglia di degustarla, dopo una breve ossigenazione, in un bicchiere da vino bianco tipo Riesling o Chardonnay a temperatura tra i 10° ed i 12°.

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

La Grappa con la frutta: Originale ed intrigante è l'accompagnamento con dolci a base di frutta, mousses o miscelata in cocktails sempre a base di frutta. Provate anche a spruzzarla su una macedonia con frutta di stagione o usando una fragola come guarnizione. Fatele fare mezzo giro sul bordo del bicchiere, poi fatela ricadere sul fondo. La Bianca Barbaran vi stupirà per la sua freschezza e la sua suadente alcolicità.

La Grappa con del cioccolato: È particolarmente indicato un cioccolato al latte e variegatamente aromatizzato. Ideale la scelta di cioccolato ripieno con crema di menta, o risulta delizioso anche l'utilizzo di una cioccolata aromatizzata all'anice.

Modalità di degustazione: Versate circa 0,2 cl. di Grappa Giovane all'uva Barbaran nel bicchiere consigliato. Cominciate ad odorarla da distante, non mettete il naso nel bicchiere, lasciate che siano i profumi a venire al naso e non viceversa: un gradevole sentore alcolico, floreale ed agrumato vi avvolgerà.

Lasciatela riposare qualche minuto e sarete sorpresi dal mutamento delle sensazioni aromatiche, una forte presenza di rosa ed erba fresca tenderanno a prevalere. Bagnatevi la bocca con un pò di saliva e solamente adesso cominciate a degustarla a piccoli sorsi.

Formati disponibili: Classic 0,50 L.



0,50 L