

# DRINKS.

## Grappa Alexander Exquisite 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409303
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Trévise (Vénétie)
Embouteilleur	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, 31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano, Italy
Marque	Alexander
Type	Grappa
L'âge	18 mois
L'usage	Pur dans le café ou comme digestif
Dégustation	Arôme vif avec des raisins secs et d'autres fruits secs, de la vanille ainsi que des épices sucrées.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée en douceur dans des alambics en cuivre; vieillie dans des fûts de chêne calcinés de manière traditionnelle
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



## **Description**

La grappa de qualité supérieure de Bottega SpA est fabriquée à partir des peaux de raisins de cépages typiques de Vérone, qui sont sinon transformées en vins rouges complexes, corsés et structurés. Afin de répondre aux normes de qualité élevées, l'équipe sélectionne les marcs très soigneusement. La distillation s'effectue à différentes températures en trois phases. Les alambics traditionnels en cuivre sont chauffés au bain-marie et permettent une distillation sous vide à des températures plus basses. La grappa, qui est alors encore incolore, est ensuite vieillie dans des fûts de chêne calciné pendant 18 mois. Idéalement, la grappa Alexander Exquisite est servie à 10-12°C dans un verre à dégustation. L'eau-de-vie de marc s'harmonise particulièrement bien avec le chocolat noir, les pâtisseries, les gâteaux aux noix ou les biscuits.