

DRINKS.

Grappa Sandro Bottega Fumé 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704041
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Marca Trevigniana
Embouteilleur	Bottega SpA, Via S. Cristoforo, 1, 31010 Bibano TV, Italien
Marque	Bottega
Type	Grappa
L'âge	12 mois
L'usage	pur comme digestif ou pour une variété de cocktails
Dégustation	Avec des fruits/raisins secs, de la vanille et des épices sucrées.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	distillation sous vide au bain-marie; vieillissement de 12 mois dans des fûts de chêne calcinés
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La célèbre distillerie Bottega, qui a son siège dans la région de Marca Trevigniana (près de Venise), est spécialisée dans la production de vins mousseux, de vins, de grappas et de liqueurs. La Grappa Fumé est une eau-de-vie de marc de raisin, produite à partir du cépage autochtone Glera, qui est utilisé pour la production de Prosecco. La distillation est traditionnellement réalisée dans des alambics en cuivre chauffés sous vide par un bain-marie. Ce processus de distillation très doux permet aux raisins de conserver leurs caractéristiques organoleptiques. Par ailleurs, le liquide passe par une colonne de déméthylation, ce qui signifie que la grappa contient beaucoup moins de résidus de méthanol que ce qui est légalement autorisé. La grappa passe ensuite 12 mois dans des fûts de chêne préalablement calcinés, ce qui lui confère des notes épicées et vanillées. Elle est embouteillée dans des bouteilles en forme de goutte, qui sont destinées à symboliser une goutte d'eau-de-vie fraîchement sortie de l'alambic. Il est recommandé de servir la Grappa Sandro Bottega Fumé à une température de 10-12°C, soit pure comme digestif, soit comme ingrédient de cocktails.