



I C A R P I N I

cinquantagradi

GRAPPA

TIMORASSO

Cinquantagradi è la Grappa che otteniamo dalla distillazione lenta a bagnomaria delle vinacce fresche della varietà timorasso che abbiamo cura di conservare al termine delle fermentazioni dei nostri vini.

Utilizziamo un alambicco in rame a colonna mantenendo condizioni di esercizio tali da favorire l'arricchimento di profumi ed aromi tipici con una concentrazione alcolica contenuta in 50 gradi.

Il processo, notevolmente lento, richiede pazienza, attenzione e maestria di antica memoria che attraversano il tempo fino a creare questo prezioso distillato, che si mostra subito per purezza, intensità e avvolgenze uniche pronte a regalare un'esperienza ineguagliabile.

Degustando questa grappa si apre un mondo interminabile di profumi, essenze ed aromi che costituiscono l'anima dell'uva timorasso, solo dopo essere stati inebriati dai suoi effluvi, si potrà quindi addentrarsi nel calore del sorso, mai bruciante, secco, secchissimo, vellutato.

Prodotta in una sola lunga notte d'inverno all'anno rappresenta il mio tributo alla Grappa, nobile distillato italiano che qui raggiunge vette difficilmente eguagliabili e per questo è con orgoglio che io la verso nei bicchieri di chi non ha ancora mai potuto apprezzare una Grappa con la G maiuscola, come di chi ne è un provato intenditore, per stupirli entrambi.

Vigna: Selezione delle migliori vinacce di Timorasso provenienti da vigne diverse

Varietà: Timorasso

Distillazione: Lenta a Bagnomaria

Alambicco: In rame

Vol: 50%

Bottiglie prodotte: 300

Aspetto visivo: Incolore, limpida, cristallina

Aspetto Olfattivo: Mela, susina, nocciola, pera, agrumi, uva sultanina e frutta candita, erba di campo, camomilla e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile

Aspetto Gustativo: Intenso, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.

Il finale è persistente con ricordi di susina, nocciola e mela.

Abbinamenti - Accostamenti: Cioccolato, Zabaione, Frutta secca.

Abbinamento Vegan: Frutta secca, macedonia di frutta con sorbetto di frutta esotica.

Modalità di conservazione e servizio:

Si consiglia di mantenere le bottiglie coricate in ambiente fresco, buio e ventilato, a temperatura di cantina (15°-18° C).

Servire fresco e anche freddo di frigorifero, se raffreddata offrirà un percorso degustativo in crescendo

anche nei mesi estivi, ma ognuno faccia secondo il suo personale gusto, la grappa non si offenderà e io nemmeno.

