

DRINKS.

Grappa Alexander Bottega Club Alex 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409301
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant'Urbano 31010, Italia
Marque	Bottega
Type	Grappa
Allergène	Contient des sulfites
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Robe: transparent et limpide. Nez: intense et puissant, arômes frais et fruités de baies, notes florales et une délicate touche de fruits secs en finale. Bouche: agréable, puissante, forte et élégante, douceur équilibrée et arôme fruité persistant.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Trois phases de distillation à différentes températures dans des alambics traditionnels en cuivre, stockage pendant 6 mois dans des cuves en acier
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas



requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Dès le début du XXe siècle, la famille Bottega s'est fait un nom dans le commerce du vin et dans la production de grappa. Dans sa jeunesse, Rosina Bottega a travaillé dans une distillerie de la Vénétie, où elle a rencontré son futur mari Aldo Bottega. Ils y ont appris à distiller la grappa auprès des meilleurs maîtres-distillateurs de grappa. Dans les années 60, ils ont tous deux créé leur propre entreprise avec un partenaire en reprenant la distillerie Santor. En 1977, ils ont fondé la distillerie Bottega, faisant de leur nom une marque. Après le décès prématuré d'Aldo, Rosina a poursuivi la distillerie avec son fils Sandro, et aujourd'hui encore - après la mort de Rosina - l'entreprise est dans les mains de la troisième génération de la famille. Aujourd'hui, quatre œnologues s'efforcent de produire des vins, des vins mousseux, des grappas et des liqueurs de la plus haute qualité à partir des vignes cultivées. Chez Bottega, la qualité et le soin apporté aux matières premières sont les étapes les plus importantes et les plus essentielles de la production d'une bonne grappa. La Grappa Alex, issue d'un assemblage des cépages les plus célèbres du nord-est de l'Italie, est produite en trois phases de distillation à des températures différentes. Le processus se déroule dans des alambics traditionnels en cuivre, qui permettent une distillation sous vide pour une meilleure conservation des arômes avec un chauffage au bain-marie. Avant d'être mise en bouteille, cette grappa raffinée est vieillie pendant près de 6 mois dans des cuves en acier, ce qui a un effet positif sur son profil aromatique et sa douceur.