

Grappa “al Miele”

GRAPPA AL MIELE



VARIETÀ UVA: Dolcetto

ZONA PROVENIENZA: Langhe, comprensori Monforte d'Alba, Dogliani e Serralunga d'Alba.

TERRENO: Marne argillo-calcaree sedimentarie, intercalate da strati di sabbia, argilla, calcare e arenarie. Suoli compatti e solidi.

ESPOSIZIONE/ALTITUDINE E CLIMA: Versanti ben esposti generalmente verso sud, sud-ovest. Clima temperato, freddo continentale. Altitudine tra 150 e 550 m s.l.m.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Allevamento a contropalliera Guyot. I vigneti sono disposti per lo più a girapoggio, lungo le linee di livello.

EPOCA VENDEMMIA: Dalla seconda settimana alla terza settimana di settembre.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di complessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua potabile addolcita.

TIPOLOGIA DELLA GRAPPA: Giovane.

AFFINAMENTO: Passata 24-36 mesi in vasche di acciaio dopo viene unita al miele di mille fiori e di tarassaco del Roero, è lasciato riposare almeno 90 giorni. Dopo la decantazione e la filtrazione la grappa viene imbottigliata per il consumo.

MIELE: Miele dal polline di fiori di tarassaco dei prati del Roero.

GRADO ALCOLICO: 40% in volume.

DEGUSTAZIONE: Visivo - Aspetto limpido, luminoso, colore giallo paglierino scarico. Olfattivo - Bouquet intenso, finemente complesso, fragranze di miele di alta collina, note fruttate e floreali, note di frutta essiccata. Gusto/Olfattivo - Sapore morbido e avvolgente, pieno e vellutato, elegantemente persistente e armonico, piacevoli sentori del miele fresco, frutta essiccata.

FORMATO: 0,70 l

CONSIGLI DI CONSERVAZIONE PRIMA DEL CONSUMO:

In piedi, al buio, in ambiente fresco, evitando sbalzi di temperatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Consigliabile a 10 – 14 °C. Ottimo anche ghiacciato. Diluita nel latte bollente è un ottimo rimedio per i malanni invernali (influenze, infreddature) ed un piacevole corroborante nelle giornate più fredde. Aggiunta alle tisane (10-15 %) è ideale nella cura delle laringiti.

BICCHIERE: Bicchiere a tulipano di piccole o medie dimensioni.

ABBINAMENTI: Da sola a fine pasto come digestivo. Accostamento interessante con formaggi molto invecchiati, piccanti o erborinati nonché salumi affumicati o molto speziati. Piacevole abbinamento con dolci, in particolare cioccolato soprattutto fondente, dolci a base di cacao, biscotti alla frutta secca come nocciole, pistacchi, noci e mandorle e con semplice frutta secca, in particolare uva passa, castagne, datteri e fichi disidratati.