Premio Bibenda 5 Grappoli a Grappa Riserva Privata Barricata Distilleria Bottega

bottega-coffee-hot-drink-067e09ad

L’autorevole guida Bibenda, da vent’anni punto di riferimento per il mondo del vino e della ristorazione, ha assegnato il prestigioso **premio 5 Grappoli a Grappa Riserva Privata Barricata della Distilleria Bottega.**

Si tratta di un distillato riservato ai più raffinati intenditori e, come tale, nasce da selezioni d’eccellenza di grappe di Amarone, invecchiate in piccole barrique di rovere di Slavonia, rovere di Limousin e quercia americana. La loro sapiente miscela è la sintesi assoluta del sole, del vento e dell’acqua di stagioni diverse che, unendosi, danno vita a un’acquavite di grande personalità, dal carattere forte e inimitabile. Il colore ambrato intenso evoca un invecchiamento prolungato in legni pregiati. I seducenti sentori di miele, vaniglia, cacao tostato e spezie rendono questa grappa inconfondibile.



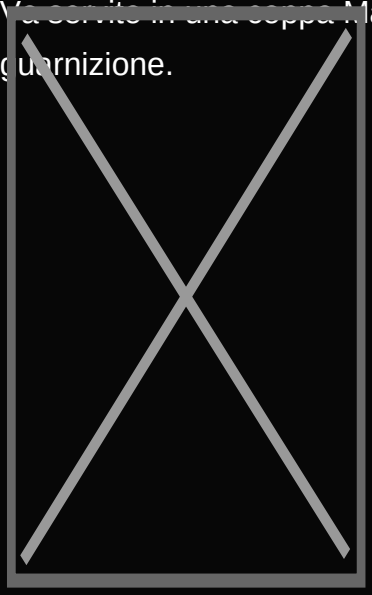
Stefano Bottega, artefice di questo prodotto, ha voluto creare una grappa Riserva che richiama le suggestioni sensoriali di distillati internazionali, quali whisky e cognac, ma che conserva pienamente la carica aromatica delle uve d’origine.

L’equilibrata miscela tra la complessità organolettica dei grappoli, sottoposti dopo la vendemmia a un lungo processo di appassimento, e l’articolato ventaglio di aromi speziati, riconducibili all’invecchiamento in legni nobili, seduce tanto l’olfatto quanto il palato. La degustazione diventa quindi un piacere prolungato, da riservare alla meditazione e da assaporare piano piano.

Grappa Riserva Privata Barricata si presta inoltre a svariati abbinamenti, che vedono il cioccolato fondente come protagonista principale per accompagnare voluttuosi assaggi. Marron glacè, frutta candita e formaggi stagionati completano la gamma dei suggerimenti, per rendere il dopopasto un’esperienza sempre e comunque appagante.

Questa grappa, anche se i puristi storceranno il naso, è inoltre protagonista di alcune ricette, parti integranti del concetto “Variazioni cocktail”, che si è concretizzato nella creazione di versioni alternative ma estremamente godibili di diversi cocktail di fama internazionale.

In vista della stagione fredda proponiamo come hot drink, il Bottega Coffee, variazione dell’Irish Coffee, che si preparata con 1 caffè lungo, 3 cl Grappa Riserva Privata Barricata, 3 cl panna liquida. Va servito in una coppa Margarita con chicchi di melograno in sospensione sulla panna, come guarnizione.



Grappa Amarone Privata Classica, gemella giovane e bianca della

barricata, si è invece aggiudicata il **Platinum Award di The Wine Hunter Award**. Si tratta del massimo riconoscimento nell’ambito del prestigioso concorso, organizzato dal Merano Wine Festival.