Grappa Riserva Privata Barricata, per forti emozioni gustative

riserva-privata-ambientata-7d8bbe6c

Grappa Riserva Privata Barricata è un distillato riservato ai più raffinati intenditori e, come tale, nasce da una particolare selezione della distilleria Bottega. Si caratterizza per il colore ambrato intenso, che evoca un invecchiamento prolungato in legni pregiati. 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.

Il packaging ha il suo punto di forza nella bottiglia a base quadrata e nell’etichetta di nuova concezione che si sviluppa su due facce della bottiglia, abbracciando quindi l’angolo vivo. L’astuccio in cartone rigido riproduce fedelmente il fronte della bottiglia, resa più intrigante da un lieve effetto opacizzante.