



GRAPPA FIOR D' ARANCIO DI MOSCATO

Categoria di appartenenza

Grappa Giovane Aromatica

Materie prime

Vinacce aromatiche di Fior d'Arancio DOCG Moscato dei Colli Euganei (Veneto). I primi riscontri su questa particolare uva risalgono al 1300, quando il poeta Francesco Petrarca la cita in un suo scritto chiamandola "Moscato Sirio".

Dalla metà del secolo scorso, i problemi legati alla sua maturazione tardiva hanno fatto sì che la coltivazione fosse quasi completamente abbandonata. Solo la costanza e la passione di alcuni piccoli produttori hanno salvato il Moscato Fior d'Arancio.

Distillazione artigianale

Da sempre la Distilleria FRATELLI BRUNELLO utilizza un impianto discontinuo a vapore diretto, tra i pochi ancora in attività, condotto a bassa pressione e bassa temperatura. E' composto da 4 caldaiette rigorosamente in rame, come vuole la tradizione.

Il ciclo di distillazione è molto lento e prevede la lavorazione di piccoli lotti di vinaccia (cotta) la cui durata è di circa un'ora e mezza.

Stagionatura

La Grappa Fior d'Arancio è lasciata riposare, per un periodo compreso tra i due ed i tre anni, in contenitori inerti in acciaio per arrotondarne le sensazioni gusto/olfattive ed esaltarne le caratteristiche di aromaticità.

Degustazione

La Grappa Fior d'Arancio presenta grande intensità olfattiva, gradevole fragranza e armonia gustativa. Dal particolare profumo di Moscato, accompagnato dal delicato sentore di buccia d'arancia e petali di rosa, sprigiona il meglio di sé al retrogusto.

La sua elegante persistenza la rende unica ed interessante, se servita fresca adattandosi al periodo estivo.

Servizio e Abbinamenti

10-13 °C in calice a tulipano.

Insuperabile nell'abbinamento con formaggi erborinati, gelati a base di frutta o cassata siciliana. Si esalta con qualsiasi semifreddo a base di cioccolato.

Questa Grappa ha vinto il Premio Gold Medal "Spirits Selection 2015" al Concorso Mondiale di Bruxelles.

Gradazione e Confezione

43 Alc. - Bottiglia da 500 ml con astuccio.

Confezione numerata a mano con indicazione dell'annata.

Grappa Giovane Aromatica ottenuta da fragranti vinacce di Fior d'Arancio Docg dei Colli Euganei (Veneto).

Distillata con metodo artigianale, è di grande intensità olfattiva e armonia gustativa. Ha ricevuto la Gold Medal "Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles" 2015.

Insuperabile nell'abbinamento con formaggi erborinati, si esalta con qualsiasi semifreddo a base di cioccolato.

43 Alc. - Bottiglia da 500 ml con astuccio. Confezione numerata a mano con indicazione dell'annata.