

ALCHIMIA

Quella della distillazione è una pratica molto antica, precedente alla nascita di Cristo, alla base di preparazioni mediche e all'origine dell'**Alchimia**. Si sperava, in questo modo, di mutare una sostanza in un'altra: magari i metalli pesanti in oro. Si trovarono, invece, molte "ricette" arrivate ai nostri giorni, tra le quali quella della Grappa.

Gli alchimisti sostenevano che il liquido ottenuto per distillazione conteneva una concentrazione degli elementi essenziali di qualsiasi sostanza, le cui caratteristiche e proprietà risultavano determinate dal suo "spirito". L'alcool, quintessenza del vino, era considerato un elemento in grado di estrarre le **virtù assolute**, le essenze delle piante, con applicazioni spesso miracolose e curative.

GRAPPA ALCHIMIA SPIRITO TOSCANO.



www.consorzioadat.it

AVANTI
GRUPPO

GRAPPA ALCHIMIA

SPIRITO TOSCANO.

www.consorzioadat.it

ALCHIMIA

NUMEROSETTE

GRAPPA TOSCANA

40%VOL.

La Grappa Toscana 40° è prodotta partendo da una selezione di vinacce del territorio (principalmente Sangiovese Toscano) accuratamente selezionate dai nostri mastri distillatori e lavorate nel più breve tempo possibile mediante distillazione in continuo. Il distillato ad alta gradazione così ottenuto viene quindi lasciato riposare per alcuni mesi per affinare gli aromi estratti in distillazione. Segue quindi una riduzione di grado con acqua distillata e successivo processo di refrigerazione e filtrazione per eliminare eventuali difetti presenti. L'imbottigliamento conclude il processo produttivo, la Grappa Toscana arriva al consumatore solo dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 15 giorni durante i quali il distillato affina ulteriormente tutti i profumi presenti.

Aspetto: chiaro, tipicamente cristallino; **Olfatto:** profumo netto e persistente di frutta fresca; **Gusto:** delicato, armonico e persistente.



40%VOL.

ALCHIMIA

NUMERODUE

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

45%VOL.

La Grappa di Brunello di Montalcino Riserva 40° è prodotta partendo da una selezione di vinacce di Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso) accuratamente selezionate dai nostri mastri distillatori. Queste vengono lavorate mediante una distillazione discontinua con distillatore a caldaiette. Il distillato ad alta gradazione così ottenuto viene quindi lasciato riposare per almeno 18 mesi in botti di rovere. Questo delicato procedimento conferisce al distillato il tipico colore ambrato e i piacevoli sentori di legno affumicato e vaniglia. Segue quindi una riduzione di grado con acqua distillata e successivo processo di refrigerazione e filtrazione per eliminare eventuali difetti presenti. L'imbottigliamento conclude il processo produttivo, la Grappa di Brunello di Montalcino arriva al consumatore solo dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 30 giorni durante i quali il distillato affina ulteriormente tutti i profumi presenti.

Aspetto: giallo, ambrato; **Olfatto:** sentori speziati e profumi di legni nobili; **Gusto:** morbido, con decisi sentori erbacei e di frutta.



45%VOL.

ALCHIMIA

NUMERODIECI

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO

40%VOL.

La Grappa di Brunello di Montalcino 45° è prodotta partendo da una selezione di vinacce di Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso) accuratamente selezionate dai nostri mastri distillatori. Queste vengono lavorate mediante una distillazione discontinua con distillatore a caldaiette. Il distillato ad alta gradazione così ottenuto viene quindi lasciato riposare per alcuni mesi per affinare gli aromi estratti in distillazione. Segue quindi una riduzione di grado con acqua distillata e successivo processo di refrigerazione e filtrazione per eliminare eventuali difetti presenti. L'imbottigliamento conclude il processo produttivo, la Grappa di Brunello di Montalcino arriva al consumatore solo dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 30 giorni durante i quali il distillato affina ulteriormente tutti i profumi presenti.

Aspetto: chiaro, tipicamente cristallino; **Olfatto:** profumo di vaniglia e sentori speziati; **Gusto:** leggermente pungente, pieno, imponente e di grande intensità.



40%VOL.