Grappa Of Vintage Sei Stelle di lusso

bonollo-of-mixerpla1c43016-ce17021c

La Grappa Of Vintage Sei Stelle è il nuovo gioiello delle Distillerie Bonollo Umberto di Padova.

Si tratta di una riserva esclusiva, creata dalla distillazione di partite selezionate delle pregiatissime bucce d'uva da cui si ottiene il vino Amarone della Valpolicella Docg. I maestri distillatori Bonollo hanno trasformato l'impareggiabile potenziale aromatico di questa pregiata materia prima in una Grappa di Amarone dal carattere estremamente intenso, avvalendosi del Sistema Unico Bonollo, perfetta integrazione dell'esperienza centenaria nella distillazione con le più moderne tecnologie sviluppate in azienda, per creare distillati inimitabili per ampiezza e vivacità del profilo sensoriale.

Distillata con l'obiettivo di ottenere una personalità estremamente ricca e vivace, la grappa viene posta a maturare in barrique di rovere francese e americano per un periodo di invecchiamento complessivo di sei anni, durante i quali il carattere dinamico ed intenso di questa grappa viene gradualmente e rigorosamente educato per acquisire grande armonia d'insieme.

Nasce così Grappa Of Vintage Sei Stelle, un distillato diverso dalla Grappa Of Amarone Barrique, in quanto caratterizzato da un profilo aromatico più austero e maturo, che si esprime in una iniziale percezione di intense e suadenti sensazioni speziate e vanigliate, testimonianza della lunga evoluzione nelle pregiate essenze legnose, cui seguono un ventaglio di note, in continua evoluzione, riconducibili principalmente ai sentori tipici di frutta secca, frutta cotta, confettura e spezie. L'equilibrio complessivo, la franchezza e la persistenza post-degustazione confermano l'inimitabilità dello stile Of Bonollo.

In piena sintonia con l'impostazione comune a tutta la Collezione Of, la nuova Grappa Of Vintage Sei Stelle si colloca sul mercato di riferimento come distillato che garantisce al crescente numero di intenditori un'esperienza sensoriale che si colloca al di sopra degli schemi di classificazione tradizionali che considerano le cinque stelle come il massimo del lusso.

Grappa Of Vintage Sei Stelle è l’ultimo traguardo di un lavoro appassionato iniziato dai maestri distillatori di Casa Bonollo negli anni Novanta con il convinto proposito di dar vita a grappe sempre più armoniose e dalla spiccata ampiezza aromatica, in grado di affascinare ed appagare il gusto in evoluzione dell’intenditore moderno.

Con la Grappa Of Vintage Sei Stelle, la quarta generazione della famiglia Bonollo lascia una nuova e significativa impronta non solo nella storia aziendale, da sempre improntata all’innovazione e alla ricerca instancabile dell’eccellenza, ma anche nella storia della Grappa, con la creazione di un prodotto che ne rappresenta un’altissima espressione.

L’esclusività, l’eleganza e l’originalità della Grappa Of Vintage Sei Stelle si riflettono nel packaging raffinato, in sintonia con lo stile Of Bonollo. Il decanter è impreziosito da sei brillanti Swarovski posti al centro di ognuna delle sei stelle collocate sopra un elegante nastro in tessuto che avvolge il decanter. Originali bottoni in legno racchiudono il nastro sul lato sinistro, rimandando al tappo in rovere ed al lacciolo in cuoio che richiamano il calore del legno dell’invecchiamento. Il decanter è custodito in un prezioso espositore vellutato. Le tonalità luminose e calde all’interno esaltano l’importanza del decanter, raccontando la classe e la preziosità di questo nuovo capolavoro.