Bottega lancia Alex, la grappa per l'estate da bere fredda

20240731112602grappaalex-765cd024

Una grappa che si presta a essere consumata fredda, **studiata appositamente per la stagione estiva**: è la **Grappa Alex**, bestseller del marchio Alexander con cui Bottega si rivolge a punti vendita come enoteche, ristoranti e i duty free degli aeroporti.

Racchiusa in una bottiglia nera dalla forma conica impreziosita dalla serigrafia argentata, Alex è una **grappa bianca** che ha origine da un blend dei più noti e rinomati vitigni dell'Italia nord-orientale. Viene **prodotta in tre stadi di distillazione** attuati a temperature differenti e in tradizionali alambicchi in rame, che consentono la lavorazione sottovuoto (maggiore protezione degli aromi) e nei quali il riscaldamento avviene a bagnomaria (sistema indiretto e quindi più delicato). In questo modo si ottiene un **distillato morbido** che, prima dell'imbottigliamento, viene **affinato in vasche di acciaio per circa sei mesi**, periodo durante il quale migliora il profilo aromatico e si ammorbidiscono le spigolosità.

Grappa Alex si caratterizza per i **sentori freschi, fruttati di bacche e floreali**, e per una **delicata e sfumata nota di frutta secca nel finale**. La gradazione di **38% vol.** permette di cogliere appieno la complessità organolettica.

Per rendere più intrigante il sapore e raffreddare il distillato senza annacquarlo con l'aggiunta di ghiaccio, si suggerisce di congelare nel freezer degli **acini d'uva, dei mirtilli e delle fettine d'arancia** per poi servire il distillato in un bicchiere (Tumbler o Slang Alexander), aggiungendo una sola tipologia di frutta, scegliendo tra le tre varianti descritte. Ne risulterà una **sensazione di grande piacevolezza,** in quanto ai sentori organolettici della grappa si aggiungono gli inconfondibili sapori dell'uva, del mirtillo o dell'arancia.