

Villa Zarrì Brandy 20 anni 1988 Pieno Grado



Informazioni:

Tipologia: *Brandy Italiano*

Provenienza: *Emilia Romagna – Italia*

Volume alcolico: *59%*

Prezzo consigliato: *80 euro*

Reperibilità: *Bassa, 1000 bottiglie prodotte. Esistono anche le espressioni 19 e 21 anni.*

Cenni storici e osservazioni personali:

Abbiamo già parlato, su queste pagine, degli interessanti prodotti di Villa Zarrì, celebre produttore Italiano di Brandy.

Ho avuto il piacere e l'onore di intrattenermi, circa 2 mesi fa, con il patron dell'azienda Guido Fini Zarrì per una piacevole conversazione, da cui è emersa vivida la sua passione per la realizzazione di autentici Brandy, commercializzati in tutte le migliori enoteche della Penisola.

L'espressione odierna, di cui sono stato omaggiato per la recensione, è il Villa Zarrì Brandy 20 anni 1988 Pieno Grado, un Brandy ottenuto mediante distillazione discontinua di vino Trebbiano Toscano della vendemmia 1988, avvenuta con alambicco Charentais.

L'invecchiamento è avvenuto dal 1988 al marzo 2009, per quasi 21 anni, in botti di 350 litri di rovere di Allier e Limousin.

La dicitura "Pieno Grado" indica che è stato imbottigliato così come è uscito dalle botti, senza diluizione con acqua. Sostanzialmente, sinonimo italiano del Cask Strength o del Full Proof.

Prodotto in tiratura limitata di 1000 bottiglie, ho il piacere di provare la numero 451.

Prodotti meno maturi di Villa Zarri mi fecero ugualmente una buona impressione, come si comporterà questo Grado Pieno?

Note Degustative:

Aspetto: Rosso rubino con riflessi mogano.

Olfatto: Elegantissimo bouquet di frutti rossi in infusione alcolica, principalmente ottime ciliegie amalgamate a cioccolato fondente, quasi a comporre un cioccolatino ripieno di altissima qualità. Profonda ed intrigante presenza di caffè nero tostato. Si evolve con decisa presenza di tabacco, accanto a spezie quali pepe nero (in misura molto leggera), cardamomo e chiodi di garofano.

Una sinfonia di aromi perfettamente amalgamati che culminano con una sontuosa cera d'api da miglior rum del Demerara, mista a sentori agrumati di arancia candita e delicato marzapane.

Un ottimo olfatto, non c'è che dire.

Palato: Di corpo pieno, avvolge con la ricchezza del legno di sandalo, mista a balsamici sentori di eucalipto e rabarbaro. Ritorna preponderantemente la presenza delle ciliegie mista anche qui a del sontuoso cioccolato fondente. Percepibile nuovamente il tratto di cera d'api, accanto a dell'ottimo tabacco. Decido di aggiungere acqua per verificare eventuali mutamenti nella struttura: il tratto legnoso, comunque mai fastidioso, si ammorbidisce per lasciare il campo a frutta secca tostata quali noci e nocciole.

Corona il tutto, una raffinata pasticceria secca alle mandorle.

Anche qui, egregio risultato.

Finale: Mediamente lungo e caldo, con tracce di legno nobile, frutta secca tostata, ciliegie e tabacco. Una puntina di liquirizia, in fundis.

Un ottimo Brandy, sapiente espressione dell'antica tradizione Italiana di questo distillato.

Lo suggerisco da meditazione, in alternativa non stonerà di certo con ricchi formaggi erborinati quali il nostrano Gorgonzola o il Blue Stilton o nel classico abbinamento con cioccolato extra-fondente.

Voto: 90/100

