

Dellavalle Grappa Affinata in Botti da Porto 2001



Informazioni:

Tipologia: Grappa affinata.

Provenienza: Piemonte – Italia.

Volume alcolico: 42%

Prezzo consigliato: 60 euro.

Reperibilità: Media.

Cenni storici e osservazioni personali:

Dellavalle è una distilleria sita a Vigliano d'Asti, in Piemonte, attiva dal 1983. Ormai realtà molto nota per le proprie grappe affinate dapprima in barriques di rovere e, successivamente, in botti precedentemente utilizzate per Rum, Whisky e Porto.

In realtà, il range dell'azienda è piuttosto variegato, e comprende anche altre espressioni oltre quelle appena citate.

La distillazione avviene a bagnomaria in piccoli alambicchi. L'affinamento, dopo l'invecchiamento iniziale di 18 mesi, è decisamente lungo: circa 10 anni.

Oggi vi parlerò della grappa di Barbera affinata in botti che hanno precedentemente contenuto del Vintage Port del 2001.

Prossimamente, la mia disamina dell'espressione affinata in Botti da Whisky.

Note Degustative:

Aspetto: Ambra.

Olfatto: Molto fruttata, con vivida albicocca matura, accanto a pera e ciliegie. Tratto da buon passito di Pantelleria. Di sfondo, leggero cacao amaro. Decisamente gradevole, ricorda a momenti un Rum di stile spagnolo, più che una canonica grappa. Tracce di caramello, vaniglia morbida. Decisamente dolce all'olfatto, ma non stucchevole ed anzi sottilmente elegante.

Palato: Di corpo pieno, ripropone massivamente l'albicocca accanto a una buona banana e ciliegie mature. Leggera speziatura, di pepe bianco. Foglie di tabacco appena accennate, chiodi di garofano, discreto zenzero.

Finale: Medio, di note fruttate e leggera speziatura.

Grappa gradevole, con influsso del Porto decisamente evidente. Non credo deluderà affatto gli amanti di questa tipologia di affinamento, per me è un prodotto molto valido.

Voto: 87/100

