Still wood



I11002070

STILL WOOD

43% vol. cl.70

Ogni prodotto STILLDRINKS nasce per lasciare una traccia, non vuole essere il mood del momento, ma piuttosto uno "state of mind". Con la stessa filosofia è stato studiato il nuovo STILL WOOD.

STILL WOOD è la prima grappa invecchiata Stilldrinks. Nasce da un taglio di grappe invecchiate tra cui spicca quella di Moscato, ottenuta dalle vinacce del vitigno aromatico per eccellenza, col suo profumo inconfondibile e armonioso.
La grappa è da sempre nel cuore di Stilldrinks, non solo perché l'anima di Stilldrinks affonda le sue radici profonde in essa, ma soprattutto perché è il distillato della tradizione italiana, tramandato di generazione in generazione e diventato simbolo sia dell'Italia che fu, sia dell'Italia che sarà.
La distillazione avviene in 3 stadi, a temperature differenti e in tradizionali alambicchi in rame, che consentono la lavorazione sottovuoto e nei quali il riscaldamento avviene a bagnomaria, permettendo così di preservare la pienezza aromatica e il profumo delle uve d'origine.
La grappa così prodotta viene poi invecchiata in grandi botti di rovere.
Al termine dell'invecchiamento, il blend viene ulteriormente affinato in barrique sottoposte ad una particolare tostatura, nella quale si combinano 4 elementi fondamentali: temperatura, durata, umidità e flusso d'aria, liberando sentori di nocciola tostata, caramello, noce moscata e cocco. E' proprio durante l'affinamento che STILL WOOD matura il suo profilo aromatico e ne arrotonda le spigolosità.
Il processo di maturazione, nelle sue varie fasi, conferisce a STILL WOOD un colore ambrato intenso, che completa il suo caratteristico bouquet e rende STILL WOOD una grappa persuasiva ed ammaliante, vicina alla tradizione nei profumi evocati, ma lontanissima ad essa, perché un nuovo inizio deve passare inevitabilmente per un punto di rottura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore e Aspetto: Colore ambrato intenso.
Olfatto: Intensa ed avvolgente, presenta un bouquet complesso che, a partire dai profumi primari di moscato a cui si aggiungono sentori di nocciola, evolve poi nell'aroma di cacao per finire in una delicata e affascinante nota speziata.
Gusto: Piena, rotonda e persistente. Esprime al palato la struttura tipica dei vitigni da cui origina. Dal sapore seducente ed elegante che deriva dal lungo periodo di invecchiamento e affinamento in legno.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcol % Vol.: 43%
Temperatura di Servizio: 18 °C
Abbinamenti: STILL WOOD grappa è ideale alla fine di un pasto. Ottimo come distillato da meditazione, ma contemporaneamente ideale ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks.
Perfetto l'abbinamento di STILL WOOD con il cioccolato fondente, con i dolci a base di cacao e con la pasticceria secca.