

ICE GRAPPA



Verfahren

Der Icegrappa wird durch ein von Hand vollzogenes Verfahren erzielt, das in den folgenden drei Phasen beschrieben werden kann:

- 1) Die Minzblätter der Pfefferminze aus Pancalieri (eine botanische Sorte mit der Bezeichnung Italo-Mitcham) werden zum Entzug mit dem Grappa aufgegossen. Nach 60 Tagen wird der Grappa von den Blättern getrennt und diese werden gekeltert, um einen höheren Entzug des darin enthaltenen Öls zu erzielen. Die durch das Keltern erhaltene Flüssigkeit wird dem zuvor von den Blättern getrennten Grappa hinzugefügt;
- 2) Der zweite Schritt besteht in der erneuten Destillierung des obigen Erzeugnisses anhand der diskontinuierlichen Methode und bei niedriger Temperatur, um ein übermäßiges Verdampfen des entzogenen aromatischen Anteils zu vermeiden;
- 3) Der dritte Schritt sieht die Kühlung und Filterung vor.

Organoleptische Eigenschaften

- 1) Farbe: der Grappa ist farblos und besitzt 38% Alkohol;
- 2) Duft: der Duft erweist sich als frisch und besitzt eine erlesene und süße Note von Menthol;
- 3) Eindruck: dieser Grappa muss bei einer Temperatur zwischen 4 und 6° serviert werden und das Erzeugnis bringt hierbei seine ganze organoleptische Breite in einem erstaunlichen Abgang mit kräftiger Frische hervor.

Kuriositäten

Pancalieri ist eine kleine Gemeinde in der Provinz Turin, zu Füßen der Alpen, wo seit jeher die Pfefferminze angepflanzt wird, die weltweit bekannt und geschätzt ist.

Durch die hervorragenden Bodeneigenschaften und das ideale Mikroklima eignet er sich als Anbauort perfekt.

