

ICE GRAPPA



Procedimento

L' Ice Grappa viene ottenuta con un procedimento artigianale che si può descrivere in tre fasi :

- 1) le foglie di menta piperita di Pancalieri (varietà botanica italo-mithcam) vengono poste in infusione estrattiva con la grappa. Dopo 60 giorni la grappa viene separata dalle foglie, le stesse vengono torchiate per una maggiore estrazione dell'olio contenuto nella pianta. Il liquido ottenuto dalla torchiatura viene addizionato alla grappa precedentemente separata dalle foglie;
- 2) il secondo procedimento prevede la ri-distillazione del prodotto di cui sopra con metodo discontinuo e a bassa temperatura, onde evitare una eccessiva evaporazione della parte aromatica estratta;
- 3) il terzo procedimento prevede la refrigerazione e la filtrazione.

Caratteristiche organolettiche

- 1) colore : la grappa si presenta incolore e ad una gradazione alcolica di 38% vol;
- 2) profumi: all'olfatto si può apprezzare la freschezza della grappa unita ad una nota delicata e dolce di mentolo;
- 3) sentori: questa grappa deve essere servita a temperatura di 4-6 °c ed è qui che il prodotto si esprime nella sua massima espansione organolettica in uno stupefacente retrogusto ad elevata sensazione di freschezza.

Curiosita'

Pancalieri è un piccolo comune in provincia di Torino, ai piedi delle alpi, dove da sempre si coltiva la menta piperita, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo.

Le ottime caratteristiche del terreno ed il microclima ideale fanno di questo territorio il luogo perfetto per tale coltivazione.

