

Perchè distillare a Bagnomaria?

...La distillazione con impianto piemontese tradizionale ci permette di distillare anche piccole quantità di vinaccia e di degustare Grappe particolarmente fragranti e profumate, grazie all'umidità ed alla succosità della vinaccia, mantenuta tale grazie anche alla presenza dell'acqua.

Il nostro piccolo impianto è stato costruito nel 2005, per offrire ai vignaioli della zona l'opportunità di distillare esclusivamente la loro vinaccia ed affiancare alla loro linea di vino anche una buona Grappa.

Inoltre, nella stagione primaverile, distilliamo purea di frutta fermentata, per creare le "Acquaviti di frutta": Pera Williams, Pera Williams affinata, Albicocca, Prugna Ramassin e Pesche Nettarine affinata.

Distilleria Beccaris

Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia

Tel.: 0141 968127 / 0141 967156

Email: info@distilleriabeccaris.it

Curiosità

...Il Brandy si ottiene dalla distillazione del vino, è infatti un'acquavite di vino ed il suo nome etimologicamente significa "vino bruciato".

Oltre al classico calice Anag, è consigliato degustarlo anche nei classici baloon o, ancora meglio nei calici a tulipano.

Riscaldare il distillato con il fuoco è in realtà sbagliato perché la rapida alterazione della temperatura del Brandy può compromettere la corretta degustazione...meglio allora riscaldarlo e "coccolarlo" con le proprie mani, magari accompagnandolo con un buon sigaro toscano o del cioccolato extra fondente.

Perchè distillare a Bagnomaria?

...La distillazione con impianto piemontese tradizionale ci permette di distillare anche piccole quantità di vinaccia e di degustare Grappe particolarmente fragranti e profumate, grazie all'umidità ed alla succosità della vinaccia, mantenuta tale grazie anche alla presenza dell'acqua.

Il nostro piccolo impianto è stato costruito nel 2005, per offrire ai vignaioli della zona l'opportunità di distillare esclusivamente la loro vinaccia ed affiancare alla loro linea di vino anche una buona Grappa.

Inoltre, nella stagione primaverile, distilliamo purea di frutta fermentata, per creare le "Acquaviti di frutta": Pera Williams, Pera Williams affinata, Albicocca, Prugna Ramassin e Pesche Nettarine affinata.

Distilleria Beccaris

Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia

Tel.: 0141 968127 / 0141 967156

Email: info@distilleriabeccaris.it

Curiosità

L'Erbaluce passito è l'ultima vinaccia ad essere distillata durante la campagna distillatoria annuale, in quanto la raccolta delle uve è tardiva e prevede un risposo sui caratteristici "Sulè" (solai) per l'appassimento prima della vinificazione.

La caratteristica che più si può apprezzare è il giusto compromesso tra sapidità e rotondità.

Perchè distillare a Bagnomaria?

...La distillazione con impianto piemontese tradizionale ci permette di distillare anche piccole quantità di vinaccia e di degustare Grappe particolarmente fragranti e profumate, grazie all'umidità ed alla succosità della vinaccia, mantenuta tale grazie anche alla presenza dell'acqua.

Il nostro piccolo impianto è stato costruito nel 2005, per offrire ai vignaioli della zona l'opportunità di distillare esclusivamente la loro vinaccia ed affiancare alla loro linea di vino anche una buona Grappa.

Inoltre, nella stagione primaverile, distilliamo purea di frutta fermentata, per creare le "Acquaviti di frutta": Pera Williams, Pera Williams affinata, Albicocca, Prugna Ramassin e Pesche Nettarine affinata.

Distilleria Beccaris

Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia

Tel.: 0141 968127 / 0141 967156

Email: info@distilleriabeccaris.it

Il metodo Solera

L'affinamento "a cascata" conosciuto come Solera, è utilizzato soprattutto per l'invecchiamento di Porto, Sherry e Aceto Balsamico.

Si tratta di due piramidi composte da dieci Barrique ognuna. La grappa viene versata manualmente nella prima botte in alto; verrà poi gradualmente travasata nelle Barrique sottostanti, fino a raggiungere la base della Solera e continuamente rabboccata dall'alto. Al termine dell'invecchiamento, verrà prelevata e imbottigliata direttamente dall'ultima fila di botti. Il risultato è una cuvée equilibrata e che mantiene una certa omogeneità nel tempo, nonostante si tratti di diverse annate di vendemmia.