

DISTILLATI | ARMAGNAC

## CASTAREDE BRUT DE FUT 8 ANS

CASTARÈDE | FRANCIA



**70 cl / 52°**

**Tipologia:** Armagnac

**Materia prima:** Folle blanche

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Distillazione in alambicco Armagnacais

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Castarède Brut De Fut 8 Ans D'age fa parte di una serie di imbottigliamenti a pieno grado proveniente da un single cask per un totale di 240 bottiglie. I vini base per la distillazione sono prodotti a partire da uve 100% folle blanches, vitigno che in questo imbottigliamento di giovane età conferisce grande freschezza e una vinosità molto piacevole. Brut De Fut, puro di botte, vuol dire che questa espressione della Maison Castarède è stata imbottigliata al grado pieno di uscita della botte, senza alcuna diluizione. L'abbassamento di grado alcolico infatti è dovuto dall'evaporazione in botte durante l'invecchiamento. Le uve di Folle Blanche vengono vinificate senza l'aggiunta di additivi né prodotti di sintesi, il vino ottenuto viene poi distillato nell'alambicco continuo "armagnacais".

### COME LO BEVO

È l'ideale per un highball armagnac, accompagnato da una soda aromatizzata a piacere o da sidro di mele nature.

### FOCUS

L'imbottigliamento brut de fut rappresenta al massimo la tradizione dell'Armagnac. Anticamente infatti i distillati beneficiavano della riduzione di grado alcolico dovuta alla parte degli angeli. Il grado alcolico di uscita dall'alambicco è già di per sé basso, dovuto a un solo ciclo di distillazione nel particolare alambicco "armagnacais" composto da un colonna a piatti con alla base una caldaia. Il distillato bianco di Castarède esce di norma ad un grado di 55/58%, di gran lunga inferiore a quello del cognac che esce dall'alambicco a un grado ben più alto ottenuto dopo la seconda distillazione. Questa distillazione a basso grado dà dei distillati molto complessi a livello aromatico, intrisi degli aromi del vino. Il disciplinare dell'AOC Armagnac concede per legge un range di grado alcolico fra i 52 e i 72,4% all'uscita dall'alambicco, inoltre la distillazione dei vini deve essere compiuta entro il 31 Marzo successivo alla vendemmia. Le limitazioni riguardano anche la capacità di distillazione. Per l'alambicco Armagnacais come quello utilizzato da Castarède il volume massimo di liquido da distillare non deve superare i 40 ettolitri.

