

DISTILLATI | ARMAGNAC

CASTAREDE BRUT DE FUT 18 ANS

CASTARÈDE | FRANCIA



70 cl / 47°

Tipologia: Armagnac

Materia prima: Folle blanche

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione in alambicco Armagnacais

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Castarede Brut De Fut 18 Ans d'âge fa parte di una serie di imbottigliamenti a pieno grado. I vini base per la distillazione sono prodotti a partire da uve 100% folle bianche vinificate senza solforosa o altri coadiuvanti. Questo Brut de fut è inoltre un single cask del tipico formato "Pièce" da 400 litri. Dopo 18 anni di invecchiamento ha raggiunto naturalmente il grado di 47 % grazie all'evaporazione della parte degli angeli. In 18 anni l'interazione con il legno è estrema, il legno cede tantissime componenti che arricchiscono il distillato che a sua volta perde circa 1/2 grado, oltre che ad una buona parte del liquido, concentrandosi molto a livello aromatico e guadagnando le caratteristiche note ossidative definite "rancio" date dall'evoluzione delle sostanze grasse del distillato. Terminato l'invecchiamento sono state riempite 340 bottiglie da 70 cl.

COME LO BEVO

Perfetto per una bevuta liscia che necessita di tempo e relax, e perchè no, un grande sigaro in abbinamento, ideale compagno di grandi formati di repubblica dominicana o Nicaragua di media struttura.

FOCUS

Quando si parla di invecchiamento dell'armagnac, in particolare il lungo invecchiamento, si sente spesso pronunciare la parola "rancio". Letteralmente tradotto "rancido" è un sentore ossidativo e di evoluzione che si sviluppa a causa dell'ossidazione dei grassi all'interno del distillato, che mutano a contatto con l'aria. La botte è un'entità vivente, composta da doghe di legno che respirano attraverso i loro pori. Questo è anche dovuto all'abbassamento di grado alcolico, più basso è il grado maggiore sarà il processo evolutivo, in particolare per l'armagnac che viene distillato ad un grado alcolico molto basso rispetto a qualsiasi altro distillato. La nota di rancio è presente in Castarède 18 ans ed è uno degli elementi che renderà la degustazione a dir poco sensazionale.

