

FUORICLASSE LEON Riserva 15 Anni

Categoria merceologica

Grappa, LT. 0,7 - 38% vol. alcool.

Le vinacce

Selezione dei migliori cru d'Italia, provenienti dalle migliori zone vocate, scelti secondo la loro propensione a subire lunghissimi invecchiamenti.

Le vinacce vengono conservate mediante una tecnologia chiamata Grappa System® che permette, tramite il controllo dell'acidità e l'aggiunta di lieviti selezionati, di preservare il patrimonio inestimabile di aromi, fino al momento della distillazione, che avviene dopo 15 giorni di lenta fermentazione.

Distillazione

Avviene in alambicchi tradizionali a bagnomaria ed in parte in impianti che sfruttano la tecnologia del sottovuoto in modo tale da ottenere la massima resa aromatica e la massima finezza al palato. Ogni vitigno che partecipa al blend è distillato separatamente e solo al momento di preparazione del blend per l'invecchiamento vengono sapientemente dosate le grappe ottenute, a costituire un'armonia in cui nessuna prevalga ma ognuna dia il meglio di se.

L'invecchiamento

Il prodotto viene a maturare per ben 15 anni in barrique (3 anni in Ciliegio e 12 anni in Rovere) alcune delle quali di secondo uso da Marsala, Vin santo o brandy, onde arricchirsi di note variegata ed intriganti.

Caratteristiche organolettiche

Grappa complessa ed articolata, caratterizzata da note di frutti rossi e confettura, con sentori intensi di liquerizia e tabacco, arrotondati da evidente vaniglia e legni aromatici. Al palato si rivela complessa ma elegante.

Consigli sul servizio

Leon riserva 15 anni si esprime al meglio servita nei bicchieri Bolla Castagner a 18-20° C. Grappa da meditazione, abbinabile a cioccolato extra fondente o ad un buon sigaro.



FUORICLASSE LEON Riserva 14 Anni

Categoria merceologica

Grappa, LT. 0,7 - 38% vol. alcool.

Le vinacce

Selezione dei migliori cru d'Italia, provenienti dalle migliori zone vocate, scelti secondo la loro propensione a subire lunghissimi invecchiamenti.

Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappa System®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati.

Grappa System® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, all'interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno.

Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Avviene in parte in alambicchi tradizionali a bagnomaria ed in parte in impianti tecnologicamente avanzati in modo tale da ottenere la massima resa aromatica e la massima finezza al palato.

Ogni vitigno che partecipa al blend è distillato separatamente e solo al momento di preparazione del blend per l'invecchiamento vengono sapientemente dosate le grappe ottenute, a costituire un'armonia in cui nessuna prevalga ma ognuna dia il meglio di se.

L'invecchiamento

Il distillato matura per ben 14 anni in barrique (3 anni in Ciliegio e 11 anni in Rovere) alcune delle quali di secondo uso da Marsala, Vin santo o brandy, onde arricchirsi di note aromatiche e speziate.

Caratteristiche organolettiche

Grappa complessa e di estrema rotondità, caratterizzata da note di marasca e frutti rossi, con sentori intensi di cuoio e tabacco, ammorbiditi da evidente vaniglia e frutta secca. Al palato si rivela avvolgente ed armoniosa.

Consigli sul servizio

"Leon riserva 14 anni" si esprime al meglio servita nei bicchieri Bolla Castagner a 18-20°C. Grappa da meditazione, abbinabile a cioccolato extra fondente o ad un buon sigaro.



FUORICLASSE LEON Riserva 7 Anni

Categoria merceologica

Grappa, LT. 0,7 – 38% vol. alcool.

Le vinacce

Selezione dei migliori cru d'Italia, provenienti dalle rispettive zone vocate. Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappa System®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappa System® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, all'interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno.

Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Avviene in parte in alambicchi tradizionali a bagnomaria ed in parte in impianti tecnologicamente avanzati in modo tale da ottenere la massima resa aromatica e la massima finezza al palato, ogni vitigno che partecipa al blend è distillato separatamente e solo al momento di preparazione del blend per l'invecchiamento vengono sapientemente dosate le grappe ottenute, a costituire un'armonia in cui nessuna prevalga ma ognuna dia il meglio di se.

L'invecchiamento

Il distillato matura per ben 7 anni in barrique di Ciliegio e Rovere della capacità di 225 litri cadauna, onde arricchirsi delle note caratteristiche dell'invecchiamento.

Caratteristiche organolettiche

Grappa intrigante e ricercata, caratterizzata da note intense di uve rosse con sentori leggermente pepati, in armonia con gli aromi di vaniglia, cacao e legno aromatico.

Al palato si rivela robusta ma equilibrata, di grande impatto.

Consigli sul servizio

"Leon riserva 7 anni" si esprime al meglio servita nel calice Bolla Castagner a 18-20°C, da degustare lentamente per apprezzare la lunga evoluzione aromatica nel bicchiere.



FUORICLASSE LEON Riserva 3 Anni

Categoria merceologica

Grappa Barrique 3 anni, lt. 0,70 38% vol. alcolico.

Le vinacce

Fuoriclasse Leon Riserva 3 anni nasce da un blend di grappe ottenute da vitigni a bacca rossa e a bacca bianca. Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappa System®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappa System® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, all'interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Avviene in parte in alambicchi tradizionali a bagnomaria ed in parte in impianti tecnologicamente avanzati in modo tale da ottenere la massima resa aromatica e la massima finezza al palato.

L'invecchiamento

La grappa prima dell'imbottigliamento viene fatta riposare per un periodo di 36 mesi in barrique. Il prodotto viene presentato in bottiglia ad una gradazione finale di 38° alcolici.

Caratteristiche organolettiche

Fuoriclasse Leon 3 anni presenta un quadro aromatico di grande forza espressiva. Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano le spezie dolci, con sentori fruttati. In bocca si presenta morbida, ma decisa, armonica e lunga.

Consigli sul servizio

Fuoriclasse Leon 3 anni è una grappa ottima per il dopo pasto, da sola o in abbinamento a cioccolato fondente. Si consiglia di servirla nei calici Bolla Castagner alla temperatura di 15/18°C.



FUORICLASSE LEON Amarone Riserva 18 Mesi

Categoria merceologica

Grappa di Amarone della Valpolicella affinata in barrique,
LT. 0,70 38% vol. alcool.

Le vinacce

Le uve, da cui trae origine l'Amarone, ossia Corvina, Rondinella e Molinara, provenienti dalla zona Valpolicella sono lasciate ad appassire per almeno 3 mesi prima di essere vinificate. Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappa System®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappa System® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, all'interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Avviene in parte in alambicchi tradizionali a bagnomaria ed in parte in impianti tecnologicamente avanzati in modo tale da ottenere la massima resa aromatica e la massima finezza al palato.

L'invecchiamento

La grappa viene posta a maturare in barrique di rovere da 225 litri per un periodo di oltre 18 mesi, della stessa tipologia utilizzata per l'invecchiamento del vino Amarone della Valpolicella.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense ed armoniose, con note speziate e di frutti di bosco, unitamente a sentori di vaniglia e miele acquisiti durante l'affinamento. In bocca si presenta rotonda e strutturata, morbida e persistente.

Consigli sul servizio

"Leon Amarone Riserva" si esprime al meglio servita nei bicchieri Bolla Castagner a 15-18°C.



FUORICLASSE LEON **Brunello di Montalcino 12 mesi**

Categoria merceologica

Grappa di Brunello di Montalcino affinata in barrique.
LT. 0,70 38% vol. alcool.

Le vinacce

Grappa Brunello di Montalcino proviene da un "cru" tra i più noti in Italia e nel mondo, un terroir delle incantevoli colline senesi in Toscana. Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappa System®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappa System® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, all'interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Avviene in parte in alambicchi tradizionali a bagnomaria ed in parte in impianti tecnologicamente avanzati in modo tale da ottenere la massima resa aromatica e la massima finezza al palato.

L'invecchiamento

La grappa viene posta a maturare in barrique di rovere da 225 litri per almeno 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono rare e complesse, svelando un quadro aromatico dal gusto intenso, delicato fruttato con caratteristiche determinate dai legni di affinamento. Al palato è calda seducente elegante e importante.

Consigli sul servizio

"Leon Brunello di Montalcino 12 mesi" si esprime al meglio servita nei calici Bolla Castagner a 15- 18°C, da abbinare a dolci al cioccolato e frutta secca.



FUORICLASSE LEON **Cartizze Valdobbiadene** **Superiore Barrique**

Categoria merceologica

Grappa, LT. 0,7 – 38% vol. alcool.

Le vinacce

Provengono dall'esclusiva cru del Cartizze Superiore di Valdobbiadene, una cultivar appartenente ad una ristrettissima zona della DOCG Conegliano-Valdobbiadene.

Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappa System®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati.

Grappa System® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, all'interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Avviene in parte in alambicchi tradizionali a bagnomaria ed in parte in impianti tecnologicamente avanzati in modo tale da ottenere la massima resa aromatica e la massima finezza al palato.

L'invecchiamento

Il distillato matura per oltre 12 mesi in piccole barrique di rovere e ciliegio che lo arricchiscono di note di legno, vaniglia e leggera tostatura.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono morbide ed eleganti e riportano a note di frutta a pasta bianca, miele e note balsamiche, con sentori di legno e vaniglia derivanti dalla maturazione in barrique. In bocca si presenta fine e delicata.

Consigli sul servizio

“Leon Cartizze Valdobbiadene superiore” si esprime al meglio servita nei calici Bolla Castagner a 15-18°C, anche in abbinamento a dolci tradizionali.



FUORICLASSE LEON Veneta

Categoria merceologica

Grappa Veneta, lt. 0,7 43% vol. alc.

Le vinacce

Ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve a bacca rossa prodotte e vinificate in Veneto. Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappa System®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappa System® garantisce inoltre una conservazione in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno.

Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Grappa Veneta Leon viene ottenuta da un blend di grappa da vitigni rossi distillata in impianti di rame di tipo tradizionale a vapore diretto.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano note di vinaccia fresca, frutti di bosco e viola, con sentori speziati.

Al palato si presenta intensa e ricca ma nel contempo elegante.

Consigli sul servizio

Leon Veneta è un distillato ottimo per concludere una cena sontuosa. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in calici elisse.



FUORICLASSE LEON **Gran Morbida**

Categoria merceologica

Grappa, LT. 0,7 – 37,5% vol. alcool.

Le vinacce

Provengono da una accurata selezione di vitigni pregiati quali Prosecco, Pinot Grigio, Pinot nero e altri vitigni autoctoni in piccole proporzioni.

Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappa System®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati.

Grappa System® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, all'interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

“Leon Gran Morbida” nasce da un accurato processo di estrazione che prevede ben 5 distillazioni:

- Due punti di estrazione in fase di disalcolazione sottovuoto, per selezionare fin da subito i composti più fini e leggeri.
- Diluizione e primo passaggio in colonna di distillazione per togliere i composti più pesanti.
- Due colonne di concentrazione e di distillazione vera e propria in cui i diversi composti aromatici vengono selezionati e concentrati in alcuni punti specifici della colonna da cui è possibile estrarli quasi in purezza.
- Colonna demetilante in cui, grazie ad alcune modifiche ed accorgimenti tecnici, è possibile togliere in maniera pressoché completa il metanolo, preservando tuttavia la parte aromatica più leggera ed affine ai prodotti di testa.

Il distillato, concluso il suo periodo di riposo di 6 mesi in inox, si presenta fine, incredibilmente leggero e pulito ma ricco degli aromi dell'uva.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono delicate ma chiaramente percettibili e riportano a chiare note di frutta fresca appena colta.

In bocca si presenta elegantissima e equilibrata, atta ad avvicinare alla degustazione anche i palati più delicati.

Consigli sul servizio

“Leon Gran Morbida” si esprime al meglio se servita fredda a 3°C (e quindi tenuta in frigo) oppure “on the rocks”, ed è ideale anche nei cocktail.

