

GRAPPA VITE D'ORO BARRIQUE BEPI TOSOLINI

ГРАППА ВИТЕ Д'ОРО БАРРИК БЕПИ ТОЗОЛИНИ



Граппа

Страна: Италия, Фриули

Сорта винограда: Ассамбляж разные сортов

Содержание алкоголя: 40%

Объем бутылки: 0,7 л

Компания Bepi Tosolini Grappa родилась в 1943 году на севере Италии, в регионе Фриули, когда патриот своего региона Бепи Тозолини решил превратить грубый деревенский дистиллят в изысканный, подходящий даже самой требовательной общественности продукт.

В 50-х годах он построил новый завод в Удине и крупнейший погреб для выдержки граппы в Италии. В настоящее время она управляется четвертым поколением семьи Тозолини. Скромная семейная дистиллерия с годами превратилась в крупное предприятие, где производятся не только традиционные для региона граппа и аквавит, но также большое разнообразие ликеров. Благодаря высочайшему качеству продукции и использованию 100% натуральных ингредиентов спиртные напитки под маркой Тозолини представлены в лучших барах мира.

Виноград поступает из самых престижных областей DOC во Фриули, известных во всем мире: преимущественно Collio, Colli Orientali и Grave del Friuli.

Описание:

Граппа - традиционный итальянский ликер, который изготавливается путём перегонки виноградного жмыха, полученного в процессе производства вина.

Полученный дистиллят выдерживается 12 месяцев в дубовых барриках из славонского дуба объемом 225 л, а затем разбавляется очищенной водой и разливается по бутылкам.

Благодаря тому, что жмых подвергается перегонке не позднее, чем в течение 48 часов с момента его получения, в граппе сохраняются интенсивные фруктовые ароматы.



Органолептические характеристики:

Цвет: Янтарный.

Аромат: Деликатные ноты ванили, табака, спелых фруктов и тонких сладких специй.

Вкус: Сбалансированный, элегантный, с продолжительным послевкусием.

Способы употребления:

Подавать в качестве дигестива, подавать в бокалах тюльпанообразной формы при температуре 18-20°C.