

GRAPPA GIRALE BEPI TOSOLINI

ГРАППА ДЖИРАЛЕ БЕПИ ТОЗОЛИНИ



Граппа

Страна: Италия

Регион: Фриули-Венеция-Джулия

Сорт винограда: Шардоне

Крепость: 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.

Технология производства:

Свежий жмых винограда Шардоне обрабатывают водяным паром под небольшим давлением. В результате получается насыщенная алкоголем ароматная жидкость, которую подвергают дистилляции традиционным методом в небольших медных перегонных кубах.

Эта граппа выдерживается в новых барриках из вишневого дерева, поэтому является очень ароматной.



Органолептические характеристики:

Цвет: красивый золотистый с янтарными отблесками.

Аромат: интенсивный, сложный – выраженные тона спелых персиков, абрикосов и манго переплетаются с нотами спелой вишни, пряностей и дуба.

Вкус: глубокий, бархатистый, с ярким и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Подавать охлажденной в качестве дигестива. Прекрасно подходит к песочному печенью и глазированным фруктам. Температура подачи: 18-20 °С.