

GRAPPA AGRICOLA BEPI TOSOLINI

ГРАППА АГРИКОЛА БЕПИ ТОЗОЛИНИ



Граппа

Страна: Италия, Фриули

Сорта винограда: Рефоско, Каберне, Мерло

Содержание алкоголя: 50%

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 дистиллят, который изготавливается путём перегонки виноградного жмыха, полученного в процессе производства вина.

Полученный дистиллят выдерживается в стальных ёмкостях на протяжении полугода, 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 яркие фруктовые ароматы.



Оценки и рейтинги:

Distillata – Серебряная Медаль;

Alambicco d'Oro – Золотая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный, с оттенком светлого янтаря.

Аромат: Выразительный, с нотами изюма, спелых кустарниковых ягод.

Вкус: Деликатный, округлый, обволакивающий благодаря высокому содержанию алкоголя.

Способы употребления:

Подавать в качестве дигестива при комнатной температуре или слегка охладив до 16-18°С.