

GRAPPA CANDOLINI BIANCA FRATELLI BRANCA ГРАППА КАНДОЛИНИ БЪЯНКА ФРАТЕЛИ БРАНКА



Граппа

Страна: Италия

Крепость: 40%

Объем бутылки: 0,7 л



В 1845 году супруги Бернардино и Каролина Бранка в Милане основали компанию Fratelli Branca. Будучи аптекарем, Бернардино в своей домашней лаборатории разработал эликсир, который излечивал множество болезней. Как гласила реклама тех лет – в создании эликсира участвовал некий доктор Фернет, отличавшийся удивительным долголетием, на самом же деле, это имя было выдумано Бернардино в маркетинговых целях и существовало только на этикетках напитка. Но, тем не менее, ликер действительно помогал излечивать от множества болезней и пользовался огромной популярностью среди местных жителей. Девиз компании с самого ее основания звучал так: «Обновляй, но сохраняй», и создатель компании, Бернардино Бранка, полностью соответствовал этой философии – он всегда был открыт новым возможностям, связанным с новаторскими технологиями и развитием рекламы, не изменяя при этом верным традициям и опыту прошлого.

Компания Бранка всегда являлась олицетворением целостности, выражающейся в качестве нашей продукции, следовании международным стандартам и приоритету безопасности потребителей. Здесь и по сей день продолжается работа над развитием новых продуктов, верных традициям компании, и в тоже время способных удовлетворять вкусам потребителей. В компании соблюдается преемственность традиций, это в полной мере выражено в использовании только натуральных ингредиентов.

Технология производства:

Дистилляция виноградного жмыха проводится в небольших перегонных кубах. Выдержка в стальных чанах.



Гастрономические рекомендации:

Идеальна в качестве дигестива, с сухим печеньем, горьким шоколадом, жареными каштанами, а также как основа различных освежающих коктейлей. Температура подачи: 13-14 С.