

GRAPPA RAMANDOLO BARRIQUE DECANTER BEPI TOSOLINI

ГРАППА АГРИКОЛА ДЕКАНТЕР БЕПИ ТОЗОЛИНИ



Граппа

Страна: Италия, Фриули

Сорт винограда: 100% Вердучцо

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

Полученный дистиллят выдерживается в дубовых

бочках на протяжении восемнадцати месяцев, а затем разбавляется очищенной водой и разливается по бутылкам.

Граппа Ramandolo Barrique – это результат сочетания мастерства в дистилляции и знаний о работе с древесиной. Ограниченный выпуск.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный янтарный.

Аромат: Интенсивный, с тонкими нотами ванили и выразительными тонами специй.

Вкус: Мягкий, округлый, с продолжительным послевкусием.

Способы употребления:

Подавать в качестве дигестива, с сухофруктами, орехами и песочным печеньем, а также с некрепкими сигарами.