

GRAPPA RAMANDOLO FANTINEL ГРАППА РАМАНДОЛО ФАНТИНЕЛЬ



Граппа

Страна: Италия

Сорт винограда: Вердуццо ди Рамандоло

Крепость: 38%

Объем бутылки: 0,7 л

Объем производства: 5000 бутылок



За 40 лет своего существования небольшая винодельня превратилась в крупную винодельческую компанию - Gruppo Vinicolo Fantinel, которой руководит представитель третьего поколения виноделов. В настоящее время семье принадлежит 300 га виноградников в регионах DOC Collio, Grave и Colli Orientali del Friuli. Вина, произведенные в соответствии с винодельческими традициями Фриули, с одной стороны, и с использованием новейших технологий и достижений науки, с другой, заслужили признание во всем мире. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Граппа Рамандоло обладает ярко выраженным фруктовым ароматом и нежный вкус. Граппа созданная с уважением к вековым традициям, но в пленительном современном стиле.

Технология производства:

Оставшиеся после производства вина Вердуццо отжимки винограда: виноградные косточки, кожица и остатки мякоти 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 - «молодая» (или bianca), она не подвергается выдержке в дубовых бочках, потому получается бесцветной с ярко выраженными фруктовыми характеристиками в аромате и вкусе.



Аромат:

Яркий, фруктовый: нотки изюма, фиников и чернослива переплетаются с нюансами белых цветов и пряностей.

Гастрономические рекомендации:

Подавать охлажденной в качестве дижестива. Прекрасно подходит к песочному печенью и глазированным фруктам. Температура подачи: 13-14 °С.