

GRAPPA I LEGNI ROVERE BEPI TOSOLINI

ГРАППА И ЛЕНЬИ РОВЕРЕ БЕПИ ТОЗОЛИНИ



Граппа

Страна: Италия, Фриули

Сорта винограда: Каберне, Рефоско, Мерло, Фриулано и Москато

Содержание алкоголя: 42%

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.

Благодаря тому, что жмых подвергается перегонке не позднее, чем в течение 48 часов с момента его получения, в граппе сохраняются интенсивные фруктовые ароматы.

Grappa I Legni Rovere выдерживается 12 месяцев в 225-литровых дубовых бочках из Алье сильного обжига.



Оценки и рейтинги:

Alambicco d'Oro – Золотая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Янтарный, с золотыми отблесками.

Аромат: Выразительный, с нотками ванили и специй.

Вкус: Мягкий и хорошо сбалансированный, с нотами ванили и ощутимыми танинами.

Способы употребления:

Подать в качестве дигестива, граппа для медитации, хорошо с сигарой и темным шоколадом. Лучший способ - потягивать I Legni Rovere из большого тюльпанообразного бокала при температуре 18-20°C.