

# GRAPPA REFOSCO BARRIQUE FANTINEL

## ГРАППА РЕФОСКО БАРРИК ФАНТИНЕЛЬ



### Граппа

**Страна:** Италия

**Сорт винограда:** Рефоско

**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.

Граппа Рефоско Баррик имеет красивый янтарный цвет, интенсивный аромат и элегантный вкус.

Граппа созданная с уважением к вековым традициям, но в пленительном современном стиле.

### **Технология производства:**

Оставшиеся после производства вина Рефоско 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.

Получившаяся граппа выдерживается в дубовых бочках в течение 24 месяцев, благодаря чему приобретает красивый янтарный цвет, ванильные оттенки в аромате и округлый бархатистый вкус.



### **Аромат:**

Яркий, сложный: ноты изюма и фиников переплетаются с нюансами карамели, дуба и сливочной ириски.

### **Гастрономические рекомендации:**

Подавать охлаждённой в качестве дижестива. Прекрасно подходит к песочному печенью, темному шоколаду и даже сигарам. Температура подачи: 13-14 С.