

ГРАППА

BEPI Tosolini

Grappa smoked

Міцність - 40,0%, 0,5 л

Італія,
Фріулі-Венеція-Джулія

Сортовий склад:
свіжі вичавки червоних сортів
винограду Каберне, Мерло, Рефоско



BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE



BIBENDA 2019

5 Grappoli di BIBENDA



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: інтенсивний бурштин із золотистими відтінками
- ✓ Аромат: вишуканий, інтенсивний, насичений
- ✓ Смак: торф'яний, не надто алкогольний, багато в чому нагадує односолодовий віскі, з гармонійними пряними нотами з легким димним відтінком

Температура подачі: 18-20 град С
Сервірування: граппа подається як
дигестив, гарно смакує з кавою

Особливості технології:

- ✓ Традиційна ручна дистиляція в стародавніх парових дистиляторах, протягом 48 годин після пресування, завжди зберігає дорогоцінні аромати та цінність первинних інгредієнтів;
- ✓ Витримка в бариках з французького дуба в традиційних підвалах родини Тосоліні;
- ✓ Дубові бочки пройшли процес обпалювання з листям тютюну «Кентуккі», оригінальної італійської якості, для глибокої та інтенсивної копченої граппи.



WINE
SHOP

м. Одеса,
вул. Грецька, 33
м. Київ,
вул. Саксаганського, 25
www.artwine.com.ua