

## Mazetti Classica 1846 Grappa Stravecchia Граппа Мазетти Классика Стравеккья

**Страна:** Италия

**Регион:** Пьемонт

**Производитель:** Mazetti d'Altavilla

**Тип:** Стравеккья (выдержанная)

**Сорт винограда:** Барбера, Кортеше, Долчетто

**Крепость:** 50%об.

**Выдержка:** 18 месяцев в бочках из славонского дуба и каштана

**Особенность:** процесс дистилляции протекает в вакуумной среде, что даёт возможность более быстрого испарения при пониженной температуре для получения более качественного дистиллята

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** насыщенный и одновременно утончённый фруктово-ягодный аромат с оттенками специй

**Вкус:** сбалансированный, округлый, с длительным фруктовым послевкусием

**Температура подачи:** 17-19°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде в качестве дижестива



# Mazetti d'Altavilla

DISTILLATORI DAL 1846

Процесс создания граппы «Мазетти» особенный и довольно трудоемкий. Порционная дистилляция в медных кубах с паровым обогревом протекает в вакуумной среде, что даёт возможность более быстрого испарения при пониженной температуре для получения качественного дистиллята, а также тщательное отделение срединных фракций «сердца» дистиллята путём инструментального и органолептического анализов. Дополнительная выдержка в нейтральных ёмкостях в течение 3 месяцев.

Дистеллерия Мазетти была образована ещё за 15 лет до объединения Италии в далёком 1846 году в местечке Монферрато в Пьемонте. Её основатель, Филиппо Мазетти с самого начала делал ставку на качество и в поиске лучшего сырья, бывало, ездил по всему региону, вплоть до Ланге и Роэро. Дело продолжил его сын, Луиджи, который не только улучшил технику дистилляции и расширил производство, перенеся винодельню в коммуну Альтавилла-Монферрато, но и начал серьёзные эксперименты с производством граппы из разных сортов и регионов. Сегодня уже шестое поколение семьи Мазетти производят граппу и продукты на её основе, следуя всё тем же заветам: традиционная перегонка и самое лучшее сырьё.