

## **Pilzer Acquavite di Albicocche** **Пилцер Аквавит ди Альбикокк**

**Страна:** Италия, Трентино-Альто-Адидже

**Производитель:** Pilzer srl

**Категория:** абрикосовый дистиллят

**Особенность:** ручной сбор, фрукты растут на склонах вулкана Везувия

**Выдержка:** 12 месяцев в стальных ёмкостях

**Крепость:** 43%об.

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** нежный, с оттенками спелого абрикоса, абрикосового джема с тонами сливок и миндаля

**Вкус:** не спиртуозный, утонченный с длительным послевкусием с тонами абрикоса в разных проявлениях

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде или со льдом как дижестив, с добавлением в кофе



## **Pilzer, Acquavite di Pere Williams** **Пилцер Аквавит ди Пёре Вильямс**

**Страна:** Италия, Трентино-Альто-Адидже

**Производитель:** Pilzer srl

**Категория:** грушевый дистиллят

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** 12 месяцев в стальных ёмкостях

**Крепость:** 43%об.

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** утонченный, с оттенками спелой, печеной груши, грушевого джема с тонами сливок, меда и воска

**Вкус:** не спиртуозный, деликатный с длительным послевкусием с тонами спелой груши, дюшеса, меда и других фруктов

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде или со льдом как дижестив, с добавлением в кофе



Компания Pilzer является ярким примером того, как сильная воля, целеустремленность и настойчивость одного человека помогают добиться успеха. Винченцо Пилцер открыл свою первую винокурню в 1956 году в самом центре долины Валле ди Чембра. Искусство создания спиртов он изучал постепенно, шаг за шагом осваивая его тонкости и вводя собственные наработки в процесс производства. Позже к Винченцо присоединились сыновья Бруно и Ивано, каждый из которых предложил собственные инновационные подходы к семейному делу. Так появились фруктовые и сортовые граппы, бренди, а затем в 2001 году был открыт новый завод для их производства в городе Портеньяк.

Знатоки граппы ценят прежде всего качество продукции Pilzer, которое достигается благодаря нескольким секретам. Первый и основной секрет раскрывает сам основатель: "невозможно сделать хорошую граппу из плохого винограда". Вторым был позаимствован у производителей виски. Во время поездки в Шотландию Винченцо Пилцер увидел, как отделяют первый и последний спирт при дистилляции, считая их недостаточно чистыми. Эту же технологию он применил и в своем производстве. И хотя этот этап не является обязательным для граппы, но после дегустации всеми была отмечена особая чистота полученного напитка. Третий секрет заключается в том, чтобы каждый сорт винограда перегонять своим особым способом, сохраняя так много характерных оттенков винограда, насколько это возможно. Дистиллят разводят кристально чистой водой непосредственно перед розливом в бутылки, чтобы обеспечить напиткам исключительную свежесть.