

Grappa Affinata in botti da Passito di Pantelleria

Граппа Аффината ин ботти да Пассито ди Пантеллерия

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Dellavalle

Категория: выдержанная граппа (аффината)

Крепость: 42% об.

Сортовой состав: Барбера

Выдержка: 10 лет в барриках из-под вина пассито ди пантеллерия

Особенность: винтажная; дистилляция в маленьких аламбиках баньо-мария (на водяной бане)

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: яркий, парфюмированный, с тонами засахаренных и экзотических фруктов, цветов, изюма, фиников, ванили и нюансами ароматизированного табака

Вкус: комплексный, обволакивающий, передающий тона увяленных фруктов, орехов и меда в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, с кофе, сигарой, в сочетании со сладкой выпечкой, орехами, сухофруктами



Grappa Affinata in botti da Marsala

Граппа Аффината ин ботти да Марсала

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Dellavalle

Категория: выдержанная граппа (аффината)

Крепость: 42% об.

Сортовой состав: Барбера

Выдержка: 10 лет в барриках из-под крепленого вина марсала

Особенность: винтажная; дистилляция в маленьких аламбиках баньо-мария (на водяной бане)

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: тонкий, насыщенный, наполнен нотами цукатов, сушеного абрикоса, лесного ореха и древесины

Вкус: комплексный, гармоничный, выражен тонами сухофруктов, пряных трав, сладких специй в деликатном терпком послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, с кофе, сигарой, в сочетании со сладкой выпечкой, орехами, темным шоколадом



Grappa Affinata in botti da Porto Граппа Аффината ин ботти да Порто

Страна: Италия, Пьемонт

Производитель: Dellavalle

Категория: выдержанная граппа (аффината)

Крепость: 42% об.

Сортовой состав: Барбера

Выдержка: 10 лет в барриках из-под крепленого вина портвейн

Особенность: винтажная; дистилляция в маленьких аламбиках баньо-мария (на водяной бане)

Цвет: янтарный с оттенком красного дерева

Аромат: интенсивный, наполнен оттенками ванили, корицы, душистого перца, увяленной груши, инжира и белой черешни

Вкус: комплексный, гармоничный, выражен тонами сушеного абрикоса и сливы, молочного шоколада и сладких специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, с кофе, сигарой, в сочетании со сладкой выпечкой, орехами, сухофруктами



Grappa Riserva 15YO Граппа Рисерва 15 лет

Страна: Италия, Пьемонт

Производитель: Dellavalle

Категория: выдержанная граппа (аффината)

Крепость: 42% об.

Сортовой состав: Барбера

Выдержка: 15 лет в бочках из французского дуба

Особенность: дистилляция в маленьких аламбиках баньо-мария (на водяной бане)

Цвет: бронзовый

Аромат: комплексный, богатый, наполнен оттенками табака, чернослива, кедра, поджаренного грецкого ореха и какао

Вкус: сложный, яркий, обволакивающий, обладает сладковатым профилем с нотами сухофруктов, темного шоколада, ванили и деликатной горчинкой в согревающем послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, с кофе, сигарой, в сочетании со сладкой выпечкой, орехами, сухофруктами



История винокурни Della Valle начинается в 1983 году в Вильяно д'Асти, Монферрато, в самом сердце винодельческих традиций Пьемонта.

Благодаря многолетнему опыту работы в этом секторе мечта Роберто делла Валле, страстного энолога и знатока мира вина и граппы, сбывается. Техника, знания, инновации, конкретные исследования рынка: это лишь некоторые из основных характеристик, которые позволили заводу Della Valle расти в геометрической прогрессии, сохраняя при этом престижный ярлык превосходной ремесленной компании. Ремесленная традиция, которая в настоящее время находит свое продолжение в следующем поколении его детей, Лоренцо и Федерике, не забывая при этом о важности жены и матери Роберто для его детей, поддержка Паолы по мере роста компании всегда присутствовала внутри компании. Цель та же: производить и продавать нишевые продукты, основанные на потребностях клиентов.

Компания использует систему прерывистой дистилляции на водяной бане для производства дистиллятов из тщательно отобранных свежих выжимок. Выдержка является основным методом, отличающим эту компанию, поскольку помимо 18-месячной выдержки в дубовых барриках существует также уникальная техника, используемая для выдержки Граппы ди Барбера в общей сложности 10 лет в барриках, которые ранее использовались для выдержки Марсалы, Пассито ди Пантеллерия, Портвейна, Виски, Пиколита и Мальвазии делле Липари.