## Grappa Moscato Villa della Rovere Граппа Москато Ви́лла де́лла Ровэ́рэ (выводимый)

Регион: Италия, Эмилия-Романия

Производитель: Giarola

Категория: белая, невыдержанная граппа

Крепость: 40 % об.

Сорта винограда: Мускат (Москато)

Особенности: для дистилляции используют старинные перегонные аппараты

Цвет: прозрачный

Аромат: насыщенный, яркий с характерными нотами для букета виноградного сорта

Москато (цветочные ноты, травы и цветочный мед)

Вкус: мягкий, не резкий, сладковатый, со сбалансированным послевкусием

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: дижестив, при смене блюд, как самостоятельный напиток, аперитив.

Хорошо сочетается с отдельными блюдами в течение всего обеда.

## Grappa Oro Villa della Rovere Гра́ппа Óро (золотая) Ви́лла де́лла Ровэ́рэ

Регион: Италия, Эмилия-Романия

Производитель: Giarola

**Категория:** «Affinata» - выдержанная в дубе **Выдержка:** 9 месяцев в славонском дубе

Особенности: для дистилляции используют старинные перегонные аппараты

Крепость: 40 % об.

Сорта винограда: Мускат (Москато)

Цвет: соломенный

Аромат: яркий, преобладают ноты фруктов- ананаса, цукатов, личи, чайной розы,

лекарственных трав, ванили и изюма

Вкус: богатый, не резкий, сбалансированный с длительным послевкусием с оттенками

цукатов, цветов и легкой пряностью **Температура подачи:** 13-15 °C

Гастрономия: аперитив, дижестив, при смене блюд, самостоятельный напиток, Кафе

Коретто

Дистилярня была основана Абеле Джароло в 1918 г. в регионе Эмилия-Романия. На производстве, которое располагается недалеко от гор Апенин, которые подпирают регионы.

Тоскану и Эмилию, по-прежнему сохранены исторические техники производства и традиционные рецепты. Например, в производстве так называемых «Винных ягод» — визитная карточка компании, земляника в граппе, абрикос или груши в бренди. Для выдержки дистиллятов используются бочки из Славонского дуба, а для осуществления дистилляции — старые перегонные кубы.



