

## **Bocchino, Cantina Privata 8 anni** **Гра́ппа Бо́ккино, Канті́на Прива́та 8 лет**

**Регион:** Италия, Пьемонт

**Производитель:** Via Comm. L. Bocchino

**Категория:** Стравекья (выдержанная)

**Крепость:** 45 % об.

**Сорта винограда:** Неббиоло 65%, Москато 35%

**Особенность:** выжимки винограда покупаются у лучших производителей вина из зон Бароло, Барбареско (для Неббиоло) и Москато д'Асти (для Москато); Однократная непрерывная перегонка, на самостоятельно разработанном медном перегонном кубе, получившем название «Лазарито Боккино»

**Выдержка:** минимум 8 лет в барриках из французских видов дуба Алье, Тронсе и Лимузена, и 1 год в большой дубовой бочке, для гармонизации спиртов

**Цвет:** золотистый, с легкими янтарными отблесками.

**Аромат:** элегантный и глубокий, с нотами меда, карамели, сухофруктов и ромашки

**Вкус:** насыщенный, сбалансированный, с нотами кураги и цукатов, плавно переходящими в продолжительное, теплое послевкусие с оттенками корицы и сосновой смолы

**Температура подачи:** 18 – 22 °C

**Гастрономия:** дижестив



В 1898 году Карло Боккино был первым в Италии, кто использовал метод приготовления граппы из выжимок одного сорта винограда, в то время как другие производители использовали выжимки многих сортов. Карло создал в Канелли (Пьемонт) небольшую винокурню и начал создание граппы из местного сорта Москато. Также, он разработал специальную систему дистилляции, которая значительно

увеличила ароматический потенциал производимой им граппы. Этот метод главным образом состоит из дистилляции в перегонном кубе на водяном пару. Этот способ весьма медленный, трудоемкий и более затратный, чем обычные производственные методы перегонки.

Секреты и традиции производства граппы передавались от одного поколения к другому. Приемником Карло Боккино стал в 1937 году его сын Лазарито, а затем внук Джорджо Микка. С 1996 года управляющим стал младший сын Джорджо — Карло Микка Боккино.

При изготовлении граппы компания использует весь свой опыт, который был накоплен в течение столетия. Благодаря особым условиям старения, погребам, которые были вырыты в склонах холмов, качественным дубовым бочкам, граппа от Боккино обладает превосходным цветом и великолепными органолептическими характеристиками. Также секреты высокого качества напитков Bocchino кроются в терруаре самых престижных винных апелласьонов, в которых произрастает виноград для приготовления граппы, и в особом способе дистилляции. Для того, чтобы приготовить напиток с уникальным и изысканным стилем, производитель направляет все свои силы на качественный выбор сырья и усовершенствование производства.