## Grappa Sandro Bottega Morbida Граппа Са́ндро Ботте́га Мо́рбида

**Страна:** Италия **Регион:** Венето

Производитель: Bottega S.p.A.

**Категория:** Бьянка **Крепость:** 38% об.

Сорт винограда: Глера и сорта группы Пино

Выдержка: 6 месяцев в чанах из нержавеющей стали

Особенность: тройная дистилляция в традиционных медных кубах на водяной бане, после чего проходит процесс деметилирования на колонне, чтобы свести

остатки метилового спирта к значению, ниже установленного законом **Аромат:** чистый, с оттенками свежих садовых фруктов и полевых цветов

Вкус: сбалансированный, свежий, обладает стойким фруктовым и травянистым

послевкусием

Температура подачи: 8-10 °C

**Гастрономия:** в качестве основы для коктейлей, в составе «кафе коретто», а также в сопровождении свежих фруктов и ягод, фруктового салата с пломбиром

Бутылка изящной формы Sandro Bottega символизирует стекающую каплю граппы в момент перегонки.

## Grappa Bottega Maestri Invecchiata Da Prosecco Граппа Ботте́га Маэ́стри Инвеккья́та Да Просе́кко

**Страна:** Италия **Регион:** Венето

Производитель: Bottega S.p.A.

**Категория:** Инвеккьята **Крепость:** 38% об. **Сорт винограда:** Глера

Выдержка: 12 месяцев в бочках

Особенность: изготовлена из выжимок просекко, тройная дистилляция в традиционных медных кубах на водяной бане

Цвет: янтарный

Аромат: интенсивный и элегантный, с оттенками ванили,

сухофруктов, пряностей и древесных нюансов

Вкус: обволакивающий, продолжающий и дополняющий ароматику, с нотами сухофруктов, сладких

специй и орехов в послевкусии **Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** дижестив, в составе «кафе коретто», а также в сопровождении темного и горького шоколада, орехов, шоколадных десертов и выпечки, миндального и фисташкового печенья



Bottega — семейная компания, имеет четырехвековую историю в мире вина и граппы. На сегодняшний день их вина и ликеры получили более 350 призов и наград, их можно найти более чем в 140 странах мира, а также в наиболее важных магазинах беспошлинной торговли и авиакомпаниях.

Family Vintners Since 1635 Корпоративная философия Bottega основывается на следующих краеугольных камнях: качество и терруар; дизайн и инновации; устойчивое виноделие. Все этапы производства соответствуют критериям природосообразного виноделия (устойчивое сельское хозяйство), нацеленного на сохранение окружающей среды для будущих поколений. Компания уделяет особое внимание экономии воды, сокращению выбросов СО2 и химикатов, а также переработке отходов. Bottega имеет сертификат IFS и BRC Global Standard по безопасности пищевых продуктов (в 2018 году — уровень совершенства AA), а также является частью Istituto Eccellenze Italiane Certificate, ассоциации, которая объединяет итальянских производителей высокого качества из разных секторов и высококлассных компаний.



