

Via Roma Grappa of Amaro Виа Рома Граппа Амароне

Страна: Италия

Регион: Венето, Вальполичелла

Производитель: Distilleria Zanin 1895

Крепость: 40%об.

Сорт винограда: Корвина, Молинара, Рондинелла

Выдержка: в резервуарах из нержавеющей стали не менее 6-8 месяцев с целью объединения и созревания продукта на молекулярном уровне

Цвет: прозрачный

Аромат: насыщенный, цветочный, с фруктовыми нотами, смородиновыми, вишневыми и миндальными нюансами, а также тонами пряных трав

Вкус: утонченный, сбалансированный и нежный, с оттенками красных фруктов и ягод, лакрицы и какао в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-18 °C

Гастрономия: дижестив, подается с черным кофе, сочетается с молочным или темным шоколадом (60-70%), красными фруктовыми джемами (ежевика, смородина и пр.), выпечкой и умеренно сладкими десертами



Via Roma Grappa of Barolo Виа Рома Граппа Бароло

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Бароло

Производитель: Distilleria Zanin 1895

Крепость: 40%об.

Сорт винограда: Неббиоло

Выдержка: в резервуарах из нержавеющей стали не менее 1 года с целью объединения и созревания продукта на молекулярном уровне

Цвет: прозрачный

Аромат: интенсивный, с нотами спелых красных фруктов и ягод, ванили, сладких специй

Вкус: деликатный, обволакивающий, бархатистый, с пряными и шоколадными нотами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: дижестив, подается с черным кофе, сочетается с молочным или темным шоколадом (60-70%), красными фруктовыми джемами (ежевика, смородина и пр.), выпечкой и умеренно сладкими десертами



Zanin Grappa Moscato Занин Граппа Моска́то

Страна: Италия

Регион: Венето

Производитель: Distilleria Zanin 1895

Крепость: 40%об.

Сорт винограда: Мускат

Выдержка: в бочках не менее 8 месяцев

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: соломенный

Аромат: интенсивный, пышный, с нотами чайной розы, пионов, фиалки, тропических фруктов, персиков, полевых трав (шалфей, душица)

Вкус: яркий, бархатистый, сладковатый, с узнаваемыми оттенками Муската, которые вторят аромату – цветочные, медовые, фруктовые и пряные ноты в послевкусии

Температура подачи: 12-16 °C

Гастрономия: сочетается с молочным или темным шоколадом (60-70%), джемами, вялеными фруктами, фруктовым тартom и печеньем кантуччи





В конце XIX века Бортоло Занин открыл гостиницу, в которой он среди прочих местных блюд и напитков гостям предлагали «spirit bianco» - так в то время называли граппу. Жители Дзульяно настолько полюбили напиток, что Бортоло решил расширить производство виноградного дистиллята.

В 40-е годы XX века, когда гостиница закрылась, его сын Рино продолжил работу по расширению дистиллерии, что привело к повсеместной известности бренда. В 70-е годы благодаря Фаусто Занину компанию знали уже в 38 странах. Сегодня производство возглавляет Пьеро Занин и его шурин Массимо Фонтана. История четырех поколений, связанных одной страстью, раскрыта во вкусе каждой капли граппы с маркировкой Zanin 1895.

Сегодня компания выпускает не только граппу, но и бренди, крепкие спиртные напитки, различные ликеры. Все продукты производятся на территории дистиллерии. Производственная мощность составляет около 20 000 000 бутылок в год. Каждый год в цистернах, баррелях и бочках выдерживается до 4 000 000 литров дистиллята. Продукты компании поставляются в 48 стран, включая Азию и Америку.

Дистилляты Via Roma содержат в себе столетние знания о престижном искусстве настаивания ароматических трав и дистилляции граппы. Это линия продуктов, созданная компанией Zanin 1895 srl, одной из первых итальянских компаний по производству спиртных напитков, которая имеет множество наград и всегда несет с собой багаж своей культуры, происхождения и традиции, чтобы передавать ее через дистилляты.