



• ИСХОДНОЕ СЫРЬЕ

Отобранные под строгим контролем виноградные выжимки и мезга высочайшего качества, оставшиеся после производства вина из лоз, собранных на холмах вулканического происхождения у подножия древнего городка Кори.

• ДИСТИЛЛЯЦИЯ

Перегонный аппарат непрерывного цикла на пару. Дистилляция происходит медленно, что обеспечивает образование летучих веществ, отвечающих за формирование особенных ароматов граппы.

• ПРОИЗВОДСТВО

Объемы производства граппы строго ограничены и зависят от урожая каждого года.

• ВЫДЕРЖКА

18 месяцев в бочке

• ВНЕШНИЙ ВИД

Прозрачный, светло-янтарный цвет

• АРОМАТ

Душистый, нежный, гармоничный

• ВКУС

Мягкий с приятной сладостью и со сложными оттенками, напоминающими о выдержке в бочке, которая отвечает за возникновение приятной горькой нотки во вкусе.

• СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ

45% об.

• ДЕГУСТАЦИЯ

При комнатной температуре 18°– 20° C в бокалах на ножке в форме “тюльпана”.