

*Граппа (grappa) – крепкий
алкогольный напиток,
произведенный в Италии из
выжимок винограда.*



История граппы насчитывает около восьми веков.

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ



Граппу делают из выжимок, которые остаются после отжима винограда для производства вина

КАК ДЕЛАЮТ ГРАППУ



**Перед брожением
выжимки
выдерживают в
бочках неделю или
две. потом**

КАК ДЕЛАЮТ ГРАППУ

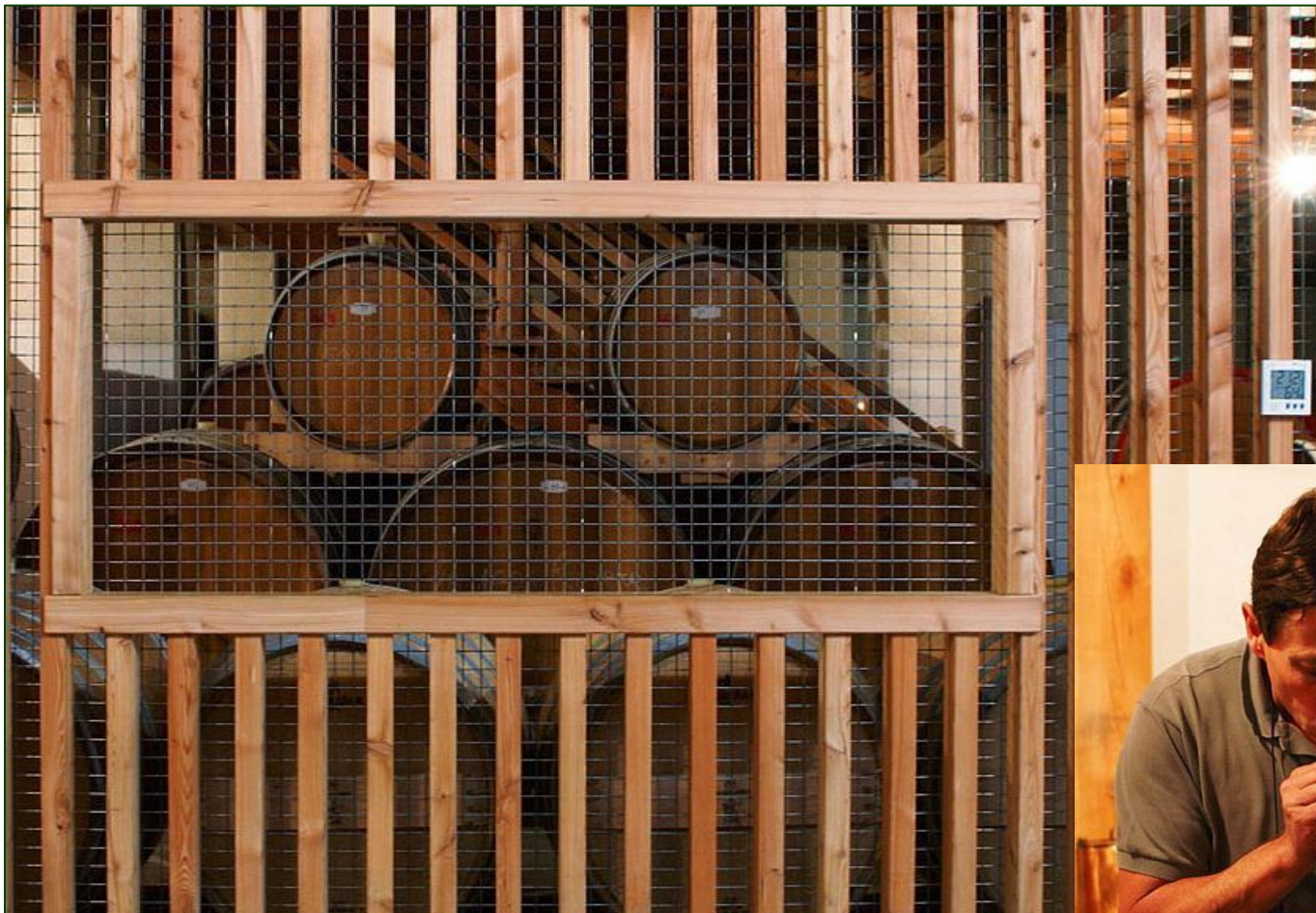


Граппа проходит двойную дистилляцию.

ГРАППА/ГРАППА

КАК ДЕЛАЮТ ГРАППУ

ГРАППА/GRAPPA



В бочках их лимузенского дуба или лесной вишни граппа приобретает мягкость вкуса и золотистый цвет.



КЛАССИФИКАЦИЯ

Giovane/blanca

молодая

без выдержки

Affinata in legno

побывавшая в дереве

выдержка около 6

месяцев

Invecchiata

старая

выдержка не менее 1

года

Stravecchia

очень старая/резерва



ГРАППА/GRAPPA

ПОДАЧА ГРАППЫ

