



CASTELLO BANFI

Кастелло Банфи

Замок Poggio alle Mura (IX–XIII века), изображенный на этикетках и известный сегодня как Castello Banfi, является гордостью Италии и лучшим винодельческим хозяйством Тосканы.

GRAPPA DEL CASTELLO

Граппа дель Кастелло

СЫРЬЕ: отборные выжимки винограда белых и красных сортов.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: непрерывная дистилляция виноградного жмыха в медном перегонном кубе. Выдержка не осуществляется.

ДЕГУСТАЦИЯ: Аромат свежих виноградных выжимок. Во вкусе легкая перчинка и хлебные нотки.

ГАСТРОНОМИЯ: выступает в качестве дигестива, а также хорошо дополняет фруктовые десерты, легкие закуски, сыры и сигары.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	45,0



GRAPPA DI BRUNELLO

Граппа ди Брунелло

Награды: золотая медаль на 10-м национальном конкурсе граппы (10th Concorso Nazionale Grappe).

СЫРЬЕ: отборные выжимки сорта винограда санджовезе. Виноград собран с лучших крю в винодельческой зоне Брунелло ди Монтальчино DOCG.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: непрерывная дистилляция виноградного жмыха в медном перегонном кубе; выдержка в маленьких барриках для придания мягкости и глубины.

ДЕГУСТАЦИЯ: чистая, деликатная с богатым ароматом с тонами спелого винограда, цитрусовых и легкими нотками лесного ореха.

ГАСТРОНОМИЯ: выступает в качестве дигестива, а также хорошо дополняет фруктовые десерты, легкие закуски, сыры и сигары.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	45,0



ACQUAVITE DI MOSCATO

Аквавите ди Москато

СЫРЬЕ: сорт винограда москато; виноградники расположены на южных склонах в окрестностях Монтальчино.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: собранный вручную виноград, мягко прессуется для его последующей ферментации при контролируемой температуре с добавлением селекционных дрожжей. Дистилляция осуществляется в медных аламбиках под вакуумом, при низких температурах, прерывным способом; выдержка не осуществляется.

ДЕГУСТАЦИЯ: ароматная и утонченная с яркими нотками цветущей акации, меда и мускуса. Сбалансированная и мягкая с продолжительным фруктовым послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: выступает в качестве дигестива, а также хорошо дополняет фруктовые десерты, легкие закуски, сыры и сигары.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	45,0

