

- **Kvalitet i briga o sirovinama predstavljaju prvi i najvažniji korak za proizvodnju dobre rakije. Iz tog razloga, zdrava, sveža i vinska komina sorti koje se uzbajaju na odgovarajućim površinama pažljivo se čuvaju kako bi se očuvalo svo njihovo kvalitativno nasleđe.**
- **Alex White Grappa, koja potiče od mešavine najpoznatijih i najpoznatijih vinove loze severoistočne Italije, proizvodi se u tri faze destilacije koje se izvode na različitim temperaturama i u tradicionalnim aparatima za bakar, koji omogućavaju obradu u vakuumu (veća zaštita arome) i u kojima se zagrevanje odvija u bain-marie (indirektan i stoga delikatniji sistem).**
- **Ovo rezultira mekom, rafiniranom grapom koja se, pre flaširanja, rafiniše u čeličnim rezervoarima oko 6 meseci, u periodu tokom kojeg se aromatični profil poboljšava, a oštре ivice omekšavaju.**

PROIZVOĐAČ:

Vicolo Aldo Botega

STIL:

Grappa – rakija od grožđa

IZGLED:

Bezbojan, providan, kristalno čist

MIRIS:

Intenzivan i snažan, odlikuje se čistoćom, svežim i voćnim notama bobičastog voća sa cvetnim notama

UKUS:

Prijatan, moćan, snažan i elegantan, ima uravnoteženu mekoću i postojanu voćnu aromu

TIP BURETA:

Pre flaširanja, rafiniše se u čeličnim rezervoarima oko 6 meseci

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Posle jela, posebno kada se bazira na slanim jelima od mesa ili sira.



- **Grapa, najstariji i tradicionalni destilat u severnoj Italiji, je eau-de-vie od komine, dobijen destilacijom fermentisanih ljuški grožđa koji se koristi u proizvodnji vina. Simbol čovekovog talenta i strasti, nasleđe je seljačkog iskustva i mudrosti, koje je čvrstu sirovinu pretvorilo u providnu, kristalno čistu tečnost, bogatu raznovrsnim organoleptičkim senzacijama. Grapa se zatim odležava u drvenim bačvama, dobijajući tipičnu boju čilibara i buket sa jedinstvenim i intrigantnim notama.**
- **Posvećen Benvenetu Čeliniju, velikom firentinskom zlataru i vajaru, Grappa Oro podseća na svet umetnosti i njegovu ljubav prema savršenstvu i pažnju na svaki detalj.**

PROIZVOĐAČ:

Vicolo Aldo Botega

STIL:

Grappa – rakija od grožđa

IZGLED:

Zlatna boja

MIRIS:

Postojan miris svežeg voća

UKUS:

Aroma vanile, svežeg voća i začina

TIP BURETA:

Odležava 6 meseci u čeličnim buradima

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Najbolje je piti je bez dodataka, blago ohlađen.





- Za grapu se koristi samo komina od najfinijeg grožđa, Amarone iz Veneta. Vrhunac ove rakije je proizvodni proces: složen proces diskontinuirane destilacije stvara rakiju u sopstvenoj klasi. Ova tradicionalna metoda je poznata po proizvodnji rakije izuzetnog kvaliteta. Grožd dobija svoj poslednji dodir kada sazревa u odabranim drvenim buradima.
- Veoma izbalansirana rakija destilirana od komine sušenog grožđa Corvina, Molinara i Rondinella.
- Rakija od komine boje čilibara oduševljava složenim buketom i intenzivnim aromama zrelog voća. Ukus je obavijen laganim, začinskim aromama sa punom harmonijom i ravnotežom.

PROIZVOĐAČ:

Gagliano Marcato

STIL:

Grappa – rakija od grožđa

IZGLED:

Svetle boje čilibara

MIRIS:

Zrelog voća

UKUS:

Intezivne arome zrelog voća i punog ukusa

TIP BURETA:

Sazревa u drvenim bačvama

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Najbolje je piti čisto, bez dodataka – nakon jela.

