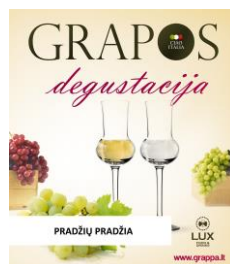


EDUKACINĖS GRAPOS DEGUSTACIJOS

Siekdama skleisti žinias apie aukštos kokybės GRAPĄ ir jos vartojimo kultūrą, LUX Food & Drinks komanda rengia edukacines GRAPOS degustacijas. Paskaitos skirtos supažindinti svečius su šio išskirtinio gėrimo vartojimo subtilybėmis, įspūdinga jo įvairove, skirtingais kokybės ir sensorinės analizės aspektais. Paskaitos įdomios ir naudingos ne tik GRAPOS mėgėjams ir vartotojams, bet restoranų, barų savininkams bei darbuotojams. Degustacijų laikas derinamas individualiai. Degustacijos vykdomos Grapperijoje, Užupio g. 30, Vilnius.

1 Degustacija - PRADŽIŲ PRADŽIA

1. Mazzetti d'Altavilla - Classica Grappa Morbida 40°
2. Ditta Bortolo Nardini - Grappa Bianca 50°
3. Mazzetti d'Altavilla - Grappa di Moscato 43°
4. Mazzetti d'Altavilla - Classica Grappa Invecchiata 40°
5. Distillerie Berta - Villa Prato Grappa Invecchiata 40°
6. Ditta Bortolo Nardini - Grappa Riserva 50°
7. Antica Distilleria Quaglia - Grappa Molsin Affinata Fume 40°
8. Mazzetti d'Altavilla - Grappa di Moscato Invecchiata 43°



Degustacijos metu kiekvieno gėrimo ragaujama maždaug po 20 ml.



Gamintojas: Mazzetti d'Altavilla
Grapos pavadinimas: Classica Grappa Morbida

Jauna, švelni, gaivi, intensyvaus aromato grapa.
Vynuogių rūšys: Pinot (baltoji), Chardonnay (baltoji), Barbera (raudonoji).
Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.
Tobulinimas: mažiausiai 3 mėnesius nerūdijančio plieno talpose.
Regionas: Pjemontas.
Alk.: 40% tūr.



Gamintojas: Ditta Bortolo Nardini
Grapos pavadinimas: Grappa Bianca 50

Intensyvi, subalansuota, švelni grapa. Jazminų arbatos ir džiovintos citrinų žievelės kvapas, citrinų morengų užuominos su akacijų medaus natomis. Skonis vienyti, švelnus, atsiveriantis jazminų arbatos, cinamono, citrinų žievelės, akacijų medaus ir imbierinių meduolių aromatais, puikiai sluoksniuotais su šviežios jazminių arbatos natomis.
Vynuogių rūšys: Pinot (baltoji), Tocai (baltoji), Cabernet (raudonoji).
Distiliavimo metodas: "dvigubas" (pertraukiamas ir ne), tiesioginis garų srovės su dviguba rektifikacija.
Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių nerūdijančio plieno talpose.
Regionas: Venetas.
Alk. 50% tūr.





Gamintojas: Mazzetti d'Altavilla
Grapos pavadinimas: Grappa di Moscato

Intensyvus, švelnus, malonus, tipiškas Moscato vynuogių kvapas. Subalansuotas ir aromatingas skonis su ypatingo gėlių, vaisių ir žolelių (šalavijo, rožių, našlaičių ir persikų) derinio užuominomis.

Vynuogių rūšys: Moscato iš Canellese (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių nerūdijančio plieno talpose.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 43% tūr.



Gamintojas: Mazzetti d'Altavilla
Grapos pavadinimas: Classica Grappa Invecchiata

Švelnus, subalansuotas aromatas. Skonis malonus, harmoningas ir elegantiškas.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji), Cortese (baltoji), Chardonnay (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių ąžuolo ir kaštono statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 40% tūr.



Gamintojas: Distillerie Berta
Grapos pavadinimas: Villa Prato - Grappa Invecchiata

Kvapų puokštė švari, gėlinė. Sudėtiniai ir švelnūs šokolado, vanilės, abrikosų aromatai. Poskonis ilgai išliekantis, su gėlių natomis.

Vynuogių rūšys: Nebbiolo (raudonoji), Barbera (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių brandinama slavoniško ąžuolo statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 40% tūr.



Gamintojas: Ditta Bortolo Nardini
Grapos pavadinimas: Grappa Riserva 50

Aromatas subtilus ir harmoningas. Skonis minkštas, intensyvus. Gėrimo poskonis ypatingai ilgai išliekantis.

Vynuogių rūšys: Pinot (baltoji), Tocai (baltoji), Cabernet (raudonoji).

Distiliavimo metodas: "dvigubas" (pertraukiamas ir ne), tiesioginis garų srovės su dviguba rektifikacija.

Tobulinimas: mažiausiai 3 metus Slovonijos ąžuolo statinėse.

Regionas: Venetas.

Alk. 50% tūr.





Gamintojas: Antica Distilleria Quaglia
Grapos pavadinimas: Grappa Molsin Affinata Fume

Šviesiai auksinės spalvos. Stiprūs besiskleidžiantys aromatai, kuriuos dar labiau paryškina ir “dūminių” natų suteikia brandinimas skrudintose akacijos statinėse.

Vynuogių rūšys: iš Pjemonto regiono.

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: skrudintose akacijos statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 40% tūr.



Gamintojas: Mazzetti d'Altavilla
Grapos pavadinimas: Grappa di Moscato Invecchiata

Harmoningas, švelnus, aromatinis skonis, su ypatingo gėlių, vaisių, šalavijo, rožių, našlaičių ir persikų derinio užuominomis.

Vynuogių rūšys: Moscato iš Canellese (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių Allier ažuolo statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 43% tūr.



2 degustacija - JAUNOS GRAPOS

1. Antica Distilleria Quaglia - Grappa Contadino 40°
2. Ditta Bortolo Nardini - Grappa Bianca 40°
3. Distilleria Gualco - Grappa di Dolcetto d'Ovada 42°
4. *Distilleria Levi Serafino di Levi Romano - Grappa Bianca Riserva 45°
5. Capovilla distillati - Grappa di Traminer 41°
6. Capovilla distillati - Grappa di Torcolato 41°
7. Mazzetti d'Altavilla - Grappa di Moscato 43°



Degustacijos metu kiekvieno gėrimo ragaujama maždaug po 20 ml.



Gamintojas: Antica Distilleria Quaglia
Grapos pavadinimas: Grappa Contadino

Skaidrios spalvos, vaisinio ir gėlinio, gaivaus bei šviesaus kvapo. Skonis subtilus, besiskleidžiantis palaipsniui.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji), Chardonnay (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: kelis mėnesius nerūdijančio plieno talpose.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 40% tūr.



Gamintojas: Ditta Bortolo Nardini
Grapos pavadinimas: Grappa Bianca 40

Būdama tokia lengva yra puiki įžanga į grapų pasaulį. Švelni, gaivi ir kvapni. Savo turtingu, kompleksiniu aromatu ir lengvu bei švelniu kvapu Grappa 40 siūlo ramybės akimirką, gaivinančią tempo pokytį. Grapa, tinkanti bet kuriai progai, mėgstama jaunųjų tarpe, taipogi tų, kas jauni širdyje.

Vynuogių rūšys: Pinot (baltoji), Tocai (baltoji), Cabernet (raudonoji).

Distiliavimo metodas: "dvigubas" (pertraukiamas ir ne), tiesioginis garų srovės su dviguba rektifikacija.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių nerūdijančio plieno talpose.

Regionas: Venetas.

Alk. 40% tūr.



Gamintojas: Distilleria Gualco
Grapos pavadinimas: Grappa di Dolcetto d'Ovada

Aromatas patrauklus ir malonus. Skonis švelnus, ne per sausas. Puikus skonio ir kvapo balansas, ganėtinai stiprus, harmoningas.

Vynuogių rūšys: Dolcetto d'Ovada (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių nerūdijančio plieno talpose.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 42% tūr.





Gamintojas: Distilleria Levi Serafino di Levi Romano
Grapos pavadinimas: Grappa Bianca Riserva

Vynuogių rūšys: Nebbiolo iš Barbaresco (raudonoji), Dolcetto d'Alba (raudonoji), Barbera d'Alba (raudonoji).

Distiliavimo metodas: varinis distiliatorius, kuris grapai distiliuoti dedamas ant atviros ugnies.

Tobulinimas: 4 metus klasikinėse 700 l. Pjemonto uosio statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 45% tūr.



Gamintojas: Capovilla distillati
Grapos pavadinimas: Grappa di Traminer

Grappa Traminer yra tikra prabangių ir gaivių kvapų puokštė, savo gėliniais ir pikantiškais aromatais primenantį pavasarį. Grapoje galima pajausiti unikalius kvapus, būdingus šiai vynuogei. Grapa kvepia kedru, laimu, žolelėmis, prieskoniais ir gėlėmis. Ragaujant grapa saldi, joje gausu įvairių skonių, jaučiamos jazminų ir pipirų natos, ilgas gėlinis ir citrusinis poskonis.

Vynuogių rūšys: Gewürztraminer (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 7 metus nerūdijančio plieno talpose.

Regionas: Venetas.

Alk. 41% tūr.



Gamintojas: Capovilla distillati
Grapos pavadinimas: Grappa di Torcolato

„Torcolato“ pavadinimas kilęs iš agrokultūrinės praktikos, kuomet vynuogių kekės pakabinamos „susuktos“ spirale aplink medines sijas ir taip džiovinamos bei glostomos vėjo: tokiu būdu uogos netenka savo sulčių ir kaupia cukraus koncentraciją. Ryškus Vespaiola saldumas suteikė pačiai vynuogei vardą dėl aplink jas nuolat besisukančių sužavėtų vapsvų („vespe“). Rezultate išgaunama labai harmoninga grapa, kuria galima mėgautis kartu su cigaru ar brandintais sūriais. Tai grapa žinovams, suteikianti unikalių emocijų. Aromatai: medaus, džiovintų figų ir razinų užuominos. Skonis: labai švelnus, malonus ir ilgai išliekantis, puikiai subalansuotas, su medaus ir džiovintų vaisių natomis.

Vynuogių rūšys: Vespaiola (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 14 metų nerūdijančio plieno talpose.

Regionas: Venetas.

Alk. 41% tūr.



GRAPPERIA

UŽUPIO 30



2 degustacija - JAUNOS GRAPOS



Gamintojas: Mazzetti d'Altavilla
Grapos pavadinimas: Grappa di Moscato

Intensyvus, švelnus, malonus, tipiškas Moscato vynuogių kvapas. Subalansuotas ir aromatingas skonis su ypatingo gėlių, vaisių ir žolelių (šalavijo, rožių, našlaičių ir persikų) derinio užuominomis.

Vynuogių rūšys: Moscato iš Canellese (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių nerūdijančio plieno talpose.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 43% tūr.



3 degustacija - BRANDINTOS GRAPOS

1. Mazzetti d'Altavilla - Classica Grappa Invecchiata 40°
2. Ditta Bortolo Nardini - Grappa Riserva 40°
3. Sibona Antica Distilleria - Grappa XO 44°
4. Sibona Antica Distilleria - Grappa affinata in botti da Tennessee Whiskey 44°
5. Villa de Varda - Grappa Muller Thurgau Stravecchia Roncola 40°
6. Antica Distilleria Quaglia - Grappa Molsin Affinata Fume 40°
7. Mazzetti d'Altavilla - Grappa di Moscato Invecchiata 43°



Degustacijos metu kiekvieno gėrimo ragaujama maždaug po 20 ml.



Gamintojas: Mazzetti d'Altavilla
Grapos pavadinimas: Classica Grappa Invecchiata

Švelnus, subalansuotas aromatas. Skonis malonus, harmoningas ir elegantiškas.
Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji), Cortese (baltoji), Chardonnay (baltoji).
Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.
Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių ąžuolo ir kaštono statinėse.
Regionas: Pjemontas.
Alk.: 40% tūr.



Gamintojas: Ditta Bortolo Nardini
Grapos pavadinimas: Grappa Riserva 40

Būdama tokia lengva yra puiki įžanga į grapų pasaulį. Puikiai pagauta elegancija ir aukšta klasė.
Harmoningas grapa, kurioje švelnūs kvapai susitinka su intensyviu, nepamirštamu skoniu. Unikali šviesiai gelsvos spalvos su prabangiais auksiniais atspindžiais grapa.
Vynuogių rūšys: Pinot (baltoji), Tocai (baltoji), Cabernet (raudonoji).
Distiliavimo metodas: "dvigubas" (pertraukiamas ir ne), tiesioginis garų srovės su dviguba rektifikacija.
Tobulinimas: mažiausiai 3 metus slavoniškojo ąžuolo statinėse.
Regionas: Venetas.
Alk. 40% tūr.



Gamintojas: Sibona Antica Distilleria
Grapos pavadinimas: Grappa XO

Šiltų, kompleksinių, stiprių aromatų distiliatas, skirtas tikram mėgėjui.
Vynuogių rūšys: Nebbiolo (raudonoji), Barbera (raudonoji), Roero (raudonoji).
Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.
Tobulinimas: mažiausiai 6 metus mažose ąžuolo statinėse.
Regionas: Pjemontas.
Alk. 44% tūr.



3 degustacija - BRANDINTOS GRAPOS



Gamintojas: Sibona Antica Distilleria

Grapos pavadinimas: Grappa affinata in botti da Tennessee Whiskey

Intensyvi grapos aromatų puokštė su salyklo natomis, rafinuotu ir kompleksiniu skoniu bei išliekančiu poskoniu.

Vynuogių rūšys: Dolcetto (raudonoji), Arneis (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 2 metus didelėse ąžuolo ir 2 metus mažose amerikietiško Tenesio viskio statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 44% tūr.



Gamintojas: Villa de Varda

Grapos pavadinimas: Grappa Muller Thurgau Stravecchia Roncola

Ryški ir švari gintaro, aukso geltonumo spalva. Malonus ir aromatingas kvapas, primenantis vanilę, švelnus, aiškus, stiprus, su gėlinėmis ir vaisinėmis maraskos vyšnios, migdolų, juodųjų serbentų, mėlynių, prinokusių raudonųjų uogų, kepintų riešutų, kakavos, kavos, amaretto, sviestinės bandelės, grietinėlės užuominomis. Skonis yra ypatingai švelnus ir malonus, šiltas, elegantiškas, apgaubiantis, kupinas įvairių aromatų, patvirtinančių vaisines, gėlines, prieskonių ir vanilės užuominas, jaučiamas uostant.

Vynuogių rūšys: Müller Thurgau iš Valle di Cembra, Valle dei Laghi ir Piana Rotaliana vynuogėdžių sodų.

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: prancūziško ąžuolo 225 l. talpos statinaitėse.

Regionas: Trentino.

Alk.: 40% tūr.



Gamintojas: Antica Distilleria Quaglia

Grapos pavadinimas: Grappa Molsin Affinata Fume

Šviesiai auksinės spalvos. Stiprūs besiskleidžiantys aromatai, kuriuos dar labiau paryškina ir “dūminių” natų suteikia brandinimas skrudintose akacijos statinėse.

Vynuogių rūšys: iš Pjemonto regiono.

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: skrudintose akacijos statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 40% tūr.



Gamintojas: Mazzetti d'Altavilla

Grapos pavadinimas: Grappa di Moscato Invecchiata

Harmoningas, švelnus, aromatinis skonis, su ypatingo gėlių, vaisių, šalavijo, rožių, našlaičių ir persikų derinio užuominomis.

Vynuogių rūšys: Moscato iš Canellese (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių Allier ąžuolo statinėse.

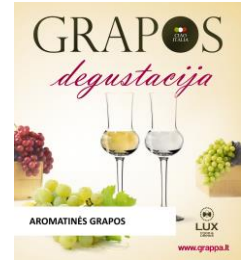
Regionas: Pjemontas.

Alk.: 43% tūr.



4 degustacija - AROMATINĖS GRAPOS

1. Capovilla distillati - Grappa di Traminer 41°
2. Mazzetti d'Altavilla - Grappa di Moscato 43°
3. Mazzetti d'Altavilla - Grappa di Moscato Invecchiata 43°
4. Sibona Antica Distilleria - Grappa Moscato affinata in botti da Madeira 44°
5. Distilleria Dellavalle - Grappa affinata in botti di castagno 42°
6. Distilleria Dellavalle - Grappa affinata in botti da Picolit 42°



Degustacijos metu kiekvieno gėrimo ragaujama maždaug po 20 ml.



Gamintojas: Capovilla distillati
Grapos pavadinimas: Grappa di Traminer

Grappa Traminer yra tikra prabangių ir gaivių kvapų puokštė, savo gėliniais ir pikantiškais aromatais primenanti pavasarį. Grapoje galima pajauti unikalius kvapus, būdingus šiai vynuogei. Grapa kvepia kedru, laimu, žolelėmis, prieskoniais ir gėlėmis. Ragaujant grapa saldi, joje gausu įvairių skonių, jaučiamos jazminų ir pipirų natos, ilgas gėlinis ir citrusinis poskonis.

Vynuogių rūšys: Gewürztraminer (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 7 metus nerūdijančio plieno talpose.

Regionas: Venetas.

Alk. 41% tūr.



Gamintojas: Mazzetti d'Altavilla
Grapos pavadinimas: Grappa di Moscato

Intensyvus, švelnus, malonus, tipiškas Moscato vynuogių kvapas. Subalansuotas ir aromatingas skonis su ypatingo gėlių, vaisių ir žolelių (šalavijo, rožių, našlaičių ir persikų) derinio užuominomis.

Vynuogių rūšys: Moscato iš Canellese (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėn. nerūdijančio plieno talpose.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 43% tūr.



Gamintojas: Mazzetti d'Altavilla
Grapos pavadinimas: Grappa di Moscato Invecchiata

Harmoningas, švelnus, aromatinis skonis, su ypatingo gėlių, vaisių, šalavijo, rožių, našlaičių ir persikų derinio užuominomis.

Vynuogių rūšys: Moscato iš Canellese (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 12 mėnesių Allier ąžuolo statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 43% tūr.



4 degustacija - AROMATINĖS GRAPOS



Gamintojas: Sibona Antica Distilleria

Grapos pavadinimas: Grappa Moscato affinata in botti da Madeira

Turtingas ir elegantiškas įtraukiančios, vaisinės, unikalios aromatų puokštės gėrimas, su gėliniu poskoniu.

Vynuogių rūšys: Moscato (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 2 metus didelėse ąžuolo ir mažiausiai 2 metus mažose Madeiros vyno statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 44% tūr.



Gamintojas: Distilleria Dellavalle

Grapos pavadinimas: Grappa affinata in botti di castagno

Švelnaus kaštonų kvapo grapa.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: Ši grapa gaminama tradiciniais metodais ir įdedant kepintų Pjemonto kaštonų maždaug šešių mėnesių infuzijai su grapa. Išėmus kaštonus grapa paliekama brandintis maždaug 5 metams 225 l. talpos kaštono statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 42% tūr.



Gamintojas: Distilleria Dellavalle

Grapos pavadinimas: Grappa affinata in botti da Picolit

Švelnaus kvapo, cukrutų vaisių aromato su stipriomis apelsinų natomis.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 8 metus Allier ąžuolo statinėse ir 2 metus Picolit vyno statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 42% tūr.



5 degustacija - KITŲ GĖRIMŲ STATINĖSE BRANDINTOS GRAPOS

1. Sibona Antica Distilleria - Grappa Moscato affinata in botti da Madeira 44°
2. Distillerie Berta - Oltre il Vallo 43°
3. *Distilleria Dellavalle - Grappa affinata in botti da Whisky 42°
4. *Distilleria Dellavalle - Grappa affinata in botti da rum Demerara 42°
5. Distilleria Dellavalle - Grappa affinata in botti da Passito di Pantelleria 42°
6. *Distilleria Dellavalle - Grappa affinata in botti da Porto 42°
7. Distilleria Dellavalle - Grappa affinata in botti da Picolit 42°



Degustacijos metu kiekvieno gėrimo ragaujama maždaug po 20 ml.



Gamintojas: Sibona Antica Distilleria

Grapos pavadinimas: Grappa Moscato affinata in botti da Madeira

Turtingas ir elegantiškas įtraukiančios, vaisinės, unikalios aromatų puokštės gėrimas, su gėliniu poskoniu. Vynuogių rūšys: Moscato (baltoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: mažiausiai 2 metus didelėse ąžuolo ir mažiausiai 2 metus mažose Madeiros vyno statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 44% tūr.



Gamintojas: Distillerie Berta

Grapos pavadinimas: Oltre il Vallo

Gintaro spalvos, švelnaus skonio. Pačioje pradžioje juntamas razinų, vynuogių, džiovintų vaisių ir migdolų natų sprogimas, jis palaipsniui užleidžia vietą lengvoms dūmo, durpių, salyklo užuominoms. Šilkinis ir besikleidžiantis, jis patvirtina švelnius uoslės pojūčius, aromatingą apelsinų, riešutų, tabako ir medaus natų puokštę.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji), Nebbiolo (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, tiesioginis garų srovės.

Tobulinimas: 24 mėnesius ąžuolo statinėse ir mažiausiai 6 mėnesius škotiško viskio statinėse iš Lagavulin, Caol Ila ir Mortlach distilerijų.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 43% tūr.



Gamintojas: Distilleria Dellavalle

Grapos pavadinimas: Grappa affinata in botti da Whisky

Pikantiškas ir elegantiškas aromatas su durpių ir skrudintos medienos užuominomis, jodo ir dūmo natomis.

Vynuogių rūšys: Barbera iš Monferrato (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 8 metus didelėse ąžuolo statinėse ir apie 2 metus viskio statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 42% tūr.



5 degustacija - KITŲ GĖRIMŲ STATINĖSE BRANDINTOS GRAPOS



Gamintojas: Distilleria Dellavalle

Grapos pavadinimas: Grappa affinata in botti da rum Demerara

Tamsaus šokolado, migdolų, karamelinių saldainių aromatai su vanilės ir bananų užuominomis.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 8 metus didelėse ąžuolo statinėse ir 2 metus Demerara romo statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 42% tūr.



Gamintojas: Distilleria Dellavalle

Grapos pavadinimas: Grappa affinata in botti da Passito di Pantelleria

Pikantiškas ir elegantiškas aromatas su vanilės ir razinų užuominomis, maloniai kvepia džiovintais vaisiais ir medumi.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 8 metus didelėse ąžuolo statinėse ir 2 metus Passito di Pantelleria vyno statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 42% tūr.



Gamintojas: Distilleria Dellavalle

Grapos pavadinimas: Grappa affinata in botti da Porto

Grapos kvapas intensyvus, aiškus, turintis vanilės, kriaušės, abrikoso ir karamelės užuominų, skonis labai stiprus ir saldus.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 8 metus ąžuolo statinėse ir 2 metus Porto vyno statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 42% tūr.



Gamintojas: Distilleria Dellavalle

Grapos pavadinimas: Grappa affinata in botti da Picolit

Švelnaus kvapo, cukruotų vaisių aromato su stipriomis apelsinų natomis.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 8 metus Allier ąžuolo statinėse ir 2 metus Picolit vyno statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 42% tūr.



6 degustacija - LABAI ILGAI BRANDINTOS GRAPOS

1. Capovilla distillati - Grappa di Amarone Legno 46°
2. Capovilla distillati - Grappa Tabacco 46°
3. *Distilleria Dellavalle - Grappa Riserva 15 anni 42°
4. *Distilleria Levi Serafino di Levi Romano - Grappa Ambrata 50°
5. Distilleria Gualco - Grappa Rosina 56°
6. *Distilleria Gualco - Grappa di Marcella 1981 50°



Degustacijos metu kiekvieno gėrimo ragaujama maždaug po 20 ml.



Gamintojas: Capovilla distillati
Grapos pavadinimas: Grappa di Amarone Legno

Grapoje jaučiamos gaivios ir saldžios medaus ir ramunėlių užuominos, vaisinės slyvų, abrikosų, persikų, laimų bei gudobelės natos. Ragaujant skonis stiprus, subalansuotas, jaučiamos medaus, egzotinių vaisių, gvazdikėlių, vanilės ir juodojo šokolado natos.

Vynuogių rūšys: Corvina (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 9 metai medinėse statinėse.

Regionas: Venetas.

Alk.: 46% tūr.



Gamintojas: Capovilla distillati
Grapos pavadinimas: Grappa Tabacco

Nepaprastai kompleksiška grapa, kurioje gausu stiprių tabako, santalmedžio, kedro, prieskonių, apelsinų žievelės, dūmo, karčių riešutų, irisų aromatų. Ragaujant jaučiama šilko tekstūra, šiek tiek saldumo, šilumos pojūtį suteikia žolelių, apelsino žievelės aliejaus, prieskonių ir tabako natos. Grapa puikiai subalansuota ir gana ilgo poskonio.

Vynuogių rūšys: Corvina (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 5 metai medinėse statinėse su tabako lapelių infuzija.

Regionas: Venetas.

Alk.: 46% tūr.



GRAPPERIA

UŽUPIO 30



6 degustacija - LABAI ILGAI BRANDINTOS GRAPOS



Gamintojas: Distilleria Dellavalle
Grapos pavadinimas: Grappa Riserva 15 anni

Pasižymi stipriais, puikiai subalansuotais pikantiškais aromatais su vanilės natomis, bei saldžiu elegantišku skoniu.

Vynuogių rūšys: Barbera (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 10 metų brandinta naujose prancūziškojo ažuolo (Allier ir Limousin) statinėse. Ir 5 metus - slavoniškojo ažuolo statinėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 42% tūr.



Gamintojas: Distilleria Levi Serafino di Levi Romano
Grapos pavadinimas: Grappa Ambrata

Vynuogių rūšys: Nebbiolo iš Barbaresco (raudonoji), Dolcetto d'Alba (raudonoji), Barbera d'Alba (raudonoji).

Distiliavimo metodas: atviros ugnies, pertraukiamas.

Tobulinimas: 5 metus nenaujose mažose Pjemonto akacijų statinaitėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk. 50% tūr.



Gamintojas: Distilleria Gualco
Grapos pavadinimas: Grappa Rosina

Šviesiai geltonos spalvos. Aromatas intensyvus, aiškiai išreikštas. Skonis sausas, stiprus, charakteringas.

Vynuogių rūšys: Dolcetto d'Ovada (raudonoji).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 9 metai 200 l. talpos akacijos statinaitėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 56% tūr.



Gamintojas: Distilleria Gualco
Grapos pavadinimas: Grappa di Marcella 1981

Vynuogių rūšys: gali būti Dolcetto ir Barbera (raudonosios).

Distiliavimo metodas: pertraukiamas, dvigubo boilerio „bain-marie“.

Tobulinimas: 30 metų (1982-2012m.) medinėse statinaitėse.

Regionas: Pjemontas.

Alk.: 50% tūr.

* ribotos gamybos produktas. Pritrūkus produkto, jis gali būti pakeistas kitu, panašios rūšies ir vertės, produktu.



Kontaktai:

Grapperia, Užupio g. 30, Vilnius

Telefono numeris: +37067110555 arba +37067211319

El. paštas: info@dspbaltic.lt

www.grappa.lt

