

Ramazzotti grappa Fior di Vite 0.7l

» Destiláty



EAN

8006550310080

Kód produktu

LI006180

Ramazzotti Grappa Fior di Vite je výjimečný italský destilát, který se vyrábí lisováním piemontských hroznů včetně jejich jadérek a lodyh. Jeho osobitost podtrhuje i typický lněný obal zvaný "sacco", díky němuž lze láhev snadno odlišit od jiných podobných výrobků. Grappa Ramazzotti Fior di Vite představuje absolutní vrchol tradiční destilace, který vás okouzlí svou krystalickou čistotou a intenzivním hroznovým profilem. Dokonalá tečka za vydatným obědem či večeří, která přinese kousek italské elegance přímo k vašemu stolu.

Barva: čirá a průzračná

Vůně: svěží a intenzivní s výraznými tóny zralých, rozkvetlé louky a jemným nádechem peckovitého ovoce

Chuť: plná, harmonická a čistá s hřejivým ovocným

charakterem, tóny vinných hroznů a lehkým dotekem mandlí

Závěr: dlouhotrvající, elegantní a suchý s příjemným hřejivým dozvukem čerstvých matolin

Dostupnost na hlavním skladě:

1,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Ramazzotti grappa Fior di Vite 0.7l

» Destiláty

Popis

Ramazzotti Fior di Vite je oslavou té nejčistší italské tradice výroby pálenek. Termín „Fior di Vite“ v překladu znamená „Květ révy“, což dokonale vystihuje charakter tohoto nápoje. Tato grappa se vyrábí z pečlivě vybraných matolin (zbytků hroznů po lisování vína) pocházejících z renomovaných italských vinařských oblastí. Rychlé zpracování surovin hned po sklizni zaručuje, že si výsledný destilát uchová maximum aromatických látek a svěžesti. Samotná destilace probíhá v tradičních měděných alambicích pod přísným dohledem mistrů palírníků. Proces je záměrně pomalý, aby se oddělily pouze ty nejjemnější a nejčistší frakce destilátu. Výsledkem je neobyčejně hladká grappa, která i přes svůj poctivý obsah 40 % alkoholu nepůsobí agresivně, ale naopak rozvíjí bohatou paletu vinných tónů. Na rozdíl od stařených variant si tato mladá grappa („giovane“) zachovává svou čistou povahu a autentickou, ničím nezkrášenou chuť čerstvých hroznů. Tento prémiový digestiv je jako stvořený pro rituál po jídle, který Italové nazývají „Café Corretto“ nebo jej pijí samostatně jako tečku za stolováním. Aby plně vyniklo její bohaté aroma, doporučuje se servírovat ji v klasických skleničkách ve tvaru tulipánu při teplotě kolem 10–12 °C. Je to ideální dárek pro znalce, kteří dokáží ocenit prvotřídní řemeslné zpracování a touží zažít chuťovou pohostinnost severní Itálie. Zajímavost o značce Zatímco milánský dům Ramazzotti, založený roku 1815, proslul po celém světě zejména svými bylinnými likéry a amary, řada Fior di Vite ukazuje jejich mistrovství v segmentu tradičních čistých destilátů. Unikátní perličkou je samotné balení – lahev je ručně balena do charakteristického rustikálního plátěného pytlíku (burlap pouch), což odkazuje na historické metody, jakými rolníci chránili cenné lahve před světlem a poškozením při přepravě z vinic.

Hlavní parametry

Značka	Ramazzotti
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Pernod Ricard Francie, 94015 Cedex, 51 Chemin des Meches, 94000 Créteil, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.