

- **U srcu Veneta, u blizini brda Treviza, nastaje Grapa Cellini Cru - destilat koji poštuje italijansku tradiciju rakija. Proizveden od renomirane destilerije Bottega, koja se zalaže za kvalitet i inovaciju svojih proizvoda od 1977. godine.**
- **Grapa Cellini Cru odležava u drvenim buradima najmanje 6 meseci nakon destilacije.**
- **Ukus je topao, mekan i voćan. Visok kvalitet se zasniva ne samo na veštini majstora destilerije u destileriji Bottega, već pre svega na kvalitetu komine, koja je ključna.**
- **Cru Grappa se najbolje uživa blago ohlađena na temperaturi od osam do deset stepeni Celzijusa.**

PROIZVOĐAČ:**Distilleria Bottega SpA****STIL:**

Grappa – rakija od grožđa

IZGLED:

Bezbojan, providan, kristalno čist

MIRIS:

Elegantan i prefinjen, karakteriše ga harmonija svežih i delikatnih nota svežeg voća i bobičastog voća.

UKUS:

Čist, intezivan, baršunast sa postojanim ukusom voća

TIP BURETA:

Pre flaširanja, rafiniše se u čeličnim rezervoarima oko 6 meseci

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Cru Grappa se najbolje uživa blago ohlađena na temperaturi od osam do deset stepeni Celzijusa.





- **Grappa Aleksander Bianca, iz renomirane italijanske destilerije Bottega, važi za bestseller proizvod Distilleria Bottega SpA. Ova čista rakija destilovana je od komine sorti grožđa Prosecco i Chardonnay iz oblasti Trentino. Grappa Bianca Aleksander odlikuje se izuzetnom harmonijom ukusa i suvoćom.**
- **Za razliku od mnogih drugih grapa, njen jak ukus je izražajan, što je čini idealnim izborom ne samo zbog svog kvaliteta, već i zbog jednostavnog, ali elegantnog dizajna.**

PROIZVOĐAČ:**Distilleria Bottega SpA****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 notam

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, nasledje 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 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:

Distilleria Bottega SpA

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.



CALIX Grappa Gagliano di Amarone 40 % – 0,5 L flaša, Italija

- 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.
- Grožde dobija svoj poslednji dodir kada sazreva 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 obavljen laganim, začinskim aromama sa punom harmonijom i ravnotežom.

PROIZVOĐAČ:

Gagliano Marcati

STIL:

Grappa – rakija od grožđa

IZGLED:

Svetle boje čilibara

MIRIS:

Zrelog voća

UKUS:

Čist, intezivan, baršunast sa postojanim ukusom voća

TIP BURETA:

Sazreva u drvenim bačvama

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Najbolje je piti čisto, bez dodataka – nakon jela.

