

*Граппа (grappa) – крепкий  
алкогольный напиток,  
произведенный в Италии из  
выжимок винограда.*



**История граппы насчитывает около восьми веков.**

# ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ



**Граппу делают из выжимок, которые остаются после отжима винограда для производства вина**

# КАК ДЕЛАЮТ ГРАППУ



**Перед брожением  
выжимки  
выдерживают в  
бочках неделю или  
две. потом**

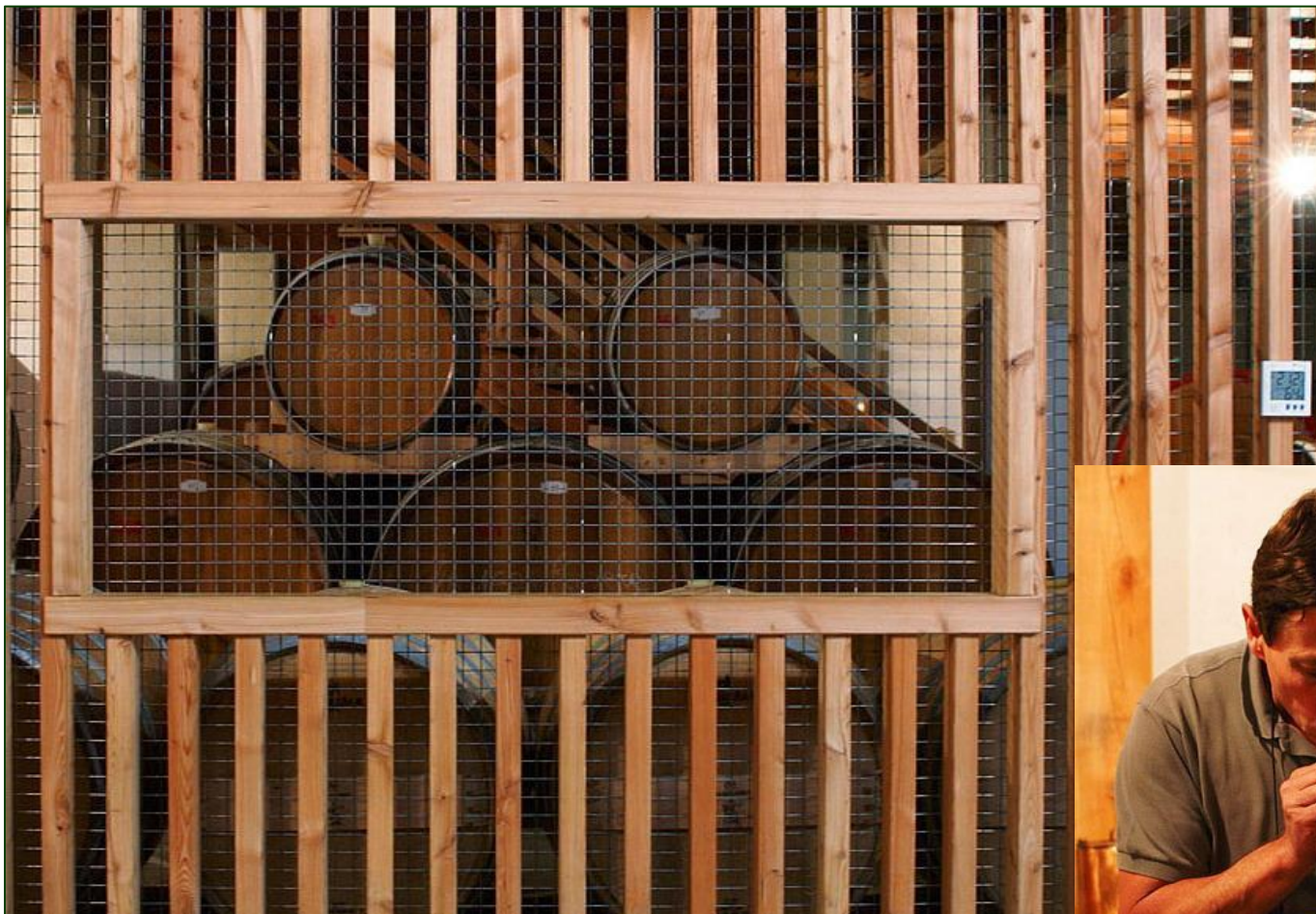
# КАК ДЕЛАЮТ ГРАППУ



**Граппа проходит двойную дистилляцию.**

**ГРАППА/ГРАППА**

# КАК ДЕЛАЮТ ГРАППУ



**В бочках их лимузенского дуба или лесной вишни граппа приобретает мягкость вкуса и золотистый цвет.**



**ГРАППА/GRAPPA**

# КЛАССИФИКАЦИЯ

**Giovane/blanca**

**молодая**

**без выдержки**

**Affinata in legno**

**побывавшая в дереве**

**выдержка около 6**

**месяцев**

**Invecchiata**

**старая**

**выдержка не менее 1**

**года**

**Stravecchia**

**очень старая/резерва**



# ГРАППА/GRAPPA

# ПОДАЧА ГРАППЫ

