

商品名 (伊) Grappa Cellini oro 700ml

商品名 (日) グラッパ チェッリーニ オーロ 700ml

生産者情報 ボツェガ

生産地域 ヴェネト州

葡萄品種 グレラ、ピノ

A L C . 度 38.0%

酒類種類 グラッパ(ブランデー) 熟成 (3回蒸留)

製造方法 ワインを搾り取った後の皮と種(ヴィナッチャ)に酵母を混ぜ9気圧で密封し、約15-20日かけてアルコール発酵させる。

良質のアルコールと豊かな香りの精油成分を含むヴィナッチャに、直接蒸気をあてる独自装置で連続蒸留を行い、アルコール度数約30%の蒸液に。銅製のアランビックで湯せん式減圧の2回目の蒸留。アルコール度数を80%に。蒸留の最初に得られるヘッドはメチルアルコールの含有が多いため廃棄。良質なエチルアルコールが主成分となる、蒸留中ほどで得られるハートと、精油成分を多く含むテールをとりわけ。

ハートの部分を再び蒸留し、さらにメチルアルコールと雑味成分を取る。この、ハート・オブ・ハートともいえる蒸液に微量のテールをブレンドし、純粋さと華やかな香りを備え持ったグラッパに調整。ステンレスタンクで保存、熟成させる。スラヴォニア産オークの2000L樽で、約12カ月熟成。カルシウムを除去した水を加えアルコール度数38%に調整したあと、-20℃に冷却し精油成分を固形化させ、3度フィルターをかけてボトリング。

ボツェガならではの製法で、品種別に丁寧に3度の蒸留を施し雑味を取り除いたグラッパの2品種3ヴィンテージを絶妙にブレンドし、スラヴォニア産オーク樽で12カ月熟成。黄金の反射を持つコハク色と複雑な香り、円熟した味わいが特徴。

メ **モ** **色** : 黄金の反射を持つコハク色。
香 **り** : 葡萄、ドライフルーツ、香草、バナナ、スパイス、バニラ。
味 **わ** **い** : まろやかで円熟した味わい。オンザロック、水割り、ソーダ割りなどでも。



商品情報

商品番号 702-415

単品商品コード

参考小売価格 ¥3,800

容 量 700ml

入 り 数 6

単 品 重 量 1.20 Kg

単 品 サ イ ズ 102x 102 x239 (LxDxH) mm

カートン重量 7.7 Kg

カートンサイズ 315x 217 x248 (LxDxH) mm



8 005829 000080

集合包装用商品コード(13桁)

8005829600082