

商品名(伊) Grappa Cellini 700ml

商品名(日) グラッパ チェッリーニ 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・ビアンコ、ピノ・グリージョ

A L C . 度 38.0%

酒類種類 グラッパ(ブランデー) 3回蒸留

製造方法 ワインを絞った後の皮と種(ヴィナッチャ)に酵母を混ぜ、密閉した空間にいれ約9気圧にし、約15-20日間アルコール発酵します。蒸気を直接ヴィナッチャにあてる設備でまず1回目の蒸留。アルコール度を約30%にします。次に伝統的な湯線式の銅製のアランピッコ(蒸留機)で2回目の蒸留をし、蒸留初期に出るヘッドと蒸留中ごろに出るハート、及び蒸留最終に出るテールに分ける。このとき、ヘッドはエチルアルコール含有が多いので廃棄します。ボツェガでは独自の3回蒸留を行っており、今一度ハートの部分を蒸留機にかけ、再びエチルアルコールを取り除き、雑味のないハート・オブ・ハートとも呼べる蒸留液を取り出し、ハート・オブ・ハートに精油成分を多く含むテールをブレンドし、純粋さと華やかさを持つグラッパに調整。ステンレスタンクで熟成します。カルシウムを除去した水でアルコール度数38%に調整した後-20℃に冷却し精油成分を固化化し、3回フィルターにかけてボトリングします。

メ 色 : クリスタルの輝きを持つ無色透明。
 モ 香 味 : フルーツ、白い花、豊かなアルコール。
 味 : 華やかでフルーティ。バランスが良い。



商品情報

商品番号 702-424

単品商品コード

参考小売価格 ¥3,300

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 001087

集合包装用商品コード(13桁)