

商品名 (伊) Grappa Sandro Bottega Fumè 3L Server

商品名 (日) グラッパ サンドロ・ボッテガ フュメ 3リットル サーバー

生産者情報 ボッテガ

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。

ボッテガならではの丁寧な3度蒸留による、香り高いブレンドグラッパをスラヴォニア産オーク樽で12カ月熟成。美しいコハク色と複雑な香り、円熟した味わいが特徴。カウンターに風格ある輝きを添える、便利な蛇口付サーバー。

メ **モ** **色** : 輝きのある琥珀色。
香 **り** : 葡萄、バナナ、スパイス、ハーブ、バニラの芳香。
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 702-425

単品商品コード

参考小売価格 ¥16,500

容 量 3000ml

入 り 数 1

単 品 重 量 4.60 Kg

単 品 サ イ ズ 225x 225 x455 (LxDxH) mm

カートン重量 5.1 Kg

カートンサイズ 255x 255 x510 (LxDxH) mm



8 005829 1100476

集合包装用商品コード(14桁)

08005829015572

