

商品名（伊） Grappa Passum

商品名（日） グラッパ パッサム

酒 類 種 別 ブランデー

生 産 者 情 報 カシーナ・カストレット

生 産 地 域 コスティリオーレ・ダスティ

葡 萄 品 種 バルベラ 100% (同名のワインを醸造するのに使用した葡萄の搾り残し)

内 容 量 500ml

タ イ プ 無色透明

A L C . 度 43.0%



製 造 方 法 バルベラ・ダスティ DOCG スペリオーレ パッサムの醸造に使用した、モストの搾り残しに何も加えず再発酵後、蒸留。
蒸留後約1年間ステンレスタンクで、瓶内で半年熟成させます。

メ モ バルベラ・ダスティ スペリオーレ【パッサム】の醸造時に出たヴィナッチェ（葡萄の種と皮を含むモストの搾り残し）を蒸留してつくられたブランデーです。
ステンレスタンク熟成の無色透明で、クラシックなグラッパの刺激のある香りを強く感じます。
そのまま冷やしてストレートで頂くのが一般的ですが、ロックや水割りでもお召し上がりいただけます。
また、カクテルのベースとしてもご利用いただけます。



商品情報

商 品 番 号 704-401

単品商品コード

参 考 小 売 価 格 ¥5,800

容 量 500ml

入 り 数 6

単 品 重 量 1.10 Kg

単 品 サ イ ズ 065x 065 x285 (LxDxH) mm

カ ー ト ン 重 量 6.8 Kg

集合包装用商品コード

カ ー ト ン サ イ ズ 300x 260 x180 (LxDxH) mm



8 019794 800507