

商品名（伊） Grappa Policalpo

商品名（日） グラッパ ポリカルポ

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 7:カベルネソーヴィニオン 3
(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 木樽熟成 濃い麦わら色

A L C . 度 45.0%



製造方法 同名のワイン醸造に使用した、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年間アカシアの小樽で熟成させます。

メモ ピエモンテのDOCワイン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。蒸留後、アカシアの小樽で最低でも1年熟成させることにより、濃いめの麦藁色で、樽由来の木の印象深い香りが楽しめます。そのままストレートで、時間と共に立ち上がる香りを楽しむのが一番ですが、ロックや水割り、ソーダ割りなどにすると、飲みやすく、おいしくいただけます。



商品情報

商品番号 704-402

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

カートンサイズ 300x 260 x180 (LxDxH) mm

単品商品コード



8 019794 1900504

集合包装用商品コード