

商品名(伊) Grappa Sandro Bottega 3L Server

商品名(日) グラッパ サンドロ・ボッテガ 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) / ホワイトグラッパ(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ビッコ(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。

ボッテガでは独自の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。

**メモ** クリスタルの輝きを持った無色透明をしており、白桃、リンゴ、パッションフルーツを思わせる豊かな香りに加えて、白い花、セージ、スパイスのトーンを持っています。

華やかでフルーティ、バランスがよく、まろやかで純粋な味わいをお楽しみいただけます。



## 商品情報

商品番号 702-438

単品商品コード

参考小売価格 ¥13,900

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 1104931

集合包装用商品コード

08005829220747