

VECCHIA GRAPPA

ディ・プロセッコ

8年熟成

Da Ponte手法の最も正統派の蒸留酒である、ヴェッキャ・グラッパ・ディ・プロセッコは、プロセッコ・スペリオールD.O.C.G.の原料であるグレラ種葡萄の搾り粕を使用しています。

フランスのリムーザン地方産セシルオークの木樽で熟成した豊潤な黄金色をたたえ、澄んだ芳香がふくいと広がります。まず香りたつバルサムノートがフローラル、サルタナ葡萄、アプリコットのミックスに移り変わり、かすかなハニーの気配を引き立てます。

最初に口に含んだ瞬間はやわらかくなめらか、その後個性と強さを加えながら、フローラル調とかすかなバニラの後口を残します。

詳細

タイプ: 単一品種の葡萄を使用した熟成グラッパ

葡萄品種: コネリアーノ・ヴァルドツビアデネ D.O.C.G. ワインの原料であるグレラの搾り粕を選別

アルコール度数: 42% vol「クラシック」

熟成: プロセッコグラッパの当たり年から最上の8年を選別し、リムーザン産セシルオークの木樽で熟成

蒸留: Da Ponte 手法による連続式と単式蒸留併用

ワイングラスの種類: ボウルが大きい目のグラッパグラス

サービス温度: 15°から18°C



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

美味しく味わっていただくために

冬の夜に一人で落ち着いて、または特別な人と差し向かいでストレートで味わってください。バニラ、カカオ、コーヒーがベースのカクテルに使うとパーティーや友人との一夜を忘れられない機会にしてくれることでしょう。

ボトルとパッケージ

Da Ponte オリジナルのスパークリングワインボトル0.7Lをエレガントな箱に入れて。または、ミニオンタイプ0.5Lとマキシタイプ1.5Lの箱入りで。この他スペシャルコレクション、クルミ材木箱入り、Da Ponte 製法、ドンジョバンニとアートコレクションの各種パッケージがそろっています。

☀️ 当社のグラッパは再生可能エネルギーを利用して、環境に十分配慮をしながら製造しております。

EAN 0.7Lボトル



8 002266 000017

EAN 6本入りカートン



8 002266 060028

QRコード

