

# グラッパ・ディ・プロセッコ UNICA DA PONTE

ミッレジマータ - 10年のグラン・リゼルヴァ  
(最高級の熟成)

ミッレジマータ(単一年度の葡萄のみを原料)10年物のグラッパ・ディ・プロセッコは、DOCGプロセッコ・スペリオレの原料である葡萄種から生まれます。

黄金色に琥珀がかった色彩、リキュールワインを思わせる変化にとんだブーケが広がり、花の香りが熟成したウッド、良く炒ったアーモンドの香ばしさと融合し、豊かな芳香に昇華します。なめらかでドライ、包み込むように深い味わいの中に、かすかなハニーやバニラ・ノートをうかがわせます。

Da Ponte独自の製法に忠実に蒸留したUnicaは、蒸留酒への深い知識と情熱の凝縮。蒸留年度は各ボトル上に記しています。

## 詳細

**タイプ:** 一品種の葡萄を原料とするグラッパ、ミッレジマータ10年物のグラッパ・ディ・プロセッコ、グラン・リゼルヴァ

**葡萄品種:** コネリアーノ・ヴァルドピアデネ DOCGプロセッコ・スペリオレの原料である、Glera(グレラ)品種の葡萄の搾り粕を精選して使用。

**アルコール度数:** 40% vol「魅惑的」

**熟成:** フランスのリムーザン地方産オークの木樽で10年熟成

**蒸留:** 独自のDa Ponte製法に基づき、連続式と単式蒸留器を使い分ける蒸留

**グラスの種類:** バロン型またはグラッパグラス

**サービス温度:** 15°から18° C



## 美味しく味わっていただくために

香りや味の豊かな瞑想を誘うグラッパです。グラス内で数分休ませた後、手の平に包み温めながら、立ち上るアロマを堪能してください。グラッパそのものの味を楽しむのが一番ですが、最高級カカオ80%のエクストラダーク・チョコレートと合います。

## 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、エレガントな箱入りまたはミニオンタイプ0.5Lとマキシタイプ1.5L入り。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。



**ANDREA DA PONTE**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892  
CONEGLIANO VENETO

EAN 0.7Lボトル



8 002266 000352

EAN 6本入りカートン



8 002266 060356

QRコード

