


CASA^{AL}VENTO

BALZELLO バルゼッロ

Grappa di Chianti Classico
グラッパ・ディ・キャンティ・クラッシコ



ワインデータ

使用ブドウ：カーザ・アル・ヴェントのブドウ滓
ガイオーレ・イン・キャンティ（シエナ県）

海拔：456 m

蒸留方法：銅製のアランビック断続蒸留器を使用して蒸気を作り、
精留塔に入れた後に冷却塔で液化。

熟成：ステンレスタンク

アルコール度数：42%

テイスティング

透明感のある輝くクリスタルカラー。果実と花の香りをはっきりと
感じ、口に入れた瞬間はアルコールの強さを感じるがすぐに消えて
まるやかさが残る。

適応：10° - 14°

相性のよい料理：チョコレート・フォンデンテ

レストランシェフお勧めの飲み方：食後酒