ELENA BORRA
DISTILLERIE
— 1933 —



GRAPPA BRACHETTO
INVECCHIATA 2 ANNI

グラッパ・ブラケット
インヴェッキャータ　2年



芳香とコクがあり、調和のとれたエレガントな果実のニュアンス。ブラケットはピエモンテ州の甘くて軽いスパークリングワインとして知られていますが、このグラッパはそのイメージとは異なり、力強いグラッパです。

生産地
ピエモンテ州

生産者
エレナ　ボッラ　ディステレリー

葡萄
ブラケット

生産場所
モンフェッラート、ロエロ、ランゲ

土壌
-

標高
-

栽培方法
-

栽培密度
-

生産量
5,000本

収穫時期
-

醸造方法
単一品種ごとのブドウ搾りかすのみを
蒸留して製造されます。
蒸留はピエモンテ地方の伝統的かつ
典型的な、蒸気式断続式蒸留器を用いた
製法に従って行われます。

熟成
-

ペアリング
食後酒として

アワード
-

アルコール度数
40 %

サービング温度
22 °C

BELLO TECCHIO