



蒸留酒 グラッパ

3種のグラッパは共に、小さな容量の湯煎型単式蒸留器で抽出されます。

グラッパ・パッサム

アルコール度数 43%

バルベラ品種のぶどうを軽く陰干ししてから作る、パッサム用の果皮を蒸留して抽出
ステンレスタンク内で1年、瓶内で6か月寝かせたもの

透明色

クラシックな香りが、非常に深く通ります

辛口でアロマティック、熱さを感じる風味が持続します

グラッパ・アヴィエ

アルコール度数 42%

モスカート品種のぶどうを陰干ししてから作る、アヴィエ用の果皮を蒸留して抽出
ステンレスタンク内で1年、瓶内で6か月寝かせたもの

透明色

モスカートぶどうを思い起こさせるアロマが香ります

とりわけソフトで強烈な香り立つ風味です

グラッパ・ポリカルボ

アルコール度数 45%

同名のワインとなるぶどうの果皮を蒸留して抽出

アシア材の小樽で、少なくとも1年以上熟成させたもの

麦わら色

木樽熟成の典型的なアロマが持続する辛口風味です

CASCINA CASTLET - STR. CASTELLETTO, 6 - 14055 COSTIGLIOLE D'ASTI

Tel. +39 0141 966651 - Fax +39 0141 961492
info@cascinacastlet.com - www.cascinacastlet.com