



ORNELLAIA

エリゴ・デル・オルネッライア (ELIGO DELL'ORNELLAIA) グラッパ・リゼルバ (GRAPPA RISERVA)

エリゴ・デル・オルネッライア-グラッパ・リゼルヴァはオルネッライアのブドウの搾りかすから作られオルネッライアに使った樽で特別に熟成されます。ブドウ畑やワイナリーでの妥協のない選別プロセスが高品質なグラッパの蒸留にとって不可欠であることを表しています。



エリゴ・デル・オルネッライア・グラッパ・リゼルヴァは、オルネッライアのワイナリーにおける妥協のない選別プロセスを表しており、全ての製造工程こそが可能な限りの高品質を実現するために不可欠なのです。

秋が訪れると、オルネッライアのワインはフレンチオーク樽に熟成のために移し替えられます。その際に新鮮なブドウの搾りかすは、トスカーナの田舎にひっそりと佇む蒸留工房に運ばれます。蒸留職人のノウハウを駆使しカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カヴェルネ・フラン、そしてプティ・ヴェルドのブドウの皮の繊細な香り成分を捉えます。

小さな銅製の蒸留機で念入りに蒸留された後、グラッパはまさにオルネッライアを熟成させた樽の中で最低3年間熟成されます（リゼルバと表記できる熟成期間の2倍にあたります）。その後、古いヴィンテージのリゼルヴァグラッパとブレンドされ深みと個性を作り上げます。同じ蒸留所にて蒸留、熟成、ブレンド、ボトリングを行うことが真のクラフト・グラッパであることの証明になります。

柔らかいアロマ、シルクのようなテクスチャー、そして美しい黄金色を備えたエリゴ・デル・オルネッライア・グラッパ・リゼルヴァは特徴的なスタイルで、ユニークで自然にインスパイアされ、職人が作りあげた作品なのです。