

Acquavite di Brunello da Sigaro

アクアヴィーテ ディ ブルネッロ ダ シガロ

カテゴリー: Acquavite di vinaccia italiana riserva stravecchia, distillata in italia. Distillato da meditazione.

アルコール度数: Alc.40% Vol.

原材料: まだワインが滴り落ちる Sangiovese grosso(=ブルネッロ)の新鮮なヴィナッチャ

醗酵: ワインの醗酵過程のマセレーションでできた赤ワインのヴィナッチャ

蒸留: 手作業で、スチームボイラーの単式蒸留器で、低温で蒸留。ヘッドとテイルは蒸留所のマエストロにより毎回チェックされる

熟成: シガロ・トスカーノのためのアクアヴィーテには、キャラクターのはっきりした特別なヴィナッチャを選び、特別な熟成をしなければならない。それはまさに企業秘密であるが、樽の選び方・使い方、焼き具合の知識である。熟成は、熟成期間と熟成方法を証明する税関の施錠された倉庫で行われる。

色: 銅色の反射のある美しいアンバー

香り: 万華鏡のように様々な、複雑な香り、素晴らしいキャラクターを持つ。

シガロを吸いながら味わうと常に変化・発展し、シガロの特徴によっても変わり続ける。

アロマや味わいがはっきりした、シガロに非常に良く合う、特徴的な蒸留酒が必要だった。研究の結果、この製品の際立った特徴であるバルサミコやスパイスの香りが生まれた。

味わい: 上品で丁寧な味わいは、シガロ・トスカーノとともに楽しむために生まれた。豊潤で調和がとれ、セクシーで女性的。

サービス温度: 18° C で、コニャックグラスで

アピナメント: 瞑想のためのグラッパ、食後に最適、チョコレートや焼き菓子、そしてもちろんシガロ・トスカーノとともに！

受賞歴: 2013 China Wine Award Medaglia ORO