



San Leonardo Grappa Bianca

산 레오나르도 그라파 비앙카

북부의 사시까이아로 불리는
산 레오나르도의 그라파



Type	일반증류주
Country / Brand	이태리 / 산 레오나르도
Capacity	500ml
Packaging	병
Alcohol	43.0%

Information

발효한 포도 찌꺼기를 증류해 75%의 원주로 만든 후 병입 전 증류수로 희석해 알코올 볼륨을 맞춘다. 스테인리스 스틸 탱크에서 48시간 동안 10°C의 저온 상태로 놔둔 후 필터링 해 병입 후 최소 6개월 더 셀러에서 숙성해 출시한다.

그라파(Grappa)는 이탈리아 특산의 증류주 브랜드의 일종이다. 와인을 증류하여 만드는 일반적인 브랜드와 달리 포메이스(포도 즙을 짜고 남은 찌꺼기)를 발효시킨 알코올을 증류하여 만든다. 알코올 도수는 30도에서 60도이며, 향을 낸 것도 있다.

Recipe

풀 바디한 스타일의 화이트 그라파로, 16°C 정도로 그라파 전용 잔에 서비스한다.