

  
LUNGAROTTI

## グラッパ・ディ・ルベスコ

明治屋オンラインショップ

[▶ 購入はこちらから](#)



タイプ: グラッパ

種類: サンジョベーゼの絞りかす

収穫: 9月下旬から10月上旬

製法: 単式蒸留。ヘッドとテイルは取り除かれ上質な部分のみ使用。

色合い: 輝きのある透明

香り: 繊細なアロマ

味わい: 丸みを帯びて、調和がとれた味わい

アルコール度数: 45%

適温: 12度

特徴: ルベスコの絞りかすのぶどうから造られる、ルベスコワインの後にぴったりの食後酒。

楽しみ方: ストレートはもちろん、イチゴやアイスクリームにかけたり、コーヒーや料理に入れてもお楽しみ頂けます。

ラベル: ルベスコ・ロッソと同じく、ペルージャにある「ぶどうの栽培」の様子が彫られた噴水のデザインになっています。

ボトルサイズ: 500 ml(ギフトボックス入り)

年間生産量: 20,000本