



ORNELLAIA

エリゴ・デル・オルネッライア グラッパ・リゼルヴァ

エリゴ・デル・オルネッライア・グラッパ・リゼルヴァには、ぶどう畑において、さらには生産工程の全ての段階において妥協を許さないセクションを行うことこそが最高のクオリティを生み出す基盤である、というオルネッライア社のフィロソフィーが反映されています。

秋になると、オルネッライア社のワインが熟成用のフレンチオーク樽に移され、新鮮なぶどうの搾りかすは、トスカーナ地方の奥深くにあって職人技に支えられた蒸留所に運ばれます。ここでは、マスターディステイラーが独自のノウハウを駆使し、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドの果皮の繊細で香り高い風味を引き出します。

小型の銅製蒸留器で丹念に蒸留されたグラッパは、オルネッライア社の専用の樽で3年以上の時間をかけて（「リゼルヴァ」を名乗るために必要な熟成期間の2倍）熟成された後、より古いヴィンテージのリザーブとブレンドされることによって、より深みのある個性的な味わいを発揮します。1つの蒸留所に蒸留、熟成、ブレンド、瓶詰めという全ての工程を集結することで、職人の手造りによる真のグラッパを生み出すことができるのです。

穏やかな香り、滑らかなテクスチャー、そして美しい黄金色を兼ね備えたエリゴ・デル・オルネッライア・グラッパ・リゼルヴァ。それはまさに、個性的なスタイルと優れた産地を誇るとともに、自然の恵みを受け、人の手によって完成された作品といえるでしょう。

各ボトルは、3ヶ国語（イタリア語、英語、ドイツ語）で表記されたパンフレットとともに、美しいギフトボックスに収められています。