



葡萄品種

100% Nebbiolo 果渣蒸餾

酒精濃度

45%

容量

500ml

GAJA

Costa Russi Grappa 柯斯達-露西渣釀白蘭地

酒廠

Gaja 歌雅酒廠

酒質

這款渣釀白蘭地釀自 Barbaresco 區柯斯達露西葡萄園的 Nebbiolo 葡萄渣蒸餾製成。蒸餾過程從低溫緩慢加熱，並只取酒心 (hearts)，而捨去酒頭和酒尾，已保留最細緻的部分。製成的酒款酒精度達 70 ~ 75°，接著進入以四種木頭製成的小木桶內培養——分別為洋槐、杜松、橡木與白樺。酒液在桶中靜置一年後，才加入蒸餾水，製成約 45°的成品。

美食搭配

這款白蘭地色呈金黃，令人想到皮蒙的秋天氣息，充滿蘑菇、榛果、稻草、葡萄、葡萄乾與黑莓等香氣，另有一絲苦甜巧克力味。口感平衡而優雅，絲毫不顯燒灼，相當特別且可口。這款渣釀白蘭地可以搭配苦甜巧克力、濃郁的布朗尼、焦糖布丁，或義大利聖誕蛋糕等濃郁的甜點。

Tips

不同於一般以葡萄酒蒸餾得來的白蘭地，渣釀白蘭地 (pomace brandy) 使用的原料是葡萄壓渣後的果肉、果皮與果籽。法國稱此為 Marc，義大利則稱為 Grappa。一般來說，Grappa 會比以葡萄酒製成的白蘭地更加有勁道，風味也更為濃郁，在歐洲普遍做為消化酒，餐後來一小杯，也可以加入甜點或咖啡內飲用。

天藏地酒  星坊都有

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康