



葡萄品種

100% Nebbiolo 果渣蒸餾

酒精濃度

45%

容量

500ml

GAJA

Sperss Grappa 巴羅拉-思沛渣釀白蘭地

酒廠

Gaja 歌雅酒廠

酒質

這款渣釀白蘭地是巴羅洛的 Serralunga 村中名為 Sperss 園的 Nebbiolo 果渣蒸餾而成。發酵過後的新鮮果渣，會立刻進入不銹鋼蒸餾器中蒸餾。蒸餾緩慢地在酒精度低點開始進行，以確保葡萄的品種特性和香氣能夠保留下來，並緩慢加熱，以讓果渣的酒精蒸氣注入蒸餾柱內，酒心 (hearts)，而捨去酒頭和酒尾，已保留最細緻的部分。

美食搭配

這款渣釀白蘭地帶有耀眼的金黃色澤，香氣是藝人的成熟果香、榛果，與葡萄乾等風味。酒體紮實飽滿，嚐來圓潤，餘韻綿長，久久不散去，適合搭配焦糖榛果巧克力 (蛋糕)、歐洲傳統的糖漬乾果聖誕蛋糕，或是蘋果派與西洋梨派等強調果香的甜點。

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