




LUNGAROTTI

鲁本斯科格拉帕烈酒

白格拉帕烈酒

托尔吉亚诺庄园

类型：年轻的白色格拉帕烈酒

品种：蒸馏自9月底至10月初收获的新鲜、柔软的桑娇维塞果渣，并在发酵前去掉果梗；在浸泡期后和发酵期后，果渣被轻轻地隔离开。

蒸馏：在铜制蒸馏器中，采用不连续周期的手工方法，切掉头尾，选择最好的部分。

颜色：晶莹剔透。

香气：包裹性强，细腻而持久。

口感：圆润和谐，在口感上没有侵略性，它给人以天鹅绒般柔软的感觉，即使是最细腻的味蕾也能感受到。

酒精度：45% vol

饮用方式：12°C，置于开放的郁金香型玻璃杯中。

搭配：理想的餐后酒，伴有黑巧克力片或加在咖啡里。在厨房里，它也很好用，可以提高意大利烩饭或煎鱼片的味道，也可以用来制作慕斯或冰沙。值得强调它在混合学中制备特殊的鸡尾酒用途。

重点：在托尔吉亚诺的葡萄酒博物馆，记录了格拉帕烈酒不仅仅是在意大利北部的乡村也在意大利中部的乡村经常用铜制蒸馏器蒸馏的。

好奇心：在20世纪80年代，乔治-珑阁洛蒂决定用鲁本斯科的果渣生产他自己的格拉帕烈酒，因此他问博诺洛兄弟是否可以管理蒸馏过程，他们至今仍在这样做。

酒标：为了强调我们与鲁本斯科的联系，标签上有一个描绘葡萄收获的浮雕，这是佩鲁贾的大喷泉上的细节，它是一个13世纪最美丽的广场喷泉。

规格：500毫升。