

## SILVIO CARTA SRL シルヴィオ・カルタ



## ワイン2

7172	
格付名	GIN
製品名	GRIFU GIN
格付	SPIRITS
ヴィンテージ	_
地域	サルデーニャ州オリスタノ
ブドウ品種	ジン
海抜	10m
土壌	_
仕立て	ジュニパーベリーやボタニカルを手作業で収穫
ha 当たりの収穫量	_
植密度	_
醸造	麦を原料としたアルコールに 30 日間浸漬した後、銅製のアランビック(蒸留器)で約 10 時間
	かけて蒸気で加熱する不連続式蒸留を行ないます。
熟成	-
サービス温度	12°C
相性のよい料理	グリーフィは、地元に自生する植物のみを使用して製造される特別なジンで、バルサミコ酢
	や塩のような香りを持つ地中海産ジュニパー(Juniperus oxycedrus)が主役となっています。
	フレッシュで複雑な味わいをもつこのジンは、長い蒸留時間が純粋で透明な製品を作りあげ
	ています。さまざまな植物が合わさったアロマの存在感が大きく、マスティックやセージのき
	わめて繊細な香りが際立ちます。ジュニパーのソフトでビロードのような後味が、波打ち際か
	ら退いていく波のように、心地よい感覚を最後に残します。ストレートでもロックでも楽しめ、
	極上のカクテルやロングドリンクのベースとしても最適です。
認証	IFS
受賞歴	-
蔵出し価格または 国内希望小売価格	€12.00