

要冷蔵

強い衝撃を
与えないで下さい

TERRA
VERT

2020.11

Gocce di Grappa

ゴツェ・ディ・グラッパ/ピエモンテ

【ご注文は受注専用メール：t-order@terravert.co.jp】



グラッパ蒸留所ならではの！
本当に美味しいグラッパが入っています



シボーナは蒸留所登録ナンバー001
イタリア最古の蒸留所ということになります

モスカート・グラッパ入り 手作りチョコレート

840 本のみ限定販売

今年もシボーナよりゴツェ・ディ・グラッパ（グラッパ入りチョコレート）の製造開始の連絡が入りました。昨年も大人気だった手造りチョコレート・ボンボン。今年は12月の出荷開始スケジュールで予約を受け付けます。モスカートのグラッパがたっぷり詰まったチョコレートは1粒1粒職人の手作業で作られます。イタリアらしい濃厚な味わいのチョコレートの中からシボーナのモスカート・グラッパが大量に溢れ出てきます！結構な量のグラッパが入っていますので食べ過ぎ注意です！

最古の蒸留所シボーナ

蒸留所は国によって管理されており、グラッパを造るには国の認可が必要になります。生産量も専用の計器でカウントされ、それに応じて税金が徴収される仕組み。シボーナの国の指定機関UTF（蒸留所商取引監督機関）の登録ナンバーは001。そうなんです。イタリア最古の蒸留所で100年以上の歴史があるんです。そして、何よりグラッパ蒸留に使われるヴィナッチャの仕入先が凄いです。「マッテオ・コレジア」「コンテルノ・ファンティーノ」「レナート・ラッティ」「マツソリーノ」「ヴィエッティ」「エルヴィオ・コーニョ」…。一流の造り手達からヴィナッチャが届くことからシボーナの信頼の厚さが覗えます。

モスカートのグラッパとチョコレートは好相性

伝統の製法を守り、1粒1粒職人の手作業によって造られるゴツェ・ディ・グラッパ（グラッパ入りチョコレート）。作業上、寒くなってからでないと造ることができないので10月に入ってから作業を開始します。上品な甘味のチョコレートにシボーナ自慢の少し樽の風味が漂うグラッパ・ディ・モスカートが最高のリアージュを実現します。イタリア国内でも非常に人気が高く、高級レストランのプティフールにも使われています。今回は12月のクリスマスに間に合いそうです！年1回のお届けになります！

- ・バリー・カレポーのチョコレートを使用。
- ・中身のグラッパはグラッパ・ディ・モスカート。
- ・手作りです大きさにばらつきがある為、約30粒が詰められています。

御注意下さい！

一口で食べて！

チョコレートの中に「液体のグラッパ」が沢山入っています。噛むと溢れ出しますので粒ごと口の中に入れて下さい。

保存について

保存は直射日光やライトの当たる場所を避け、冷暗所で保存をお願いします※暖かい場所で保存するとチョコレートが解けてグラッパが漏れ出してしまいます。ガラス瓶に入っていますので強い衝撃を受けるとチョコレートにヒビが入り中のグラッパが漏れ出してしまいますのでご注意ください。賞味期限は裏貼りに記載されています。

Gocce di Grappa

ゴツェ・ディ・グラッパ
モスカート・グラッパの詰まったチョコレート

Sibona

シボーナ

参考上代：4,900 円

12/1 出荷開始

ご注文数

個

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM