

[Grappa]

生産者	ワイン名	色	インポータ	価格	葡萄品種・醸造・その他
ザーニン	トリッパノ・グラッパ・ピアンカ < 38%、500ml >	透明	MONACA	1600	メルロー、カベルネ、ピノ・ネロ ステンレスタンク
	グラッパ・ストラヴェッキア < 40%、700ml >	茶色	MONACA	9750	メルロー、カベルネ、プロセッコ スロベニアオーク大樽20年熟成
カルベネ・マルヴォルティ	フィナヴェッキア・グラッパ・リゼルヴァ < 38%、700ml >	琥珀色	フードライナー	2240	プロセッコ100%
ポーリ	サルパ・ディ・ポリ < 40%、700ml >	透明	フードライナー	3080	カベルネS&メルロー 単式蒸留、ステンレスタンク6ヶ月精製
	ポ・ディ・ポリ・トラミネール < 40%、700ml >	透明	フードライナー	3780	トラミネール100% 単式蒸留、香り豊か
	グラッパ・ディ・サッシカイア < 40%、500ml >	琥珀色	フードライナー	6580	カベルネS&カベルネF 4年間オークバリック熟成、1年間サッシカイアの樽で熟成
	ポリ・バリック < 55%、700ml >	琥珀色	フードライナー	7210	トルコラートのオーク樽で13年間熟成
ベルタ	ニピオ グラッパ・ディ・ネッピオーロ < 40%、700ml >	透明	フードライナー	3150	ネッピオーロ100% ステンレスタンク5~6ヶ月熟成
	エリージ < 43%、500ml >	琥珀色	フードライナー	4000	バルベラ50%、カベルネS25%、ネッピオーロ25% それぞれ別に熟成させtからブレンド
ミケーレ・キャルロ	グラッパ・ディ・ニヴォレ	透明	オーバーシーズ	3220	
モウリン	グラッパ・ネッピオーロ < 40%、500ml >	琥珀色	MONACA	3570	ネッピオーロ100% 5年樽熟成
	グラッパ・エ・スッコ(モモ) < >	透明	MONACA	2980	
	グラッパ・エ・スッコ(リンゴ) < >	透明	MONACA	2980	
ウマニロンキ	グラッパ・ディ・クマロ	透明	モンテ物産	4000	
ナルディーニ	アクアヴィテ・ルタ < 43%、1000ml >	黄緑色	フードライナー	4100	樽熟成せずに瓶詰め、辛口
クスマーノ	グラッパ・ディ・ノア < 45%、500ml >	琥珀色	フードライナー	4130	ネロ・ダヴォラ、カベルネS、メルロー ベルタ社が蒸留
オルネツライア	グラッパ・ディ・オルネツライア < 42%、500ml >	琥珀色	フードライナー	4340	カベルネS、メルロー 最高のロットのみブレンドし9ヶ月熟成
パンフィ	グラッパ・ディ・ブルネッロ	透明	モンテ物産	5600	