

FRATELLI
FRANCOLI
DISTILLERIE

**LUIGI FRANCOLI GRAPPA ORO
DI BAROLO 42,5% PRET-A-P.**
0,7 l

CHARAKTER

Intensiv goldfarben, fast bernsteinfarben, brillant. Das Bouquet intensiv mit edler Finesse. Breites und ausgewogenes Spektrum an Aromen. Vanille, Tabak, Teeblätter, schwarzer Pfeffer, Eukalyptus, Sultaninen, kandierte Früchte. Edler und raffinierter Auftritt am Gaumen, bezaubernde Ausgewogenheit. Er umhüllt den Gaumen mit den strengen und warmen Noten einer langen Reifung. Im Abgang erhebt sich angenehm der schwarze Pfeffer.

FARBNUANCE
bernsteinfarben

**HERKUNFTSLAND,
ANBAUGEBIET**
Italien

SERVIERVORSCHLAG
Digestiv

ROHSTOFF(E)
100% Nebbiolo

HERSTELLUNG
Wird drei Jahre nach der
Lagerung im Holz
abgefüllt

ALKOHOL *
42,5 %

MARKE | PRODUZENT
Luigi Francoli

TRINKTEMPERATUR
18-20 °C

Prodotto e messa in bottiglia da
Distillerie Francoli Via Romagna No 20
Ghemme (NO) Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.



Art.-Nr. 30666