

FRATELLI
FRANCOLI
DISTILLERIE



Art.-Nr. 45136

**LUIGI FRANCOLI GRAPPA
RISERVA EDITION 5/41,5%**
0,7 l

CHARAKTER

Ein gut strukturierter Grappa mit Trestern der Sorten Nebbiolo, Barbero und Dolcetto des Piemonts hergestellt. Nach der Destillation reift das Destillat für mindestens fünf Jahre in großen slowenischen Eichenfässern. Anschließend nochmals drei Monate imahltank und danach nochmals 30 Tage in Limousin- und Allier-Eichenfässern. Diese Holzaromen aus den verschiedenen Gewürzen verfeinern und bereichern die bereits noble Charakteristik dieses Grappa.

FARBNUANCE

Dunkles Goldgelb

SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif oder Digestif

MARKE | PRODUZENT

Luigi Francoli

**HERKUNFTSLAND,
ANBAUGEBIET**

Italien

ALKOHOL *

41,5 %

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.