

# FRATELLI FRANCÒLI

## DISTILLERIE



## LUIGI FRANCOLI GRAPPA LIMOUSIN 0,7 l

### CHARAKTER

Diese Grappa Barrique del Limousin der Brennerei Francoli wird aus den Trestern der Rebsorten Nebbiolo 60%, Dolcetto 35% und Moscato 5% gewonnen. Nach der Destillation ist diese Grappa 26 Monate im Holzfass und 8 Monate Limousin Barrique gereift wodurch sie einen kräftigen und satten Gelb - Farbtönen erhält.

### FARBNUANCE

goldgelb

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien

### SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif oder Digestif

### ROHSTOFF(E)

60% Nebbiolo, 35%  
Dolcetto, 5% Moscato

### HERSTELLUNG

100% piemonteser Trester

### ALKOHOL \*

42,5 %

### MARKE | PRODUZENT

Luigi Francoli

### TRINKTEMPERATUR

20 °C

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

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

Art.-Nr. 45135