

FRATELLI
FRANCÖLI
DISTILLERIE



LUIGI FRANCOLI GRAPPA LIMOUSIN
42,5%
0,7 l

CHARAKTER

Diese Grappa Barrique del Limousin der Brennerei Francoli wird aus den Treestern 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 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. 45135