

FRATELLI
FRANCÒLI
DISTILLERIE



**LUIGI FRANCOLI GRAPPA RISERVA
5 EDITION 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 im Stahltank und danach nochmals 30 Tage in Limousin- und Allier-Eichenfässern. Diese Holzaromen aus den verschiedenen Gewürzen verfeinern und bereichern die bereits noble Charakteristik dieses Grappas.

FARBNUANCE

Dunkles Goldgelb

**HERKUNFTSLAND,
ANBAUGEBIET**

Italien

SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif oder Digestif

ALKOHOL *

41,5 %

MARKE | PRODUZENT

Luigi Francoli

TRINKTEMPERATUR

18-20 °C

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

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

Art.-Nr. 45136