

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