

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

GRAPPA DI LUGANA

VINACCE DI LUGANA

Nasce dall'artigianale distillazione a vapore delle nostre migliori vinacce di Lugana in piccole caldaiette di rame. Nel gusto ritorna netto il sentore raffinato di frutta tendente al dolce, non aggredisce la bocca ma la conquista con gentilezza.

AFFINAMENTO

In acciaio inox.

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico 45% vol.

METODO DI DISTILLAZIONE

Discontinuo

ANALISI ORGANOLETTICA

Ottenuta da vinacce di Lugana; ha un aspetto incolore, limpida e cristallina. Al naso si ritrovano sensazioni di banana, nocciola, nespola e più netta l'essenza di rosa canina. E' consigliabile servire tra i 9° e i 13°.

TIPO DI DISTILLATORE

Piccole caldaiette di rame

TEMPERATURA DI DISTILLAZIONE

110° in vapore acqueo

