

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA

BARRICATA

Nasce dall'artigianale distillazione a vapore delle nostre migliori vinacce di Lugana in piccole barriques di rovere. Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati.

AFFINAMENTO

In fusti di rovere

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

