

**FAMIGLIA OLIVINI®**  
**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **GRAPPA DI LUGANA**

**VINACCE DI LUGANA**

Es entsteht aus der handwerklichen Wasserdampfdestillation unseres besten Lugana-Tresters in kleinen Kupferkesseln.  
Die raffinierte, ins Süße tendierende Fruchtnote kommt im Geschmack deutlich wieder.

### **DESTILLATIONSGEFÄSS**

In Edelstahlbehältern

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Gewonnen aus Lugana-Trester; Es hat ein farbloses, klares und kristallines Aussehen.  
Der empfohlene Service liegt zwischen dem 9. und 13.

### **CHEMISCHE ANALYSE**

Alkoholgehalt: 45 Vol.%

### **DESTILLATIONSMETHODE**

Diskontinuierlich

### **DESTILLATIONSGEFÄSS**

kleine Kupferkessel

### **DESTILLATIONSTEMPERATUR**

110° im Wasserdampf

HERGESTELLT IN ITALIEN

