

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

GRAPPA DI LUGANA

VINACCE DI LUGANA

Es entsteht aus der handwerklichen Wasserdampfdestillation unseres besten Lugana-Trester 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

