

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

## **GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA**

### **BARRICATA**

Er stammt aus der handwerklichen Wasserdampfdestillation unseres besten Lugana-Tresters in kleinen Holzfässer.  
Tiefes Strohgelb mit goldenen Reflexen.

### **RAFFINESSE**

In Eichenfässern

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Es wird aus Lugana-Trester gewonnen und hat eine klare und bernsteinfarbene Farbe. In der Nase hat er einen breiten, umhüllenden Duft mit großer Persönlichkeit.  
Im Mund bestätigt der elegante und reichhaltige Geschmack die Geruchsempfindungen. Empfohlene Serviertemperatur zwischen 14° und 18°.

### **CHEMISCHE ANALYSE**

Alkoholgehalt: 45 Vol.%

### **DESTILLATIONSMETHODE**

Diskontinuierlich

### **DESTILLATIONSMETHODE**

kleine Kupferkessel

### **DESTILLATIONSTEMPERATUR**

110° im Wasserdampf

### **ALTERN**

Über 18 Monate in kleinen Eichenfässern

HERGESTELLT IN ITALIEN

