

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA

BARRICATA

Er stammt aus der handwerklichen Wasserdampfdestillation unseres besten Lugana-Trester 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

