

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

GRAPPA DI LUGANA

VINACCE DI LUGANA

Elle provient de l'hydrodistillation artisanale de nos meilleurs marcs de Lugana en petites bouilloires alambics en cuivre.

La senteur raffinée de fruit tendant au sucré se ressent en bouche.

AFFINAGE

En acier inoxydable

ANALYSE CHIMIQUE

Degré d'alcool 45%

MÉTHODE DE DISTILLATION

Discontinue

ANALYSE SENSORIELLE

Provenant des marcs de Lugana, sa robe est incolore, limpide et cristalline.

Servir entre 9 ° et 13 °C.

TYPE DE DISTILLATEUR

Petites bouilloires en cuivre rame.

TEMPÉRATURE DE DISTILLATION

110° en vapeur d'eau.

PRODUIT EN ITALIE

