

**FAMIGLIA OLIVINI®**

**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA**

**BARRICATA**

Elle nait de l'hydrodistillation artisanale de nos meilleurs marcs de Lugana en petites barriques de chêne. Robe jaune paille avec des reflets dorées.

From the artisanal steam distillation of our best Lugana pomace in small oak barriques. Bright straw yellow colour with golden reflections.

### **AFFINAGE**

En fûts de chêne.

### **ANALYSE CHIMIQUE**

Degré d'alcool 45%

### **MÉTHODE DE DISTILLATION**

Discontinue

### **ANALYSE SENSORIELLE**

Provenant des marcs de Lugana, sa robe est claire et ambrée. Le nez offre un parfum large et enveloppant, à la grande personnalité.

En bouche, le goût élégant et riche confirme les sensations ressenties par le nez. Servir bien frais entre 14 ° et 18 °C.

### **TYPE DE DISTILLATEUR**

Petites bouilloires

### **PETITES BOUILLOIRES EN CUIVRE**

110° en vapeur d'eau.

PRODUIT EN ITALIE

