

Francoli – Grappa di Erbaluce – 41,5% GRAPPA —

Domein

Francoli

Oorspronkelijk gestart door Luigi Guglielmo in 1875, is de distilleerderij officieel al vijf generaties in bezit van de familie Francoli in de regio Piemonte in Noord-Italië. Bij Francoli maakt men kwaliteitsvolle wijndistillaten uit Piëmonte (Alba, Barolo, Moscato d'Asti), maar ook uit andere Italiaanse regio's, zoals Veneto (Prosecco).

Vinificatie

Erbaluce is een zeldzame witte druivensoort. Na destillatie en fermentatie van de druivenkoek, of draf, rijpt het distillaat zes maanden in inox tanks.

Smaak

In de neus een bloemige geur met wat kruidigheid. In de mond fluweelzacht met wat nuances van zoethout.

Algemene info

Type: Aperio & Digestief

Druivenrassen: Erbaluce (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 10°C

