

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

Domaine

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).

Vinification

L'erbaluce est un cépage blanc rare. Après distillation et fermentation du tourteau, ou marc, le distillat mûrit pendant six mois dans des cuves en acier inoxydable.

Dégustation

Au nez, un parfum floral avec quelques épices. En bouche velouté doux avec quelques nuances de réglisse.

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperitif & Digestif

Cépage: Erbaluce (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 10°C

