

Francoli – Grappa di Nebbiolo da Barolo Riserva – 41,5% – 70cl 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

Les raisins utilisés pour cette grappa proviennent des vignobles de Barolo, le jus est utilisé pour faire le vin rouge, le reste est utilisé pour faire de la grappa. Après distillation et fermentation du tourteau de raisin, ou marc, le distillat mûrit en fûts de chêne, rendant la grappa plus riche en goût et moins acidulée à déguster.

Dégustation

La couleur est or intense, avec des notes ambrées. Cette grappa a un bouquet intense et équilibré grâce à son vieillissement en fûts de chêne: vanille, tabac et raisins secs. Raffiné en bouche, avec un toucher enveloppant et une finesse envoûtante.

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperitif & Digestif

Cépage: Nebbiolo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): ""

