

Luigi Francoli – Grappa Oro di Barolo Riserva – 42,5% – 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

Cette grappa est le résultat d'une distillation raffinée de raisins Nebbiolo. Le maître distillateur Signor Ruggero De Paoli exige que cette grappa mûrisse dans le bois pendant au moins 3 ans avant de pouvoir être mise en bouteille.

Dégustation

Grappa dorée intense, presque ambrée. Nez intense avec des arômes luxuriants de vanille, tabac, feuilles de thé, poivre noir, eucalyptus, sultanine et fruits confits. La richesse de la grappa se reflète également en bouche grâce aux notes chaudes de son long vieillissement en fût. Finale extraordinaire avec une agréable note " poivrée ".

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperitif & Digestif

Stocker (années): > 10

