

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

Domaine

Francoli

Originally started by Luigi Guglielmo in 1875, the distillery has been officially owned by the Francoli family in the Piedmont region of northern Italy for five generations. At Francoli, high-quality wine distillates are produced from Piedmont (Alba, Barolo, Moscato d'Asti), but also from other Italian regions, such as 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

