

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

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): ""

