

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

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

