



◆ Pilandro® ◆

GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA

La Grappa di Lugana invecchiata è ottenuta da vinacce di Lugana del Garda e viene lasciata riposare per oltre due anni in barrique francesi di rovere per ottenere il suo caratteristico colore ambrato. In bocca il sapore è elegante e ricco di personalità.

Temperatura di servizio 14-18 °C.

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



DATI TECNICI

OLFATTO:

Profumo ampio, avvolgente, con grande personalità uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura, il ribes nero, l'albicocca, il cacao e la vaniglia.

GUSTO:

In bocca il sapore elegante e ricco conferma le sensazioni avvertite dall'olfatto.

GRADO ALCOLICO:

45 %



PREMIO LUGANA D.O.C.
STELLA DEL GARDA

2003



PREMIO LUGANA D.O.C.
STELLA DEL GARDA

2004



PREMIO LUGANA D.O.C.
STELLA DEL GARDA

2005

PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy
+39 030 991 0363 – info@pilandro.it

IL POZZETTO WINE SHOP

Via G. Oberdan, 3 – Frazione Pozzetto
60031 Castelplanio (AN) Italy
+39 0731 814 584 – info@ilpozzetto.net