

GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA

GRAPPA AFFINATA IN BARRIQUE


Pilandro[®]

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 15-18° C

Abbinamenti consigliati:
dolci e dessert



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%

PILANDRO WINE SHOP

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

www.pilandro.com

IL POZZETTO WINE SHOP

Via G. Oberdan, 3 . Frazione Pozzetto
60031 Castelpiano (AN) Italy . T.: +39 0731 814 584
ilpozzetto@pilandro.it