

# GRAPPA DI LUGANA TARDIVA

GRAPPA BIANCA DI VENDEMMIA TARDIVA

  
**Pilandro®**

La Grappa di Lugana tardiva si ottiene con vinacce d'uve passite. Incolore, limpida e cristallina, ha un gusto dolce, rotondo e morbido, che lascia una piacevole sensazione di calore.

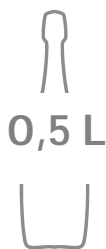
I suoi sentori di nocciola lasciano la bocca secca e asciutta.

Temperatura di servizio 15° C

Abbinamenti consigliati:  
dolci e dessert



Formati disponibili



## DATI TECNICI

### OLFATTO:

Sensazioni di uva appassita, frutta matura, agrumi

### GUSTO:

Dolce, rotonda e morbida, piacevole la sensazione calorica che lascia.  
Persistenza assai lunga di frutta secca (nocciola), lascia la bocca asciutta

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](http://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