



# ◆ Pilandro® ◆

## GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA

GRAPPA AFFINATA IN BARRIQUE

*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 – ilpozzetto@pilandro.it