



◆ Pilandro® ◆

GRAPPA DI LUGANA TARDIVA

GRAPPA BIANCA DI VENDEMMIA TARDIVA

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 9-13 °C.

Abbinamenti consigliati



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
+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