



Questa Grappa è prodotta dalla prima Distilleria a Impatto Zero®



# Le Origini

## Grappa Luigi Francoli Riserva 3 Anni

Distillata da vinacce rosse tradizionali del Piemonte; riposa per almeno tre anni in fusti di rovere di media capacità: i sentori del legno ne affinano i tratti tenaci e li arricchiscono di eleganti note speziate.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia:	Grappa invecchiata
Vitigno:	Nebbiolo in maggioranza, Barbera e Dolcetto
Provenienza delle vinacce:	da uve coltivate nei nobili territori del Piemonte
Caratteristiche dell'alambicco:	distillazione della vinaccia in alambicco continuo orizzontale con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata della flemma in colonna di rame a 23 piatti
Invecchiamento:	almeno 3 anni, in fusti di rovere di Slavonia
Affinamento:	3 mesi in recipienti inerti, 30 giorni in barriques di Allier e Limousin, dopo l'invecchiamento
Tenore alcolico:	41,5% in volume
Servizio:	in bicchiere a piccolo tulipano a 18°-20°C
Profilo organolettico:	
- Colore:	giallo oro, brillante, limpido
- Profumo:	fragrante, con equilibrati sentori di vaniglia, tabacco e cuoio
- Sapore:	le note dolci dell'alcool si fondono in solido equilibrio con quelle più amare del legno creando una sensazione di avvolgente vellutatura. Retrogusto persistente e pulito.

