



Questa Grappa è prodotta dalla prima Distilleria a Impatto Zero®



Le Origini

Grappa Luigi Francoli Nebbiolo

Distillata dalle più pregiate vinacce di Nebbiolo del Piemonte, trasporta con sé le tradizioni e la cultura del vitigno, che di questa terra è simbolo e vanto: è il vitigno che da sempre produce vini che percorrono con successo le strade di tutto il mondo. Questa Grappa ne è la degna discendente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia:	Grappa giovane
Vitigno:	Nebbiolo
Provenienza delle vinacce:	uve Nebbiolo del solo territorio Piemontese
Caratteristiche dell'alambicco:	distillazione della vinaccia in alambicco continuo orizzontale con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in colonnina di rame a 23 piatti
Affinamento:	8 mesi in recipienti inerti
Tenore alcolico:	41,5% in volume
Servizio:	in bicchiere a piccolo tulipano a 16°-18°C
Profilo organolettico:	
- Colore:	limpido, trasparente, cristallino
- Profumo:	intenso, con sentori di frutta rossa matura e note di salvia e liquirizia
- Sapore:	le fini sfumature no celano il corpo pieno, vigoroso e strutturato; retrogusto lungo e persistenti.

