GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA

GRAPPA AFFINATA IN BARRIQUE

Pilandro®

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 15-18° C

Abbinamenti consigliati:
dolci e dessert

Formati disponibili

0,5 L

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%

PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy - T.: +39 030 991 0363
info@pilandro.com

www.pilandro.com