

# GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA

GRAPPA AFFINATA IN BARRIQUE

  
**Pilandro**<sup>®</sup>

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](http://www.pilandro.com)