

**FAMIGLIA OLIVINI®**

**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **GRAPPA DI LUGANA**

VINACCE DI LUGANA

Nasce dall'artigianale distillazione a vapore delle nostre migliori vinacce di Lugana in piccole caldaiette di rame. Nel gusto ritorna netto il sentore raffinato di frutta tendente al dolce, non aggredisce la bocca ma la conquista con gentilezza.

### **AFFINAMENTO**

In acciaio inox

### **ANALISI CHIMICA**

Grado alcolico 45%

### **METODO DI DISTILLAZIONE**

Discontinuo

### **ANALISI ORGANOLETTICA**

Ottenuta da vinacce di Lugana; ha un aspetto incolore, limpida e cristallina. Al naso si ritrovano sensazioni di banana, nocciola, nespola e più netta l'essenza di rosa canina. E' consigliabile servire tra i 9° e i 13°.

### **TIPO DI DISTILLATORE**

Piccole caldaiette di rame

### **TEMPERATURA DI DISTILLAZIONE**

110° in vapore acqueo

