

FRATELLI
FRANCOLI
DISTILLERIE



Art.-Nr. 30526

**LUIGI FRANCOLI GRAPPA
BARBERA DEL PIEMONTE**

41,5%

0,7 l
CHARAKTER

Typische Merkmale eines ungelagerten Grappas mit einem breiten Aromenspektrum. Leicht ätherisch mit Noten von wilden Beeren und Lakritz. Kräftig aber nicht scharf im Geschmack, rund und ausgewogen mit schöner Länge.

FARBNUANCE

kristallklar

**HERKUNFTSLAND,
ANBAUGEBIET**

Italien

SERVIERVORSCHLAG

als Digestif

ROHSTOFF(E)

Barbera-Trester

HERSTELLUNG

Junger Grappa

ALKOHOL *

41,5 %

MARKE | PRODUZENT

Luigi Francoli

TRINKTEMPERATUR

20 °C

Prodotto e messa in bottiglia da
Distillerie Francoli Via Romagna No 20
Ghemme (NO) Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.