



ACQUISTATO IL

Grappa Limousin Invecchiata



Distillata da vinacce tradizionali del Piemonte: Nebbiolo, Dolcetto, Moscato

Nata nel cuore del Piemonte, la Grappa Limousin di Luigi Francoli è un omaggio alla tradizione distillatoria italiana. Le vinacce di Nebbiolo, Dolcetto e Moscato danno vita a un distillato dal carattere autentico e aristocratico. Dopo un lungo riposo in grandi botti di rovere di Slavonia, trova la sua piena maturità nel passaggio in piccole barrique di Rovere di Limousin, dove si arricchisce di sfumature calde e avvolgenti. Il colore è oro intenso, segno di una lunga e paziente evoluzione. Al naso svela nocciola tostata, vaniglia e uva passa, mentre il palato accoglie con morbidezza e rotondità, in un perfetto equilibrio tra forza e finezza. Il finale è elegante, con ricordi di frutta tropicale e note boisé che invitano al sorso successivo. Una grappa da meditazione, per chi cerca l'essenza del tempo e dell'arte del saper attendere.

Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 42.5% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo After dinner

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni COLORE: giallo oro molto intenso, brillante e trasparente. PROFUMO: netto, fragrante con sentori di nocciola tostata, vaniglia, uva passa, frutta candita. SAPORE: morbido e rotondo dove le note avvolgenti dell'alcool e quelle, piacevolmente astringenti, caratteristiche del legno sono in perfetto equilibrio tra loro. Il finale riserva delicate sfumature di nocciola e frutta tropicale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iscr.

customer.service@svinando.com · 011-19467821