

Grappa di Lugana

INVECCHIATA

Ein Wein erhalten aus von einigen Monaten getrockneten Trauben. Drücken und langsame Gärung in Barriques. Süßer Wein mit Aromen von reifen Früchten und Vanille-Geschmack. Extrem weich und elegant mit einem guten aromatischen Persistenz.

Ursprungsbezeichnung: Trebbiano di Lugana mir einige Garganega.

Gebrauchene Weintrauben: Trebbiano di Lugana.

Destillations methode: diskontinuierlich.

Verfeinerung: Barrique.

Destillationstemperatur: 110° Grad in Wasserdampf.

Alkoholischer Grad: 40% vol.

Entwicklung: Stahl und Holz .

Trinktemperatur: 10 - 12° C.

Essenkombinationen: Gebäck, Keksen, Kuchen sbrisolona. Ausgezeichnet in Kombination mit würzigem Käse.

