



Questa Grappa è prodotta dalla prima Distilleria a Impatto Zero®



# Le Origini

## Grappa Luigi Francoli Riserva 5 Anni

Distillata dalle pregiate e generose vinacce del Piemonte, è custodita in grandi fusti di rovere per un periodo minimo di cinque anni durante i quali si arricchisce dei tipici sentori del legno. Il lungo invecchiamento suggerisce l'uso di fusti di generose dimensioni (oltre 100 ettolitri) e dalle doghe di notevole spessore, così da garantire un corretto e moderato contatto tra il distillato e l'ossigeno dell'aria.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia:	Grappa invecchiata
Vitigno:	Nebbiolo in maggioranza, Barbera e Dolcetto
Provenienza delle vinacce:	da uve coltivate nei nobili territori del Piemonte
Caratteristiche dell'alambicco:	distillazione della vinaccia in alambicco continuo orizzontale con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata della flemma in colonna di rame a 23 piatti
Invecchiamento:	almeno 5 anni, in fusti di rovere di Slavonia
Affinamento:	3 mesi in recipienti inerti, 30 giorni in barriques di Allier e Limousin, dopo l'invecchiamento
Tenore alcolico:	41,5% in volume
Servizio:	in bicchiere a piccolo tulipano a 18°-20°C
Profilo organolettico:	
- Colore:	giallo oro carico, sfumature ambrate; brillante e limpido
- Profumo:	intenso e avvolgente, con note di vaniglia, uva passa, nocciola tostata e crosta di pane
- Sapore:	la leggera astringenza dovuta al lungo soggiorno in legno è ammorbidita dal corpo generoso e avvolgente. Un po' scontroso come ogni distillato dal forte carattere. Retrogusto di media persistenza.

