

GRAPPA DI LUGANA BENEDICTUS

DESCRIZIONE

Questa Grappa è un prodotto certamente più complesso e strutturato rispetto alla grappa di Lugana giovane. Deriva dalla distillazione delle vinacce di Trebbiano di Lugana in piccole caldaie di rame da cui si ottiene la Grappa "base" che, successivamente, viene affinata per tre anni in piccoli carati di rovere.

La Grappa, dopo questo periodo evolutivo, presenta un caratteristico colore ambrato, un aroma con note di tostatura derivanti dal legno, e un sapore divenuto più morbido ed avvolgente.



Prodotto e imbottigliato
dall'azienda agricola
Valerio Zenato
Peschiera del Garda, Italia

Tel. +39 045 755272
Fax +39 045 6409164

