GRAPPA DI LUGANA BENEDICTUS

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

500 ml

La Grappa di Lugana Benedictus è un prodotto certamente più complesso e strutturato rispetto alla Grappa di Lugana giovane. Deriva dalla distillazione delle vinacce di Turbiana in piccole caldaie di rame da cui si ottiene la Grappa "base" che, successivamente, viene affinata per almeno due anni in piccoli carati di rovere francese. La Grappa, dopo questo periodo evolutivo, presenta un caratteristico colore ambrato, un aroma ampio, con note di frutta matura e di tostatura derivanti dal legno, e un sapore divenuto più morbido ed avvolgente.

Grado Alcolico: 42 % vol.

www.lemorette.it | +39 045 7552724 | info@lemorette.it