Grappa Luigi Francoli Barrique del Limousin

Distillata da vinacce tradizionali del Piemonte, riposa per tre anni in fusti di rovere di media capacità. I sentori del legno ne affinano i tratti tenaci e li arricchiscono di eleganti note speziate. L'affinamento conclusivo in barriques di legno della foresta francese del Limousin aggiunge alla Grappa attraenti sensazioni di frutta secca. Infine il Moscato apporta la sua intensa ed unica fragranza e freschezza in un contesto di sapiente equilibrio gusto-olfattivo.

Tipologia: *Grappa affinata in legno.*

Vitigno: *Nebbiolo 60%, Dolcetto 35%, Moscato 5%.*

Provenienza delle vinacce: *dalle uve coltivate nei vocati territori viticoli del Piemonte.*

Caratteristiche dell'alambicco: *percorso discendente della vinaccia, in alambicco continuo a tre stadi di distillazione, con flusso in controcorrente di vapore acqueo, con produzione di flemma a 35/40% Vol. Successiva distillazione frazionata della flemma in colonna di rame a 23 piatti.*

Invecchiamento: *per 36 mesi la Grappa di Nebbiolo in botti da 50 ettolitri; per 8 mesi le Grappe di Dolcetto e Moscato in botti da 7 ettolitri separatamente; la Grappa soggiorna nel legno ad elevate gradazioni alcoliche (78% Vol.), le stesse riscontrabili all'uscita dall'alambicco di distillazione. Il legno delle botti è esclusivamente rovere di Slavonia.*

Affinamento: *la Grappa viene affinata per circa otto mesi in barriques non tostate di rovere della foresta francese del Limousin. Preventivamente all'affinamento avviene la miscela delle tre grappe e la diluizione alla gradazione di 42,5%Vol.*

Tenore alcolico: *42,5% in volume.*

Servizio: *in bicchiere a piccolo tulipano, alla temperatura di 18 - 20 °C.*

<u>Profilo organolettico:</u>
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.*



Luigi Francoli Grappe - info@francoli.it - www.francoli.it