Wijnfiche

Luigi Francoli - Grappa Ottantotto 88 Barriques- 42,5% GRAPPA —

Domein

Francoli

Oorspronkelijk gestart door Luigi Guglielmo in 1875, is de distileerderij officieel al vijf generaties in bezit van de familie Francoli in de regio Piemonte in Noord-Italië. Bij Francoli maakt men kwaliteitsvolle wijndistillaten uit Piëmonte (Alba, Barolo, Moscato d'Asti), maar ook uit andere Italiaanse regio's, zoals Veneto (Prosecco).

Vinificatie

Een grappa gemaakt van 100 % Nebiolo druiven, afkomstig uit Piemonte, waaruit de beste kwaliteit geselcteerd wordt. Na distillatie rijpt de grappa 36 maanden op franse eik. Dan volgt een rijping van 32 maanden in 88 vaten, gemaakt van Limousin-eik, wat zorgt voor een prachtig aroma.

Smaak

We zien een mooie amberkleur, met zeer intense gouden tinten. Het bouquet geurt als jam en gekonfijt fruit, met fijne toetsen van rozijnen. De smaak is krachtig, met een warme gloed, en zoete toetsen, ondanks de lange rijping. Wat volgt is vanille, theebladeren en gekonfijt fruit. Een opmerkelijk lange finale met een pepertje.

Algemene info

Type: Apero & Digestief
Druivenrassen: Nebbiolo (100%)
Te bewaren (jaren): > 10

