

FAMIGLIA OLIVINI

VIGNAIUOLI DAL 1970

## Grappa di lugana

*Famiglia Olivini*

*Elle nait de l'hydrodistillation artisanale de nos meilleurs marcs de Lugana en petites bouilloires alambics en cuivre. Le parfum raffiné de fruit tendant au sucré se sent nettement au goût, il n'attaque pas la bouche mais la conquiert avec gentillesse.*

*&nbsp;*

### **vieillesissement:**

*En acier inoxydable*

### **analyse chimique:**

*Degré d'alcool 45%*

### **analyse organoleptique:**

*Provenant des marcs de Lugana, sa robe est incolore, limpide et cristalline. Le nez offre des sensations de banane, noisette, nèfle et plus nettement l'essence d'églatine. Servir entre 9° et 13°C.*

### **méthode de distillation:**

*Discontinuo*

### **type de distillateur:**

*Petites bouilloires alambics en cuivre*

### **température de distillation:**

*110° en vapeur d'eau*

