

GRAPPA INVECCHIATA



La grappa è il distillato della tradizione. Le particolari ed esclusive caratteristiche aromatiche della **Grappa Invecchiata Francone** sono dovute alla distillazione della vinaccia d'uva Nebbiolo e dal paziente invecchiamento in fusti di Rovere francese.

La distillazione è un momento di arte sapiente dove, attraverso l'interpretazione delle temperature di distillazione, si eliminano le "teste" e le "code", scegliendo la parte più pura e ricca degli aromi più fini. L'invecchiamento in fusti fa raggiungere alla Grappa l'armonia concentrando gli aromi ed arrotondando il gusto. È la Grappa "morbida" per eccellenza.

Grappa is the traditional Italian distillate.

The distillation of the Nebbiolo grapes marc and its long ageing in French oak barrels gives to the **Grappa Invecchiata (aged grappa) Francone** its particular aroma. Distillation is the skilful art of controlling temperatures, by selecting the "heart", i.e. the middle part of the distillation, pure and rich in pleasant aromatic substances, and by discarding the "head" and "tail", i.e. the first and last parts of the process. Its intense aromatic character and round palate are the result of its long ageing in wood - this is the smooth Grappa par excellence.

Vinacce Nebbiolo da Barbaresco

Invecchiamento 2 anni in fusti di rovere

Alcool 42% vol.

Degustazione Colore dorato con sentori floreali di viola e rosa. In bocca è morbida e piena, con suadenti note di liquirizia e miele.

Temperatura di servizio 16 °C

Confezione Etichetta personalizzabile a mano. Bottiglia Albeisa bianca da 0,70 cl.

Marc of Nebbiolo grapes used to produce Barbaresco wine

Ageing 2 years in oak barrels

Alcool 42% vol.

Tasting notes Golden in colour; flowery aroma with violet and rose scents. Smooth, round and full palate, with liquorice and honey sensations.

Serving temperature 60 °F

Bottle The handmade label may be customized. 0,70 cl white Albeisa bottle.

FRANCONE

