



COLONNA DUCALE LOMBARDIA

Grappa Lugana Riserva

„Colonna Ducale“

Farbe:	dunkles Bernstein
Geschmack:	trocken
Destillation:	diskontinuierliches Brennverfahren, einfach gebrannt, kleine Kupferbrennblasen indirekt durch Dampf befeuert.
Ausbau:	in Barrique
Alkohol:	40 % vol.

Beschreibung: Ein hervorragender Tresterbrand wie er seit altersher in Norditalien genossen wird. Frische, noch feuchte Trester von Lugana del Garda werden nach alter Manier destilliert. Das klare ungestüme Destillat reift mindestens 24 Monate in Barrique bevor es unsere Gaumen verwöhnen darf.

Kostnotiz: würzig, intensive Nase, klare Noten von Vanille und Schokolade; komplex, ausgeglichen mit eigenständigem Charakter, angenehm weich.

Anpassung: Passende Begleitung von gebackenen Salbeiblättern oder Pfirsichkonfitüre, Zartbitterschokolade mit 85% Kakaoanteil.

Serviertemperatur: je nach Verwendungszweck



0,50l

www.colonnaduale.it

