

GRAPPA DI LUGANA *RISERVA*

Distillato artigianale da vinacce fresche, lavorate con metodo discontinuo a fuoco diretto in alambicco di rame. Affinamento minimo 24 mesi in legni pregiati.

Alcol: 40% vol

Servizio: tulipano da grappa, 14–16 °C

Abbinamenti: formaggi a media stagionatura, come Grana Padano o Bitto

Craft-distilled from fresh grape pomace, using a discontinuous method with direct fire in a traditional copper still. Aged for at least 24 months in fine wood barrels.

Alcohol: 40% vol

Serving temperature: in grappa tulip glass at 14–16 °C

Food matching: medium-aged cheeses, such as Grana Padano or Bitto

Handwerklich gebrannter Tresterbrand aus frischem Trester, im diskontinuierlichen Verfahren über direktem Feuer in einer Kupferbrennblase destilliert. Mindestens 24 Monate in edlen Hölzern gereift.

Alkohol: 40 % vol

Serviertemperatur: im Grappakelch bei 14–16 °C

Speiseempfehlung: Käsesorten mit mittlerer Reifezeit wie Grana Padano oder Bitto



500 ml



750 ml

