

## 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.

**Servizio:** tulipano da grappa, 14-16 °C

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

### Cocktail

**Lugana Sour:** 50ml grappa, 30ml Succo di limone, 20ml Sciroppo zucchero, Albume

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.

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

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

### Cocktail

**Lugana Sour:** 50 ml grappa, 30 ml lemon juice, 20 ml sugar syrup, egg white

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

**Serviertemperatur:** im Grappakelch bei 14-16 °C

**Speiseempfehlung:** Käsesorten mit mittlerer Reifezeit wie Grana Padano oder Bitto

### Cocktail

**Lugana Sour:** 50 ml Grappa, 30 ml Zitronensaft, 20 ml Zuckersirup, Eiweiß

500 ml 40% vol 14/16°C  
750 ml

