

LUNELLI SOLERA



Nasce da vinacce bianche da uve Chardonnay, molte delle quali arrivano dalla produzione delle pregiate bollicine Ferrari, che donano alla grappa eleganza finezza, e da vinacce rosse che conferiscono robustezza e carattere. Di un affascinante colore ambrato, la grappa Solera di Solera si distingue per la straordinaria complessità, che fonde armonicamente note vanigliate e agrumate con eterei sentori speziati. Seduce per la morbidezza e la suadente avvolgenza.

Da godere a temperatura ambiente (18-20 gradi), preferibilmente in bicchieri ampi tipo "ballon". 40% vol.

