

LUIGI
FRANCOLI
DAL 1875
DISTILLERIA
A VAPORE



— LUIGI —
FRANCOLI
GRAPPA  DAL 1875



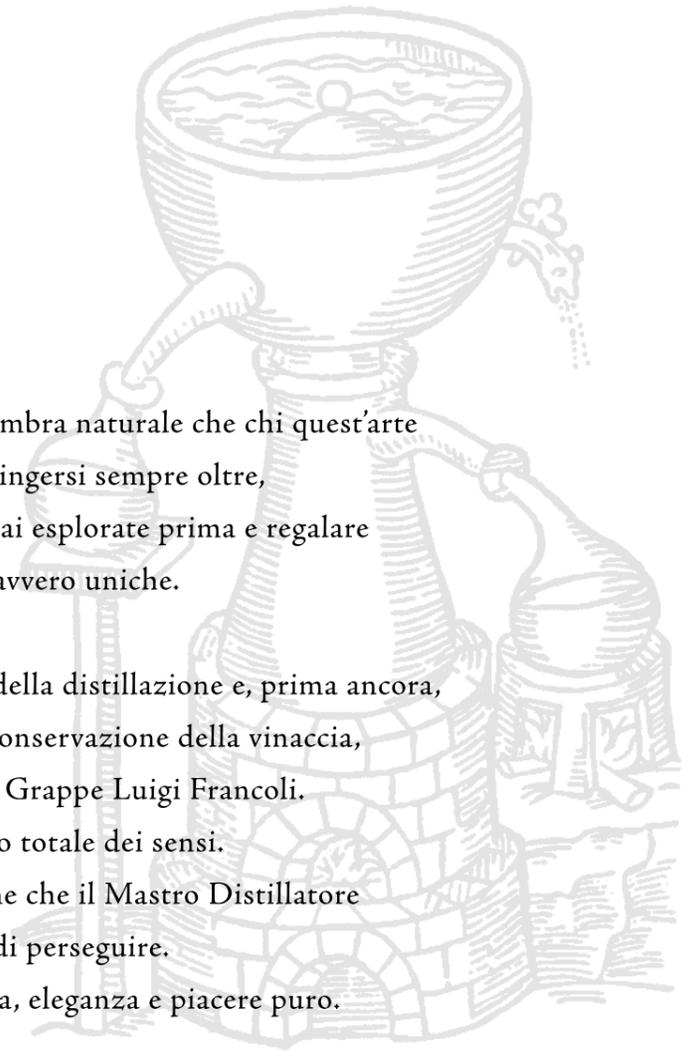
Se la distillazione è un'arte, sembra naturale che chi quest'arte
la coltiva voglia spingersi sempre oltre,
per sperimentare strade mai esplorate prima e regalare
emozioni davvero uniche.

Le attenzioni dedicate alle fasi della distillazione e, prima ancora,
alla selezione, raccolta e conservazione della vinaccia,
si moltiplicano per le Grappe Luigi Francoli.

Coinvolgimento totale dei sensi.

Questa è la parola d'ordine che il Mastro Distillatore
si impone di perseguire.

Per chi cerca raffinatezza, eleganza e piacere puro.



*Distillation is an art, so it is no surprise that those who practice
it are always innovating and exploring new techniques to create
a unique truly original spirit.*

*Attention is paid to every stage, from the selection, harvesting
and freshness of the vinaccia, fundamental to create a fine elegant
grappa, to the slow, careful distillation.*





Cos'è la Grappa?

La Grappa è una bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione della vinaccia.

**L'origine
della
Materia
Prima:
il "cuore" è
nascosto
nell'uva**

In cantina, dalla pigiatura dell'uva, nascono due componenti: il mosto, liquido zuccherino che la fermentazione alcolica tramuterà in vino, e le vinacce, costituite principalmente dalle bucce degli acini. Esaurita la loro basilare funzione nel processo di produzione del vino (apportano colore e profumi) le vinacce sono ancora una materia prima di straordinario interesse che l'arte della distillazione è in grado di valorizzare in tutte le sue sfumature. Proprio le vinacce, dunque, rappresentano la materia prima lavorata in distilleria.

Da un chilogrammo di vinaccia si ottengono circa 100 ml di Grappa a 40%Vol.



What is Grappa?

Grappa is a spirit obtained exclusively from the distillation of grape skins (vinaccia).

***The essential
ingredient:
the heart of
the grape***

When the grapes are crushed in the winery two products are obtained: freshly pressed grape juice that will be fermented into wine and grape skins and pips (vinaccia) which will become the essential ingredient of grappa. The vinaccia is the repository of the complex aromas, tannins and colour vital to winemaking, but once they have completed their primary function in making the wine the Vinaccia is still of enormous value and interest for distillation.

From one kilo of vinaccia we obtain 100 ml of grappa at 40%.

**La conservazione
delle vinacce:
una buona
conservazione
è garanzia
di qualità**

Di fatto, non è possibile distillare immediatamente tutta la vinaccia che arriva ogni giorno in distilleria durante il periodo della vendemmia. Da qui la ricerca di metodi di conservazione che le permettano di conservare, o addirittura incrementare, i suoi profumi freschi e fragranti.

Il silos è un metodo tradizionale di stoccaggio della materia prima: la vinaccia deve essere ben compattata allo scopo di eliminare le camere d'aria interne e protetta da una copertura. Il tutto per evitare il contatto con l'ossigeno, in assoluto il più grande nemico della vinaccia in attesa di distillazione.

Un'ulteriore possibilità di conservazione è data dall'inserimento della vinaccia in contenitori inerti e sigillati che assicurano l'eliminazione totale del contatto vinaccia/aria, garantendo una conservazione in sostanziale regime di sottovuoto, con tutti i vantaggi che questo può apportare.



***Storing
vinacce:
freshness as
a guarantee
of quality***

During wine-making, fresh vinaccia is brought to the distillery on a daily basis. It is not possible nor desirable to distill all of it immediately, hence good storage is essential to enhance further the fresh and fragrant aromas.

We put the vinaccia into silos or vacuum-sealed containers where it is carefully compacted and then covered to avoid any contact with the air and consequent oxidation.



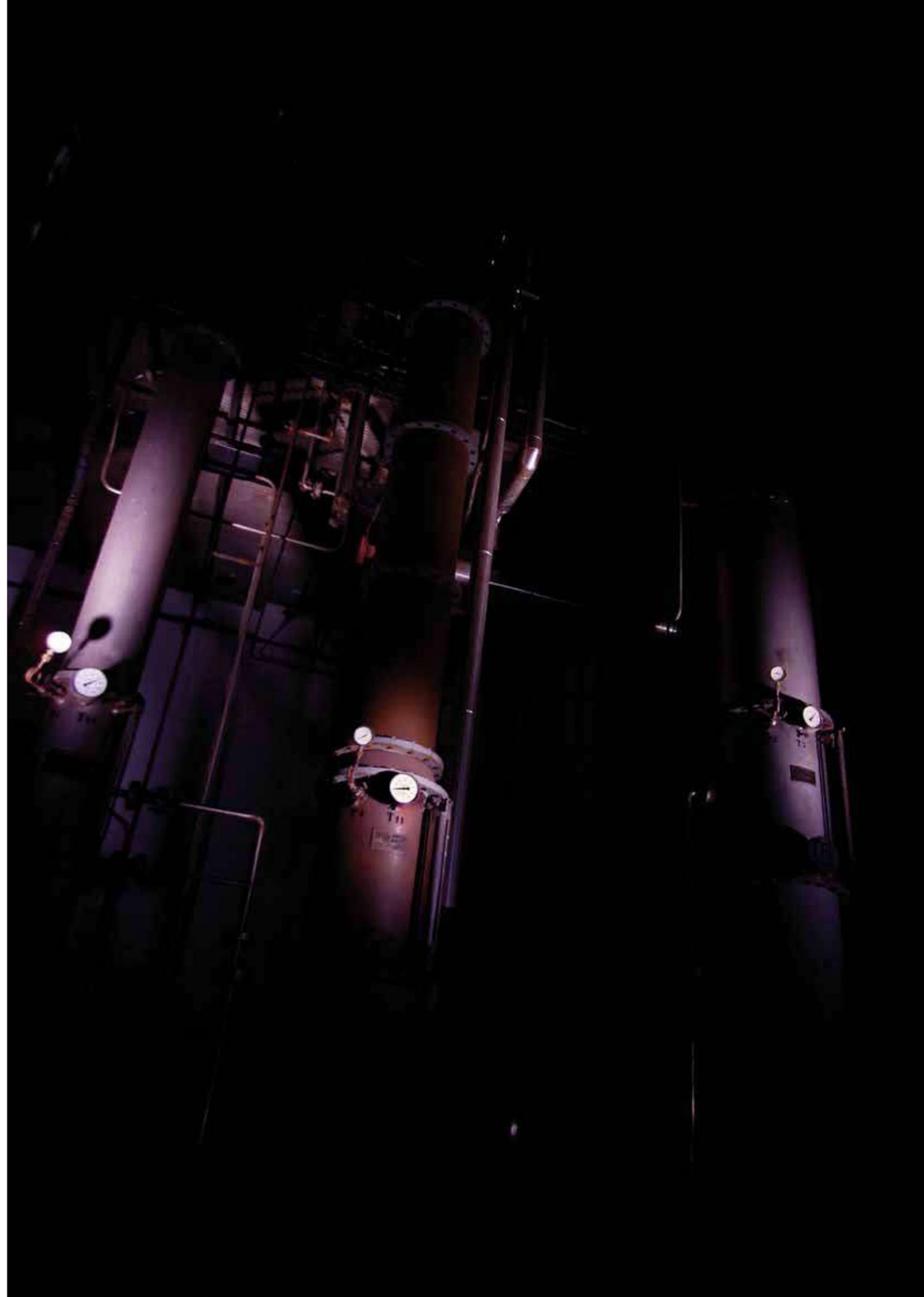
**Distillazione:
la separazione
di un complesso
nelle sue
singole parti**

La vinaccia origina la Grappa sfruttando il principio della distillazione, che avviene all'interno dell'alambicco. Il nostro alambicco è un impianto di distillazione a vapore detto in continuo poiché il carico della vinaccia non viene mai interrotto durante l'intera giornata di lavoro. Mentre è discontinuo il funzionamento dei più tradizionali alambicchi a bagnomaria e a fuoco diretto. Il sistema continuo assicura notevole funzionalità a tutto il processo produttivo, con il grandissimo vantaggio di riuscire a lavorare, ad alti livelli qualitativi, quantità di vinaccia maggiori rispetto ad un impianto discontinuo. Nel lungo periodo questo significa lavorare la vinaccia più fresca.



Distillation:

Grappa is the only spirit that is distilled from a solid (grape skins or vinaccia). Our distillation is carried out with steam in small copper alembics in a continuous cycle. This is still a slow, careful and intensive distillation process but it enables us to distil higher quantities of vinaccia in a shorter period of time which allows us to use vinaccia which is always fresh.





**Il disalcolatore:
primo passo
verso la Grappa**

Il disalcolatore separa, attraverso un leggero soffio di vapore d'acqua, le vinacce dalle proprie parti volatili (alcool e sostanze aromatiche).

Il percorso della vinaccia e quello del vapore sono posti in controcorrente, così che il secondo, nel suo tragitto, trascini con sé l'alcool ma anche il complesso dei profumi e degli aromi che caratterizzeranno il distillato finale. Quando il ricco vapore alcolico lascia il disalcolatore viene portato allo stato liquido per mezzo di un condensatore a fascio tubiero divenendo così flemma, un liquido dove la parte d'acqua è ancora molto consistente e dunque il grado alcolico è basso: circa 15-20% Vol.

Le flemme rappresentano quindi una Grappa sul nascere.



***A first step
towards
Grappa***

Steam (generated by burning spent vinaccia) is pumped into the alembic and gently extracts the essential components of the grape skins (alcohol and fragrances) which are then condensed into a liquid called low wines at around 15-20% alcohol.

La distillazione frazionata: progressivo cammino verso un puro spirito



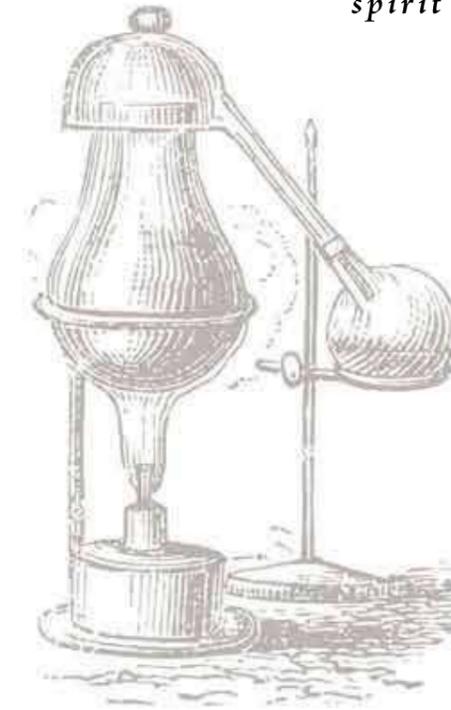
Il secondo ed ultimo passo è affrontato dalla flemma e avviene nella colonna di concentrazione, costituita, internamente, da una serie di piatti di distillazione intercomunicanti tra di loro.

I piatti della colonna lavorano a temperatura costante, diversa però da piatto a piatto: più freddi in alto (60-70°C), intorno ai 100°C scendendo fino alla base della colonna. Ciò è dovuto al fatto che ciascuno dei numerosi componenti della flemma ha un suo preciso punto di ebollizione.

La flemma introdotta in colonna (alla base della quale entra un soffio di vapore acqueo) si scalda rapidamente, quindi bolle e le sue frazioni (o componenti) vaporizzano tendendo a spostarsi verso l'alto: ognuna di esse condenserà nel piatto dove si verificano le temperature più vicine al proprio punto di ebollizione.

Si crea così un equilibrio dinamico nel quale ogni frazione prima raggiunge l'ebollizione, poi sale sul piatto sovrastante, quindi condensa e ricade al piatto sottostante attraverso i troppopieni laterali (canale di comunicazione tra un piatto e quello sottostante). Questo processo è una distillazione perché, ogni volta che accade, composti diversi si separano fra loro.

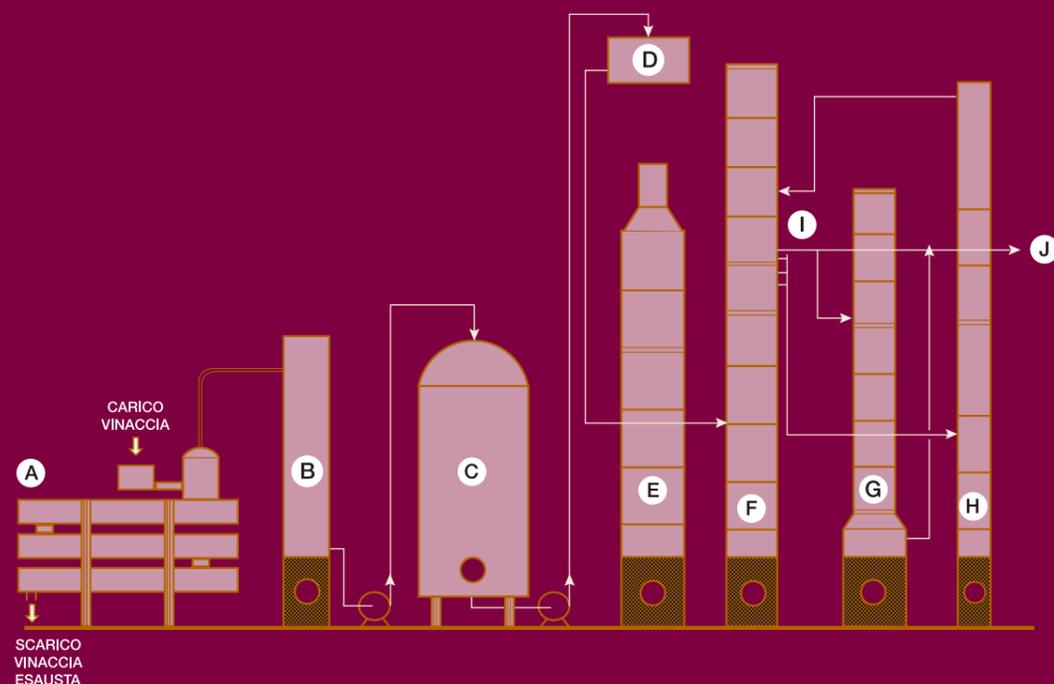
Fractional distillation: the creation of pure spirit



The low wines are transferred to a column still which is made of a series of interconnected plates. Each plate has its own precise boiling point which varies from 60°C to around 100°C at the head of the column.

Steam heats the spirit at the base and the more volatile components rise up to the higher plates where they can be extracted. Each plate permits the extraction of different components.

The resulting spirit is pure grappa.



- A - Disalcolatore: estrae la parte alcolica dalla vinaccia
Steam extraction of alcohol and aromatic components from marc
- B - Condensatore: condensa i vapori alcolici e li rende flemma
Condenser: condenses the vapours which create the low wines
- C - Serbatoio Raccolta: conserva le flemme
Collection tank: preserves the low wines
- D - Serbatoio Alimentazione Rettifica: alimenta l'alambicco
Feeding tank: feeds the alembic
- E - Colonna Epuratrice: compie una prima grossolana distillazione (non attiva).
Purging column: not active
- F - Colonna di Rettifica: distilla la Grappa
Rectification column: distills the low wines which will become Grappa
- G - Colonna Demetilatrice: elimina eventuali eccessi di alcool metilico nella Grappa
Demethylation column: eliminates any excess of methyl alcohol
- H - Colonna Ripassi Oli: recupera alcune componenti positive presenti nelle frazioni di coda
Oils' columns: recovers the positive components from the tail
- I - Punto di estrazione della Grappa
Extraction point of Grappa
- J - al Serbatoio di Raccolta della Grappa
to the Grappa collection tanks

La scrupolosa conoscenza delle colonne, unita alla tipologia di impianto utilizzata, permette al mastro distillatore di sapere esattamente in quali piatti si raccoglieranno le frazioni che costituiscono l'essenza della distillazione:

Frazione di testa: è costituita dalle componenti dette bassobollenti (T di ebollizione non superiori a 78°C) che si accumulano nelle parte superiore della colonna, dove le temperature sono più basse;

Frazione centrale o cuore: formata da quelle componenti aventi punti di ebollizione intorno a 78°C, rappresenta la frazione nobile della distillazione, è la Grappa. Una valvola posta in corrispondenza di questo piatto permette di estrarre la Grappa dalla colonna ed inviarla al recipiente di raccolta.

Frazione di coda: tutte le componenti aventi alti punti di ebollizione si condensano, infine, nella parte basale della colonna di distillazione.



Ruggero, our Master Distiller, has many years of experience. He knows exactly where in the distillation column he will find the best part of the distillate:

***The Heads:** as the temperature rises, the first substances to evaporate are acetaldehyde, acetic acid and methyl alcohol. These initial vapours, created by unpleasant and noxious substances are rejected.*

***The Heart:** between 78 and 100°, the ethyl alcohol evaporates, followed by the best aromas and water. This precious part of the distillate is called the heart, the essence of the finished grappa.*

***The Tails:** above 100° the remaining liquids begin to evaporate. These are the most viscous substances also called "oils". These also are rejected.*





Le Grappe hanno sempre bisogno di un periodo di riposo dopo la loro distillazione perché si possa raggiungere il perfetto equilibrio fra le parti. A seconda di come si svolge questo periodo di riposo avrà origine una Grappa giovane, oppure invecchiata. Le Grappe giovani vengono conservate lontano dalla luce, in recipienti inerti, che non ne alterino le caratteristiche. Se si desidera conferire alla Grappa un tono più vellutato la cantina e la botte sono il luogo ideale per un invecchiamento discreto e prezioso. L'invecchiamento in legno comporta un profondo cambiamento della Grappa sia nell'aspetto cromatico (colore dorato, ambrato o paglierino, a seconda del tempo trascorso), che in quello organolettico: sentori di vaniglia e spezie che le doghe cedono al distillato; note di miele, di frutta secca, di uva passa date da fenomeni di microossidazione dovuti alla natura porosa del legno, sono i tratti di una Grappa conservata nel rovere. Per la nostra cantina abbiamo scelto grossi tini di rovere di Slavonia e piccole botti di rovere della foresta francese del Limousin.



After distillation the new grappa needs to rest for a minimum of six months to ensure a perfect equilibrium between the components. We do this in stainless steel tanks. Maturing in oak helps to transform the character of the spirits although care must be taken due to grappa's organoleptic complexity. After a few months the spirit becomes golden, straw-coloured or amber depending on the length of time spent in vat and cask. Flavours ranging from vanilla to spices are imparted to the distillate through micro-oxidation due to the porosity of the wood. The large maturation vats are made of Slavonian oak. We leave the grappa to mature for up to ten years in these vats and then perfect the ageing using small Limousin oak barrels.



legro" della
VINACCE ROSSE

1875



LLERIA IN ALTO PIEMONTE

ni Distillerie
dotta una
duttiva volta a
e preservare
e le persone. Per
obiamo scelto di



utilizzare solo combustibili
vegetali, di recuperare le
acque di processo e di
compensare le emissioni di
CO2 con la creazione e di
tutela di aree forestali.

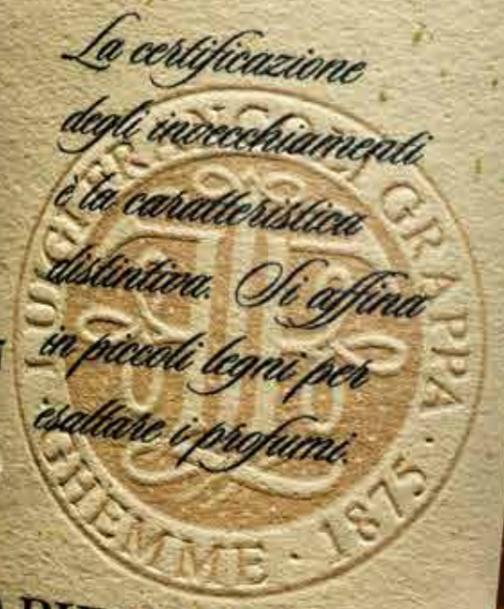
LE ORIGINI

SERVA

PIEMONTE

3

EDITION
1875



GRAPPA **LUIGI** DAL 1875
FRANCÒLI
DISTILLERIA A VAPORE

GRAPPA



LE ORIGINI

La collezione di Grappe Luigi Francoli
"Le Origini" si presenta con due facce.
In comune lo stesso amore per le origini naturali
del distillato, espressione perfetta
di una tradizione di cura e di conoscenza
del territorio di provenienza.
Ogni etichetta Luigi Francoli è il sigillo
di un prodotto dalle caratteristiche
superiori, con un proprio
"passaporto" del gusto e una propria
storia da raccontare.

*Each grappa in Luigi Francoli's "Le Origini"
selection tells a different story.
Single or blended grape varieties either pure
and white or aged carefully in oak
vats and barrels.*





Grappa di Barbera

tenace e secca
strong and dry

Grappa di Nebbiolo

fruttata e strutturata
fruity and structured



Grappa di Moscato

morbida, dolce, aromatica
soft, sweet, aromatic

Grappa di Chardonnay

floreale e leggermente aromatica
floral and slightly aromatic



Grappa Riserva 3

strutturata, rotonda, vanigliata, morbida
structured, round, vanilla, soft

Grappa Riserva 5

strutturata, corposa, vanigliata e speziata
structured, full-bodied, vanilla and spicy

Grappa Riserva 7

strutturata, vanigliata, rotonda,
 morbida e speziata
structured, vanilla, round, soft and spicy

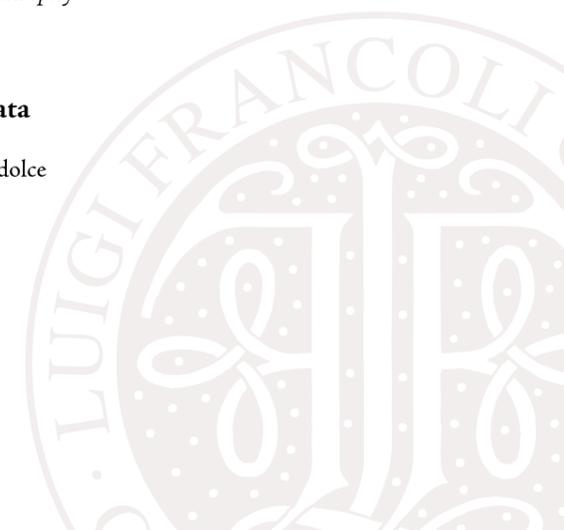
Grappa Moscato Ambrata

aromatica, floreale e speziata, dolce
romatic, floral and spicy, sweet

Grappa del Limousin

vanigliata e speziata, morbida
vanilla and spicy, soft

LE ORIGINI



Grappa giovane non
aromatica distillata da
vinacce di uve Erbaluce
provenienti dall'area
del novarese e del
canavese. Affinata 6
mesi in contenitori inerti
di acciaio inox.

MASTRO DISTILLATORE

Ruggero De Paoli



FRANCÒLI

DAL 1875

DISTILLERIA A VAPORE

GRAPPA

VEBBIOLO DA BAROLO
RISERVA



*Rare varietà
piemontesi,
ed i luoghi pro
le uve raggiun
massima espres
Queste Grappe
agli amanti dell
Per chi vuole
a fondo una
un luogo, un*

ORSI
DI UCE



SORSI
DI LUCE

Per gli amanti della scoperta.
Per chi vuole conoscere a fondo una storia,
un luogo, un'emozione.
La linea Sorsi di Luce mette sotto
la lente d'ingrandimento rare varietà
di uve piemontesi, blend unici
ed i luoghi precisi in cui le uve raggiungono
la loro massima espressione.
Storia, unicità, innovazione
e tradizione.

*The elegant bottle shows off the colours
and nuances of this stunning range
of grappas to their best.*

*Sorsi di Luce means
"Sources of Light" - a name inspired
by the dazzling reflections through
the faceted bottles.*

Luigi Francoli




Grappa di Vespolina e Nebbiolo da Ghemme

*fine, intensa, elegante
fine, intense, elegant*

Grappa di Moscato e Brachetto

*aromatica, floreale, agrumata
aromatic, floral, citrus*

Grappa di Erbaluce

*vellutata, floreale,
leggermente aromatica
velvety, floral, slightly aromatic*

Grappa di Moscato e Brachetto Riserva

*aromatica, speziata, balsamica
aromatic, spicy, balsamic*

Grappa di Nebbiolo da Gattinara

*strutturata, fragrante, vanigliata
structured, fragrant, vanilla*

Grappa di Nebbiolo da Barolo Riserva

*raffinata, avvolgente, intensa
refined, enveloping, intense*



*Distillata e messa in bottiglia
da Distillerie Fratelli
Via Romagnano, 20
Ghemme (No) - Italia*

C.A. IT00NOA0000020

500ML e

40%VOL.

Product of Italy

CASIK FINISH

PPA
CHIATA
Limitata

PRODOTTE

BOTTIGLIA N.

0067

PER ELEVARE
DELLE SUE
NASCE COSI UN
PER CHI È ALLA
DI NUOVE SENSAZIONI

MASTRO DISTILLATORE
Ruggero De Paoli



CASK FINISH

Dopo un primo passaggio in legno di rovere francese, queste Grappe completano la loro maturazione in botti precedentemente utilizzate per elevare Barolo, Porto, Bourbon o Sherry, arricchendosi delle rispettive note caratteristiche.

Anche gli elementi della confezione ci trasportano nel mondo della distillazione: il tappo simboleggia il rame dell'alambicco, l'etichetta, in vero legno, le botti in cui queste Grappe riposano. Nasce così un prodotto unico, per chi è alla ricerca di nuove sensazioni.

Having firstly being aged in French oak, these cask-finish grappas complete their maturation in barrels previously used for Barolo, Port, Bourbon and Sherry.

This additional ageing enriches the individual characteristics of the grappa.

The unique packaging echoes the world of fine distillation: the closure symbolises the copper of the alembic and the label, made of a fine layer of real wood cut in the round, reflects the barrels in which these grappas have spent so much time.





CASK FINISH



Grappa Barolo Cask Finish

Colore: oro intenso, brillante con venature ambrate
Profumo: equilibrato, intenso, la permanenza in legno conferisce alcuni tratti caratteristici come vaniglia, tabacco, uva passita
Sapore: ingresso in bocca raffinato. Da subito si nota il perfetto equilibrio. Avvolgente, caldo, nobile, persistente



Colour: brilliant gold with amber highlights
Aroma: balanced yet intense. The wood ageing gives notes of vanilla, tobacco and dried grapes
Taste: refined mouthfeel. Well balanced. Enveloping, warm, noble and persistent



Grappa Porto Cask Finish

Colore: ambrato carico con riflessi ramati
Profumo: frutta essicata, in particolare l'albicocca, richiami di nocciola e di caramello
Sapore: elegante, pieno e perfettamente bilanciato con caratteristico retrogusto fruttato

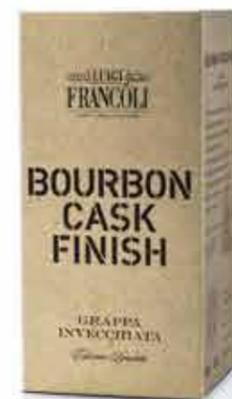
Colour: deep amber with copper reflections
Aroma: dried fruit, hints of apricot, hazelnut and caramel
Taste: elegant, full and perfectly balanced with a characteristic aftertaste of vintage Port



Grappa Bourbon Cask Finish

Colore: brillante, limpido, con tono ambrato carico e riflessi ramati
Profumo: intenso con note di malto. Sentori di caramello, vaniglia, frutta secca e rovere
Sapore: raffinato, complesso e con retrogusto persistente tipico del bourbon

Colour: bright, clear, with deep amber tones and copper reflections
Bouquet: intense with malted notes. Scents of caramel, vanilla, dried fruit and oak
Taste: refined, complex and with a persistent aftertaste typical of Bourbon



Grappa Sherry Cask Finish

Colore: tono ambrato carico e riflessi ramati
Profumo: elegante e complesso con note fruttate, sentori di cacao e caffè, vaniglia e noci
Sapore: avvolge elegantemente il palato con un amabile retrogusto riconducibile a quello dello Sherry, lungo e dolce senza essere stucchevole

Colour: deep amber with copper reflections
Aroma: elegant and complex with fruity notes. Hints of cocoa and coffee, vanilla and walnuts
Taste: envelopes the palate with a lovely aftertaste of rich Sherry. Long and sweet without being cloying





Premium



Premium

Piccole produzioni, vinacce di prima scelta
e di limitata disponibilità,
tripudio di fragranze e di profumi.
Coinvolgimento totale dei sensi.

Tutte piccole produzioni, centellate,
ottenute da materie prime sempre straordinarie,
che prendono forma solo se i requisiti qualitativi
sono soddisfatti appieno. E che, dunque, vengono
distillate solo in annate particolarmente felici.

Sarà il Mastro distillatore a decidere,
non le richieste del mercato.

Per un consumatore alla ricerca
di Sensazioni Vive.

*A small but unique collection of the very
best grappas from our cellars which have been stored
and rested for many years in dark warehouses.
Here our oak vats ensure the slow and careful
maturation of these precious spirits.
Only small batches are produced in any one year.*

*Selected grape skins (vinaccia)
are carefully distilled and the organoleptic
complexity of the skins brings quite
unique fragrances. Our master distiller
surveys the small batch distillation
only in the best years.*





Grappa Ambra di Moscato

L'ambra è un elemento della natura che ha affascinato l'uomo fin dai tempi più remoti e sempre ha conservato un significato importante nelle tradizioni storiche. Talvolta scientifico, altre volte mistico-religioso come pure estetico-ornamentale. L'ambra esprime la tonalità di un colore che meravigliosamente si sposa con questa Grappa. Ma l'ambra è anche sinonimo di profumo, delicato e ricercatissimo, che solo gli epicurei vogliono meritarsi. Così come le fragranze sprigionate dalle uve e poi dalle vinacce del moscato, prima, durante e dopo la sua distillazione.

Colore: giallo dorato molto intenso (ambrato)
Profumo: bouquet floreale e speziato, caratteristico della Grappa giovane e in perfetta armonia con la nota vanigliata del legno
Sapore: le iniziali sensazioni agrumate e speziate lasciano poi spazio ad un crescendo di vaniglia e foglie di tè. Il sapore è intenso ed avvolgente e di straordinaria persistenza

Amber is an element of nature that has fascinated man since ancient times and has always had great significance. As well as its ornamental and extraordinary esthetic beauty it has always inspired scientists and intrigued mystics who believed in its healing powers.

Amber is a colour that enhances and embodies this grappa. It is synonymous with intense flavours and perfumes so beloved and prized by epicureans. The Moscato grape releases intense



fragrances before, during and after distillation thus creating one of our most exceptional grappas.

Colour: intense golden yellow
Bouquet: floral and spicy and in perfect harmony with the vanilla notes of the wood
Taste: the initial citrus and spicy sensations lead to a crescendo of vanilla and tea and a long finish



Grappa Ottantotto Barriques



È il risultato del patrimonio storico di Distillerie Francoli per i legni utilizzati negli invecchiamenti ma anche per aver tenuto separati e a riposo i frutti migliori del proprio giardino, con pazienza e sacrificio. Ottantotto sono le barriques che sono state acquistate, in unica soluzione, nel 1988. Da allora quei legni continuano a svolgere la propria funzione, a testimonianza che la loro attività non si esaurisce dopo pochi anni di impiego.

Colore: ambrato, con riflessi dorati molto intensi
Profumo: confettura e frutta candita con piacevole ricordo di uva passa; fine; nobile
Sapore: l'ingresso vigoroso della nota alcolica non cela una sfumatura dolce dovuta al lungo invecchiamento. Si avverte subito il vanigliato del legno accompagnato da note di foglie di tè e frutta candita. Nel finale emerge il pepe. Notevole la persistenza



Ottantotto (Eighty-Eight) is the number of barrels that were purchased by Luigi Francoli to age one of his most outstanding grappas which he laid down in the year 1988.

Since then Ottantotto Barriques has become synonymous with the very best from the Francoli distillery. Continued ageing in these same barrels has added complexity and finesse making this superb grappa one of the company's outstanding spirits.

Colour: amber, with very intense golden reflections
Aroma: candied fruits marry with exotic notes of sun-dried raisins
Taste: the prolonged ageing gives a luscious vanilla character. Sweet yet spicy pepper emerges in the finish. The persistence on the palate is remarkable

Premium



Grappa Oro di Barolo

Dai luoghi nei quali la vite ha trovato una delle sue massime espressioni provengono le vinacce di Nebbiolo il quale spirito, virtuoso e potente, trova uno straordinario ed emozionante equilibrio dopo un lungo periodo di maturazione in legno. Il mastro Distillatore, Signor Ruggero De Paoli, certifica che questa Grappa viene messa in bottiglia dopo un lungo invecchiamento in legno.

Colore: oro intenso, quasi ambrato, brillante

Profumo: intenso di nobile finezza.

Ampio ed equilibrato l'insieme di sensazioni

olfattive: vaniglia, tabacco, foglie di tè, pepe

nero, eucalipto, uva passa, frutta candita

Sapore: nobile e raffinato l'ingresso in bocca;

incantevole l'equilibrio. Avvolge il palato con le

austere e calde note del lungo invecchiamento.

Nel finale sale, piacevolmente, il pepe nero.

Persistenza gusto-olfattiva straordinaria



Nebbiolo grape skins from some of the finest Barolo vineyards make this a particularly fine grappa. The remarkable spirit develops extraordinary balance after a protracted period of maturation in wood. Under the supervision of our Master Distiller, Ruggero De Paoli, this grappa is bottled only after many years ageing in oak.

Colour: intense gold, light amber, bright

Bouquet: Vanilla, tobacco, tea leaves, black pepper, eucalyptus, raisins and candied fruit

Taste: The balance is enchanting and envelops the palate with warm notes born of long ageing. Full and persistent length

Premium





Queste Grappe sono prodotte dalla prima Distilleria a Impatto Zero

*Il processo di distillazione assicura un bilancio neutro di CO₂
L'anidride carbonica dovuta alle attività commerciali è compensata con la creazione di nuove foreste*

Stop all'anidride carbonica

La Grappa Luigi Francoli è distillata dalla prima distilleria a Impatto Zero. Le fonti di calore utilizzate nel processo di distillazione sono ottenute da combustibili vegetali che assicurano un bilancio neutro dell'anidride carbonica. Le emissioni di anidride carbonica dovute alle attività commerciali dell'azienda sono compensate dalla riforestazione di adeguate superfici: l'anidride carbonica assorbita dagli alberi in crescita compensa quella emessa dall'azienda.



Utilizzo completo della vinaccia

Grazie all'essiccazione della vinaccia non vi sono sprechi nel processo di distillazione. La vinaccia essiccata viene utilizzata come combustibile sia per produrre il vapore acqueo necessario alla distillazione sia per il riscaldamento di tutte le strutture dell'azienda. La vinaccia essiccata, insieme ai vinaccioli tritati, può essere trasformata in pellets, combustibile utilizzabile anche in caldaie domestiche. L'olio ricavato dai vinaccioli è un prodotto salutare e dietetico.



Aria pulita

L'utilizzo della vinaccia come combustibile implica l'emissione di fumi in atmosfera. Dette emissioni, oltre ad essere di origine vegetale e quindi poco inquinanti, sono state minimizzate grazie all'utilizzo di un elettrofiltro, risultando notevolmente al di sotto dei limiti imposti dalla legge.



L'acqua non si spreca, anzi

Per il raffreddamento e la condensazione dei vapori alcolici che originano la Grappa si adopera dell'acqua; terminata la sua funzione di scambiatrice di calore l'acqua è nuovamente raffreddata da un sistema a cascata che permette di reintrodurla nel circuito di raffreddamento.



Energia pulita

Il tema della produzione e dell'impiego di energia pulita ci ha portato alla decisione di installare un sistema di pannelli fotovoltaici in grado di generare energia elettrica sfruttando l'irradiazione solare. È questo il passo ulteriore che potrà condurre Distillerie Francoli all'autonomia energetica, a partire da fonti alternative naturali, pulite e rinnovabili.



The first Impatto Zero® Grappa Distillery



An end to CO₂ emissions!

The distillery itself is totally carbon neutral and the CO₂ produced as a result of the Company's other activities is offset by the planting of new forests in Costa Rica. The distillation process ensures a neutral balance of CO₂.

Complete use of the vinaccia

The pomace is dried and then used as fuel, both to produce the water vapor necessary for distillation and for heating all the company facilities.

Clean air

The use of pomace as a fuel entails the emission of smoke into the atmosphere. This smoke (of plant origin and therefore less polluting) is cleaned through the use of a modern electro filter.

Water is not wasted, on the contrary!

The distillation process needs water for cooling and for condensing the alcohol vapours. During the final heat-exchange process the water is cooled again by a cascade system that allows it to be reintroduced into the cooling circuit.

Clean energy

The discussion around manufacturing and the use of clean energy led us to the decision to install a photovoltaic panel system able to generate electricity by capturing the sun's rays. This is the first step in Distillerie Francoli moving towards autonomy in terms of energy, by using alternative natural, clean and renewable sources.



— LUIGI —
FRANCOLI
GRAPPA  DAL 1875

Seguici su



francoli.it