

FINE PASTO Per un piacevole dopocena

Brandy

Maturati in fusti di rovere

Un distillato è un prodotto alcolico derivato dalla distillazione di un liquido zuccherino fermentabile, generalmente di origine vegetale: cereali, radici e tuberi amidacei, frutti o vino.

Il brandy è il più antico distillato di vino prodotto nel mondo, conosciuto già dal XIII Secolo. La sua gradazione alcolica si aggira intorno ai 40 gradi ed è tratto dal vino d'uva. In Italia, per la produzione del brandy vengono usati vini le cui uve vengono delicatamente spremute e messe in fermentazione ad una temperatura che si aggira tra i 18 e i 22°C.

Dopo la fermentazione, il mosto viene sottoposto al procedimento di distillazione, seguito poi dalla maturazione in botti di rovere, dove il distillato affina le sue caratteristiche organolettiche.



Colore: giallo ambrato scuro, limpido e cristallino.

Profumo: rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di cioccolato, tabacco, vaniglia, prugna secca e miele.

Sapore: in bocca ha una dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza, sapori intensi.

Prodotto dal: 2011

Formati di bottiglie: 0,5 l.

