

Brandy - Distillato  
Grappe e liquori



Unico e difficilmente imitabile:  
delizia l'olfatto con una  
meravigliosa varietà di aromi che si  
convertono in un sapore fine ed  
intenso, in un abbraccio  
piacevolmente alcolico.

### Denominazione

Brandy - Distillato

Vino blend di Cabernet Sauvignon, Glera ed Incrocio Manzoni

Gradazione alcolica 42% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-22° C

### Provenienza

regione Veneto

### Sistema di distillazione

continuo a colonna. Gli impianti operano in ambienti sotto vuoto

### Legni di affinamento

tino in quercia da 80 hl e barriques di legni autoctoni diversi.

Rovere, Castagno, Ciliegio.

### Tempo di invecchiamento

quercia 18 mesi e barrique sino ai cinque anni

### Colore

bruno intenso con riflessi ambrati

### Profumo

al naso si percepiscono note di uva passita miste a sensazioni di

liquirizia, noce, cannella e vaniglia. Un "dolce" aroma di dattero

matturo, creme-caramel, torrone e carruba, caratterizzano

ulteriormente l'elegante bouquet. Non si avverte "pungenza"

alcolica

### Sapore

fine ed intenso, con sentori di zucchero filato, vaniglia, prugna

matura e note agrumate. Un gusto complesso e vellutato

### Retrogusto

toni di frutta essiccata e note speziate vengono morbidamente

avvolte da una piacevole sensazione alcolica

### Confezione

bottiglie da 50 cl. scatole da 6.

### i nostri appunti...

il Brandy 47 Anno Domini è il risultato di una doppia distillazione

eseguita separatamente, di varie qualità di vini dell'area

Trevigiana, affinché ogni singolo vitigno possa conservare le

proprie caratteristiche organolettiche, ma soprattutto per

permettere un perfetto equilibrio nell'assemblaggio. La doppia

distillazione usata, permette di ottenere un'acquavite di

particolare eleganza e di una purezza tale da renderla unica e

difficilmente imitabile. La fase successiva è l'invecchiamento. La

durata dello stesso è stata calibrata in base alle cessioni di

tannini e di lignina. Il distillato viene posto per i primi 18 mesi in

tino da 80hl di quercia, per poi terminare l'invecchiamento in

barrique di legni diversi. Questi particolari legni hanno conferito al

brandy un colore ambrato intenso e hanno trasferito al prodotto

aromi unici.

### Premi

