ACQUISTATO IL .....

Brandy Mazzetti Invecchiato 12 Anni



Brandy Mazzetti 12 anni: morbido e complesso. Invecchiato in botti di rovere e barrique

Da Distilleria Mazzetti d'Altavilla, il Brandy Mazzetti 12 anni. Un distillato eccellente, un'acquavite di vino invecchiata per 12 anni in botti di rovere e barrique francesi che regala un'esperienza sensoriale unica e raffinata. Nasce da una lenta e paziente distillazione in alambicco delle migliori partite di vino. Il lungo invecchiamento in botti di rovere da 120 ettolitri e barrique francesi, conferisce al distillato un colore ambrato intenso e un gusto morbido e complesso, con note di vaniglia, spezie e frutta secca. Al naso regala un bouquet di sentori floreali e di frutti freschi estivi, arricchito da note speziate e di vaniglia. In bocca è morbida e avvolgente, con un finale persistente e piacevole. Distillato da meditazione, può essere usato anche per realizzare cocktail raffinati come l'Horse's Neck.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Brandy
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Sentori floreali e spiccate note di frutti freschi estivi. Invecchiata in tini di Rovere da 120 ettolitri per almeno 8 anni con successivo e ulteriore passaggio in barriques francesi per i restanti 4 anni.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821