ACQUISTATO IL .....

Brandy Mazzetti Invecchiato 20 Anni



Brandy Mazzetti 20 Anni: morbido e complesso. Invecchiato in botti e barrique. Per veri intenditori

Distilleria Mazzetti d'Altavilla propone questo esclusivo Brandy, Invecchiato 20 Anni. Elegante fin dalla bella bottiglia finemente lavorata e che ricorda un profumo. Invecchiata in botti di rovere e barrique francesi, regala un'esperienza sensoriale unica e indimenticabile. Nasce da una distillazione discontinua in un alambicco a bagnomaria, metodo che preserva gli aromi e i sapori del vino. Il lungo invecchiamento, poi, conferisce al distillato un colore ambrato intenso e un gusto morbido e complesso, con note di vaniglia, tabacco, spezie e frutta secca. Al naso, infatti, questo Brandy Invecchiato 20 Anni stupisce con un bouquet ricco di sentori di vaniglia, tabacco e spezie. In bocca, invece, il gusto è morbido e avvolgente, con un finale persistente e piacevole. Distillato da meditazione, questo Brandy è perfetto per essere degustato liscio. Può essere anche utilizzato per realizzare cocktail raffinati, come il Sidecar o il Vieux Carré. Ma non basta. Questo raffinato Brandy è anche un'idea regalo di classe per gli amanti dei distillati di alta gamma. Una bottiglia elegante e raffinata, che racchiude un'eccellenza del Made in Italy.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Brandy
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	43% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Fini note aromatiche dalla Vaniglia al Tabacco ceduti dal particolare invecchiamento e soprattutto dal passaggio finale in Limousin e Allier. Sentori spiccati di spezie, pepe nero, cannella e zenzero. Invecchiata in tini da 120 ettolitri per almeno per oltre 15 anni e passaggio finale, per i restanti 5 anni, in piccole barrique francesi d'Allier e Limousin.

© 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