



ACQUISTATO IL .....

## Bas Armagnac Samalens Xo



*Svinando*<sup>®</sup>

### Tradizione e artigianalità della distilleria Samalens. Un distillato dal gusto complesso e raffinato.

Bas Armagnac XO è un'acquavite di eccezione prodotta da distilleria Samalens, nella regione di Laujuzan, nel cuore della Guascogna. Invecchiato per minimo 8 anni in botti di rovere locale, questo XO offre un'esperienza sensoriale ricca e complessa. La distilleria Samalens, fondata nel 1882, vanta una lunga tradizione nella produzione di Armagnac. La loro dedizione all'artigianalità e la selezione di uve di altissima qualità garantiscono un prodotto di eccellenza. Nello specifico questo Bas Armagnac XO è ottenuto da una sapiente miscela di uve Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard e Baco. La distillazione avviene in alambicchi di rame, secondo il metodo tradizionale, e l'invecchiamento in botti di rovere dona all'acquavite un colore ambrato intenso e un gusto morbido e complesso. Al naso, un bouquet di profumi speziati e boisé, con note di vaniglia, cannella, chiodi di garofano e pepe nero. In bocca, è vellutato e avvolgente, con un perfetto equilibrio tra note di frutta secca, spezie e rovere. Il finale è persistente e caldo, con un retrogusto di mandorle e cioccolato. Grande distillato da meditazione, il suo gusto complesso e raffinato lo rende ideale anche per accompagnare un sigaro o un dessert a base di cioccolato fondente.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

**Tipologia** Armagnac

**Provenienza** Francia

#### Uve

**Gradazione** 40% vol

**Temp. Servizio** Ambiente

**Quando Berlo** Meditazione

**Abbinamento  
Vinificazione**

#### Sensazioni

**COLORE:** Brillante e leggermente ambrato. **PROFUMO:** Sentori olfattivi particolarmente speziati con note di rovere. **Sapore:** Un Armagnac complesso il cui sapore è perfettamente equilibrato e contraddistinto da una grande rotondità. Emergono note di pan di zenzero e frutta con un finale delicato caratterizzato da elementi di rovere

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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