ACQUISTATO IL .....

Vecchia Romagna "Etichetta Nera"

Il brandy intrigante e complesso

"Vecchia Romagna Etichetta Nera, il brandy che crea un'atmosfera", recitava un fortunato spot anni 90. Brandy dal gusto elegante e deciso, per produrne una singola bottiglia occorrono mesi di lavoro e di certosina precisione. La Vecchia Romagna, infatti, nasce da un assemblaggio di diversi distillati. Di questi, alcuni vengono prodotti in alambicchi continui, altri in distillatori di tipo discontinuo. Le caratteristiche dei primi vanno ad arricchire quelle degli altri, dando vita a un distillato complesso e armonico. Anche per la maturazione viene scelta una doppia strada. Grandi botti di rovere e piccole barrique vengono usate contemporaneamente per rendere il risultato finale ancora più intrigante e complesso. Nel bicchiere si presenta di un bel colore oro antico, quasi ramato. Al naso spiccano i sentori di frutta tropicale, come papaya e ananas, che si mescolano con la vaniglia, la cannella e i chiodi di garofano. Su tutto, poi, note vanigliate e di pera cotta. Perfetta corrispondenza anche in bocca, dove si rivela un distillato dal gusto complesso, con ricchi sentori di spezie e un finale persistente.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Cognac
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	38% vol
Temp. Servizio	Inferiore a 20 gradi
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821