ACQUISTATO IL .....

Brandy 1877 Solera Reserva



Un distillato complesso ed elegante che nasce dalla lavorazione dei vini prodotti in Andalusia, nel sud della Spagna

La parte meridionale della Spagna, forse non tutti lo sanno, ha una tradizione antica di produzione di grandi distillati a base di vino. Come accade in Francia, nella regione del Cognac e dell'Armagnac. Qui, però, siamo in Andalusia, famosa per la produzione dello Sherry, e il distillato ottenuto viene etichettato con la denominazione Brandy de Jerez DO. Quello proposto qui dalla storica distilleria Williams & Humbert si chiama 1877 Solera Reserva ed è maturato in alte cataste comunicanti di barili, dove gli spiriti di diverse annate, decine se non centinaia, si mischiano tra loro dando vita a prodotti complessi e intriganti. Ottenuto da acquaviti distillate a partire dagli eccellenti vini bianchi della regione, 1877 Solera Reserva si presenta nel bicchiere di un bel colore ambrato intenso. Al naso è ricco di sfumature, con eleganti note di frutta secca e inconfondibili sentori di legno tostato. In bocca è equilibrato, persistente e morbido, con un finale sapido e leggermente amaro. E' il distillato con cui finire piacevolmente una cena tra amici. Si può servire liscia, a temperatura ambiente, o anche leggermente raffreddato grazie a un paio di cubetti di ghiaccio.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Brandy
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	36% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Profumo: frutti essiccati e il legno tostato. Sapore: equilibrato con una persistenza leggermente amara

© 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