ACQUISTATO IL .....

Calvados VSOP



Nasce dalla distillazione di puro succo di mela, prodotto a partire da varietà particolari, tipiche della Normandia

La base del Calvados è la mela, prodotto che in Normandia si esprime in centinaia di varietà differenti, selezionate appositamente per essere trasformate in succo da avviare alla distillazione. Con buona pace dei tanti, anzi tantissimi, appassionati di questo antico e nobile distillato. Château du Breuil, in particolare, è uno dei produttori più conosciuti e apprezzati. Un vero e proprio emblema. Uno dei produttori più longevi, depositari della tradizione. La versione VSOP, Very Superior Old Pale, in particolare, prevede un invecchiamento minimo di 4 anni del distillato nelle cantine aziendali che qui vengono chiamate 'orangerie'. Colore giallo dorato, al naso ha sentori decisi di mela, con accenni di caramello, frutta secca e spezie dolci. In bocca c'è assoluta corrispondenza con quanto percepito in precedenza, ma si scopre soprattutto un gusto rotondo, morbido ma non stucchevole. E' un perfetto compagno del dopocena, considerato da molti esperti il miglior digestivo. Grazie alle sue particolari note delicatamente fruttate, però, può tranquillamente essere servito anche al momento del dolce, accompagnando con gusto delle semplici tartellette di frutta o la classica torta di mele con il gelato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Calvados
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

© 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