



ACQUISTATO IL .....

## Braulio Amaro Alpino Riserva Speciale



*Svinando*

### Il classico Braulio, con una marcia in più. Elegante amaro invecchiato 24 mesi in botti di rovere di Slavonia

Per chi ama il classico amaro Braulio, questo Riserva rappresenta un inevitabile "upgrade". Non a caso c'è addirittura chi lo definisce "un tesoro", nato nelle cantine Braulio. La ricetta si rifà al processo di produzione tradizionale, con un tocco di modernità. Per diventare Riserva, infatti, Braulio deve riposare in botte per almeno 24 mesi. Una lunga attesa che sa farsi ampiamente ripagare al momento della degustazione. In questo caso, infatti, il profilo aromatico di questo elegante amaro è fortemente influenzato dal lungo periodo di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia. Marrone ambrato, con sfumature ramate, al naso stupisce per le note nettissime di erbe e resina, con sentori di radici e legno. In bocca, infine, si scopre un delicato fine pasto, caratterizzato da un sapore balsamico, intenso e rinfrescante.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

**Tipologia** Amaro

**Provenienza** Italia

#### Uve

**Gradazione** 24,7% vol

**Temp. Servizio** Temperatura ambiente oppure on the rocks

**Quando Berlo** After Dinner

**Abbinamento  
Vinificazione**

#### Sensazioni

Riserva è un tesoro nato da Braulio. Una ricetta che si rifà al processo di produzione tradizionale, ma con un tocco di modernità in più. Per diventare Riserva, Braulio deve riposare in botte per almeno 24 mesi. Un'attesa lunga, ma che sa farsi ripagare. All'aspetto: Marrone ambrato, con sfumature ramate. Al naso: Erbe e resina piacevolmente alcoliche, con sentori di radici e legno, dati dal lungo periodo di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia. Al palato: Un sapore balsamico, intenso e rinfrescante di erbe aromatiche, bacche e radici, arrotondato dal periodo di invecchiamento in botte.

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. 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