



ACQUISTATO IL

Arzente Di Bellavista Distillato Di Vino

Brandy 100% italiano, prodotto da Chardonnay franciacortini della Tenuta Bellavista. Eleganza e carattere

Un distillato di grande piacevolezza che appartiene alla storia del nostro paese. Stiamo parlando del Brandy che in molto confondono, erroneamente, con la Grappa. La differenza è notevole. La Grappa, infatti, nasce dalla distillazione di vinacce. Il Brandy, invece, è frutto della distillazione di vino. In questo caso, poi, siamo di fronte a un prodotto di nobili origini, assemblato con prestigiosi distillati provenienti dalle uve di Chardonnay di Bellavista. Di ben 8 annate differenti. La più giovane ha addirittura 14 anni di affinamento, mentre la più vecchia supera addirittura i 20 anni. Tutti Chardonnay provenienti da vari vigneti di proprietà, dislocati su tutta la Franciacorta. La fase di invecchiamento, poi avviene in piccole botti di rovere bianco, dando a questo Brandy italiano un carattere raffinato ed elegante. Aromi di cacao, tabacco, nocciola e frutta matura. In bocca è morbido e setoso, con richiami speziati di miele, cannella e cioccolato.



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

Asemblaggio di prestigiosi distillati provenienti dalle uve di chardonnay di Bellavista, di 8 annate differenti. La più giovane di 14 anni di affinamento e la più vecchia maggiore di 20 anni. I vini chardonnay provenienti da vari vigneti di proprietà, dislocati su tutta la Franciacorta, e l'invecchiamento in piccole botti di rovere bianco, danno vita a questo brandy italiano raffinato ed elegante. L'assemblaggio prevede distillati che vanno dai 14 ai 20 anni, capace di esprimere aromi di cacao, tabacco, nocciola e frutta matura. La bocca è morbida e setosa, con richiami speziati di miele, cannella e cioccolato.

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