



Fattoria
TERRE DEL MARCHESATO
- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

BRANDY DEL MARCHESATO

BRANDY



L'unico Brandy di Bolgheri.

Dalla grande passione di Maurizio per i distillati arriva l'idea di produrre un brandy, che ha personalmente studiato e selezionato il blend dei propri vini, affidati poi alle sapienti mani del mastro distillatore della distilleria Nannoni. Un connubio perfetto di alta artigianalità che porta ad un prodotto raffinato ed equilibrato, prima distillato e poi a riposo per 5 anni in botti di rovere.

- ❖ Distillazione in discontinuo
- ❖ Affinamento 5 anni in barriques nuove di rovere francese
- ❖ Varietà: Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah
- ❖ Sistema di allevamento: cordone speronato singolo
- ❖ Alcool: 42% Vol.
- ❖ Temperatura di servizio: 18° / 22° C
- ❖ Produzione annua: 500 bottiglie
- ❖ Format: 500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Blend dei nostri vini, scelti con cura per le loro preggiate caratteristiche aromatiche, viene distillato presso la distilleria artigianale Nannoni. Il brandy così ottenuto viene successivamente messo in barrique nuove di rovere francese per almeno 5 anni ad affinare ed ammorbidente.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: brillante con colore giallo tendente all'ambrato, brillantezza con riflessi d'oro antico.

Profumi: note di mandarino, cioccolato bianco, caramello croccante, nocciole, arachidi tostate. Speziate di pepe bianco, conclude con una nota di incenso agrumato.

Sapore: al palato è ricco e complesso, rimane molto la nota speziata di cannella e chiodi di garofano con un tocco di arancio. La tostatura e l'alcool sono ben bilanciati con una nota di carbone.

Abbinamento ideale: ottimo da servire per un dopocena tra amici, rappresenta l'abbinamento perfetto con cioccolato fondente fino al 70% e sigari

Sigaro perfetto: Granduca Toscano

TERRE DEL MARCHESATO

Località Sant'Uberto 164, Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci (LI) Italia

Tel: +39 0565 749752 – Fax: +39 0565 749619

www.terredelmarchesato.com – info@terredelmarchesato.com