

BRANDY

GRAN RISARVA 10 ANNI



L'unico Brandy di Bolgheri.

Dalla grande passione di Maurizio per i distillati arriva l'idea di produrre un brandy gran riserva, 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 10 anni in botti di rovere.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Blend dei nostri vini, scelti con cura per le loro pregiate caratteristiche aromatiche, viene distillato presso la distilleria artigianale Nannoni. Il brandy così ottenuto viene successivamente messo in barrique di rovere francese per almeno 10 anni ad affinare ed ammorbidire.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Distillazione:
in discontinuo

Affinamento: 10 anni in barrique di rovere francese

Alcol: 42 % Vol.

Temperatura di Servizio:
18° C

Produzione Annuale:
500 bottiglie



500 ml

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. Speziature di pepe bianco, conclude con una nota di incenso agrumato.

Sapore: il palato è ricco è 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