



Brendy 20

I DISTILLATI

La base è un vino 100% Montepulciano proveniente da una sola annata, appositamente vinificato per questa produzione. Il vino base è stato distillato tramite un alambicco discontinuo a bagnomaria in diffusione d'acqua. Il tempo, l'uso equilibrato delle piccole botti in legno di rovere e il microclima particolare fanno di questo Brandy un prodotto eccezionale.

The base is a 100% Montepulciano from a specific vintage specifically vinified for this brandy.

The wine is distilled in a traditional single-batch pot still. The passage of time, the balanced use of small oak casks, and the specific microclima make this Brandy unique.



LAVORAZIONE E AFFINAMENTO: a distillazione avvenuta il Brandy viene posto in invecchiamento in piccoli fusti di rovere precedentemente utilizzati per del vino Chardonnay. In questi fusti il Brandy rimane almeno 20 anni; successivamente viene imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia per minimo un anno.

PRODUCTION AND AGEING: after the distillation, this Brandy is aged in medium-toast oak Barrels, which had previously been used to mature Chardonnay, for at least 20 years. Then it is bottled and age for a minimum another year.

COLORE: caramello luminoso.

COLOUR: a luminous caramel.

OLFATTO: spettro aromatico ampio che si apre con una nota di vaniglia bourbon, seguita da sentori nitidi di Giotte sotto spirito, pellame, frutta secca e foglie di tè rosso Pu-Erh.

BOUQUET: wealth of aromas opened with a note of bourbon vanilla, followed by notes of liqueur cherries, leather, mixed nuts and dried fruit, and red pu-erh tea.

GUSTO: alcolicità ben calibrata, si esprime in maniera armoniosa ed equilibrata al palato, chiudendo con una suadente nota leggermente tostata.

PALATE: well balanced alcohol in full harmony and proportion, ending with a toasty aftertasting.

ALCOOL: 43% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 16°C - 18°C