



Brandy 12

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 12 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 12 years. Then it is bottled and age for a minimum another year.

COLORE: ambrato scarico.

COLOUR: pale amber.

OLFATTO: elegante con note di fiori, spezie dolci, frutta secca e vaniglia ben integrate.

BOUQUET: elegant with floral overtones, hinting of vanilla, smooth spice, dried fruit.

GUSTO: sorso caldo, morbido e avvolgente, dagli spiccati "aromi di affinamento".

PALATE: Warm and smooth, velvety texture and aromatic complexity from ageing.

ALCOOL: 43% vol.

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