

Pojer e Sandri

Brandy 30 anni

Prima cuvee da assemblaggio delle prime tre annate prodotte in azienda 1986-1987-1988.

Materia prima: Schiava e Lagarino.

Distillazione: alambicco discontinuo a bagnomaria con gradazione alcolica 70°-75°.

Maturazione: 10 anni in fusti di rovere, 20 anni circa in piccoli fusti di inox da 50 litri. Diluizione a 45° con acqua di fonte.

Tipo di bottiglia: contenuto 0,700 cc "modello Nabelflashe" bottiglia ombelicale per la forma ergonomica in uso nell' 800 in Trentino (allora impero austroungarico) usata per i distillati, riprodotta dalla nordvetri di Trento su un modello in esposizione al museo degli usi e costumi di San Michele all' Adige.

Confezione: cassetta in legno e rete in inox che ricorda le chiusure del magazzino fiduciario di invecchiamento, sigillato dal funzionario dello stato.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: dorato, ambrato, luminoso.

Profumo: Nonostante i 30 anni note fruttate di pesca bianca, albicocca, agrumi, mandarino, bergamotto. Spezie dolci: vaniglia, cacao, cannella.

Sapore: Bocca fine e morbida su una struttura grassa, una dolcezza inusuale considerata l'assenza di dolcificanti. Note fruttate crema di albicocche e note speziate da legno nobile, ricordi di canfora, mentolo.

Note particolari: Un sogno nato negli anni '80 girovagando Cognac- Armagnac abbagliati da una degustazione verticale di "6 generazioni" della famiglia Ragnaud - Saburin.

Temperatura di servizio: 18° - 20° circa.

