

## Brandy 30 anni



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

**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.

**Temperatura di servizio:** 18° - 20° circa.

**Gradazione alcolica:** 45 % vol.

**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.

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



capsula polilaminato	C/ALU90
tappo vetro	GL70
vetro bianco	GL70
anello di tenuta	LDPE4
tubo	C/PAP83
coperchio latta	FE40

