



BRANDY ALTO GRADO

Full proof

Colore: oro ,ambra, luminoso

Profumo: caldo, etereo ,raffinato

Sapore: elegante, caldo, grande armonia e potenza nonostante l'assenza di zuccheri

Temperatura di servizio: 16°

Gradazione alcolica: 65,1°

Materia prima: vino proveniente dalle varietà schiava, lagarino, chardonnay, pinot nero, pinot bianco e pinot meunier.

Le uve sono lavate e pressate in atmosfera controllata senza aggiunta di antiossidanti. Finita la fermentazione il vino rimane sui propri lieviti fino al momento della distillazione a fine ottobre.

Distillazione: avviene con l'alambicco discontinuo a bagnomaria, progettato dai titolari stessi. Il distillato di vino ottenuto avrà una gradazione di 70/75°(stile cognac)

Maturazione: 10 anni in fusti di rovere, barrique precedentemente utilizzate per la fermentazione dello chardonnay, altri 5-10 anni li passa in inox

Imbottigliamento: dopo la costituzione della cuvee si passa ad una leggera diluizione con acqua di fonte, con l'intento di trovare il giusto equilibrio organolettico. Segue una filtrazione sgrassante fatta nei mesi invernali, sfruttando la bassa temperatura

Tipo di bottiglia: bordolese antica nel formato da 0,5 litri

Confezione: astucci a forma cilindrica

Note particolari: è l' unico brandy artigianale italiano ad alto grado (full proof) le cui fasi lavorative sono seguite da un' unica azienda, dalla barbatella al bicchiere.

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

