

DECANTER BRANDY 38% CL.100

I 11047100



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Cabernet

Provenienza: Veneto

Gradazione alcolica: 38% vol.

Colore : Ambrato con delicati riflessi rossicci

Olfatto: Noce moscata e vaniglia

Gusto e Retrogusto: Elegante, caldo e raffinato. Sentori speziati e legni nobili

Caratteristiche e processo di produzione.

Il Cabernet, vitigno giunto in Italia all'inizio del secolo scorso dalla Gironda, ha trovato nel Veneto una larga diffusione, dando origine a vini di grande pregio. Estendendo una terminologia applicata per la grappa, questo Brandy può essere definito di "monovitigno", in quanto è il risultato dell'esclusiva distillazione di una selezione di vino di Cabernet. L'utilizzo di alambicchi discontinui a vapore, unitamente al consolidato metodo Bottega, rendono questa "acquavite di vino" particolarmente morbida ed elegante, tanto all'olfatto quanto al gusto. Un raffinato decanter dalla forma ad ampolla è stato scelto per questo pregiato brandy italiano che ha origine dalla esclusiva distillazione di vino Cabernet.