



BRANDY

ITALIANO



Classificazione: Brandy italiano.

Varietà delle uve: Primitivo of Manduria 100%.

Caratteristiche organolettiche: Colore: Limpido di colore giallo paglierino carico. Bouquet: profumo intenso e caratteristico, con buona armonia e con piacevoli note di vaniglia e profumata sensazione fruttata di mandorla.

Ciclo produttivo: ottenuto da acquaviti di vino, invecchiato in botti di rovere per 10 anni.

Abbinamenti: bevanda da fine pasto e da meditazione.

Grado alcolico: 40 % Vol.

Classification: Brandy italiano.

Grapes Variety: Primitivo of Manduria 100%.

Organoleptic characteristic: Clear yellow straw-colored load.

Bouquet: Strong perfume and characteristic, with good harmony and with pleasant notes of vanilla and fragrant feeling yielded of almond.

Productive cycle: Obtained from brandies of primitive wine, aged in bangs of oak for 10 years.

Food Pairing: Drink from fine meal and from meditation.

Alcohol: 40 % Vol.