



ACQUISTATO IL .....

Stock84 XO Brandy



## Distillato di vino invecchiato in rovere, con note di frutta secca, spezie e un finale persistente

Questo Brandy XO è il perfetto rappresentante di una grande casa liquoristica, fondata, nel cuore di Trieste, nel 1884, per volontà di Lionello Stock. Visionario e appassionato, Stock fondò la sua azienda con l'obiettivo di valorizzare i pregiati vini delle zone limitrofe, molto richiesti dai francesi per la produzione del Cognac dopo che la peronospora aveva devastato i vigneti della Charente. Da questa intuizione nacque un brandy unico, frutto di una maestria artigianale che ancora oggi incarna l'essenza della distillazione di qualità. Questa etichetta, lanciata nel 1955 dopo anni di sperimentazioni, è diventata rapidamente il fiore all'occhiello dell'azienda. Un distillato di vino invecchiato in botti di rovere, questo processo conferisce al prodotto una complessità e una profondità sensoriale senza eguali. Alla vista Stock 84 Brandy XO si presenta di un colore giallo ambrato, arricchito da riflessi dorati e luminosi. Al naso, si aprono sentori vinosi e floreali, con note di fiori gialli secchi, frutta secca, mandorla e nocciola, armoniosamente bilanciati dalla dolcezza della vaniglia, della cannella e dei chiodi di garofano. In bocca si rivela secco e avvolgente, con una struttura calda e ricca di sfumature che riprendono le sensazioni olfattive. Il finale è lungo e persistente, con ritorni dolci, speziati e tostati che lasciano un'impressione indelebile. Servito a temperatura ambiente, è perfetto come digestivo, da degustare in momenti di relax o in compagnia, meglio se accompagnato da cioccolato fondente o da un sigaro pregiato.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Brandy  
**Provenienza** Italia  
**Uve**  
**Gradazione** 38% vol  
**Temp. Servizio** Ambiente  
**Quando Berlo** Dopo cena

### Abbinamento Vinificazione

### Sensazioni

Colore: Ambra scuro, con accenti ramati. Aroma: Intenso, note di vaniglia e cioccolato. Sapore: Morbido, vellutato e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821