



ACQUISTATO IL

Vecchia Romagna Riserva Tre Botti

Un elegante blend di pregiati distillati invecchiati in tre botti differenti, dal gusto ricco ed intenso



Un prodotto unico. Un elegante blend di pregiati distillati invecchiati in tre botti differenti, dal gusto ricco ed intenso. La Riserva Tre Botti è frutto della competenza e dell'estro creativo di Vecchia Romagna, da due secoli punto di riferimento italiano nella produzione di Brandy. La ricchezza e l'intensità di questo prodotto derivano dal blend di grandi distillati, i più pregiati dei quali invecchiati sino a 10 o 15 anni. L'invecchiamento, poi, avviene in tre botti differenti: piccole barrique in rovere francese per definire struttura e carattere, grandi botti in rovere di Slavonia per donare morbidezza e rotondità, e tonneaux, che in precedenza hanno ospitato vino rosso italiano, per ottenere note vellutate ed eleganti. Nel bicchiere si contraddistingue per il suo luminoso colore ambrato. Al naso si caratterizza per le eleganti note di frutta secca, in particolare nocciola e da altri aromi più dolci come cannella e frutta tropicale. In bocca, infine, ha un gusto piacevolmente rotondo, morbido ed equilibrato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Brandy

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 408% vol

Temp. Servizio Inferiore ai 20 gradi

Quando Berlo Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

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