ACQUISTATO IL .....

Fine Calvados

Fine Calvados, Pays d'Auge AOC, è un distillato dal colore oro intenso e il bouquet complesso di mela, fiori bianchi e menta

Nasce in Normandia questo Fine Calvados, distillato di Château du Breuil. Un'etichetta di grande pregio, che nasce dalla lavorazione di mele accuratamente selezionate e di un processo produttivo rigoroso, secondo le regole dell'AOC Pays d'Auge. Nello specifico, un affinamento da 2 a 3 anni in botti di quercia conferisce a questo Calvados un colore oro intenso e un bouquet aromatico di grande complessità. Al naso si avvertono intense sensazioni di mela, accompagnate da note di fiori bianchi e leggeri sentori mentolati. In bocca, invece, è brioso e vivace, con un carattere fruttato e un finale persistente di tiglio. Fine Calvados può essere degustato liscio, come digestivo, o essere servito come correzione del caffè. La sua freschezza e complessità, però, lo rendono ideale anche per la mixology, per creare cocktail raffinati e sorprendenti.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Calvados
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	COLORE: Oro. PROFUMO: In fase di degustazione è brioso e ha un carattere veramente vivace, ma sempre gradevole. SAPORE: Può essere bevuto come digestivo, sorseggiato con il caffè corretto all'italiana, ma anche usato per preparare raffinati cocktail o per fare il flambage in cucina.

© 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