

BRANDY

Distillato di vino, utilizzando barbera e nebbiolo viene distillato a bagnomaria in alambicco discontinuo.

Invecchiato 5 anni in piccole barriques.

Pressatura delle vinacce con torchio classico a pressione bassa.

Distillato di vino Barbera prodotto per noi dall'Azienda Agricola "Il Milin" di proprietà con metodo biologico.

Gradazione alcolica: 43% vol.

Distillazione: A bagnomaria in alambicco discontinuo.

Affinamento: 5 anni in barrique.

Conservazione: Fino a 15 anni.

Caratteristiche Organolettiche:

COLORE: Giallo paglierino con riflessi ramati.

PROFUMO: Fine, piacevolmente aromatico, ricorda frutti mediterranei, persistente ed armonico.

GUSTO: Morbido, armonico, ricco di sentori fruttati.

Confezione: Bottiglia 500 ml.

Imballo: Confezione da regalo in astuccio bianco.