

BRANDY ITALIANO DI POLI

La parola Brandy deriva dall'olandese "brandewijn" che significa "vino bruciato".

Il Trebbiano è riconosciuto come il vino ideale per la produzione del brandy Italiano, grazie al suo aroma fine e delicato, la ridotta presenza di tannini e l'elevata acidità.

Il Brandy Italiano invecchia nel sottotetto della distilleria, dove le escursioni termiche favoriscono le cessioni aromatiche del legno.



BRANDY ITALIANO (Blend di vini semi-aromatici)

Acquavite di vino invecchiata 3 anni in botti di rovere, distillata a bagnomaria tradizionale.

Il suo aroma ricorda una cioccolata calda con biscotti alle mandorle appena sfornati.

Accogliente e caloroso come la fiamma che arde nel caminetto.

GRADO E CONTENUTO

40% alc./vol. - 700 ML

POLI-CROMIA B 3



CONFEZIONE

TUBO IN METALLO RAMATO

