

BRANDY ITALIANO DI POLI

Das Wort Brandy stammt von niederländischen "Brandewijn" und bedeutet "gebrannten Wein".

Der Trebbiano-Wein eignet sich bestens für die Herstellung von Brandy Italiano, dank feiner und delikater Aromen, sowie niedriger Tannin-Anteile und hoher Säuregehalte.

Brandy Italiano reift auf dem Dachboden der Destillerie, wo aufgrund der Temperaturschwankungen, die Übertragung der Holzaromen begünstigt wird.



BRANDY ITALIANO (Trebbiano di Soave Wein)

Gereifter Weinbrand, 3 Jahre in Eichenfässern ausgebaut, in traditionellem Wasserbad destilliert.

Sein Aroma erinnert an eine heiße Schokolade mit frisch gebackenen Mandelplätzchen.

Einnehmend und komfortabel wie eine Flamme, die im Kamin brennt.

ALC. % - INHALT

40% alc./vol. - 700 ML

POLI-CHROMIE B 3



VERPACKUNGEN

BLECHDOSE KUPFER

