

## Scheda tecnica BRANDY di ROSSO

- **Distillazione:** doppia distillazione a bagnomaria
- **Varietà:** Cabernet Franc, Merlot
- **Affinamento:** 5 anni e 5 mesi in barriques di rovere francese
- **Alcool:** 55 % Vol.
- **Temperatura:** 18°C
- **Produzione:** 450 Bottiglie
- **Formati:** 500 ml



### Note degustative

- **Colore:** intenso con colore ambrato, brillante con riflessi d'oro antico.
- **Profumi:** note di mandarino, gianduia, caramello croccante, nocciole, arachidi tostate. Speziature di pepe bianco, conclude con una nota di incenso agrumato.
- **Sapore:** al palato è ricco e complesso, rimane molto la nota speziata di cannella e chiodi di garofano con un tocco di arancio. La tostatura e l'alcool sono ben bilanciati con una nota di carbone.
- **Abbinamento ideale:** ottimo da servire per un dopocena tra amici, rappresenta l'abbinamento perfetto con cioccolato fondente fino al 70% e sigari
- **Sigaro perfetto:** Avanone del Brenta

### Vinificazione e affinamento

Brandy prodotto esclusivamente col Rosso di Rosso, scelto per le sue caratteristiche aromatiche e per il suo carattere viene distillato presso la distilleria artigianale Capovilla di Rosà.

Il Brandy di Rosso così ottenuto viene successivamente elevato in barriques di rovere francese per almeno 5 anni e 5 mesi ad affinare ed ammorbidire.