



Jacopo Poli Arzente Brandy Italiano Magnum Jacopo Poli

Italiensk Brandy med aristokratisk varme lavet på Trebbiano-druen og fadlagret i 10 år på egetræsfade.



Spiritus



Trebbiano



Italien



0

Jacopo Poli

I modsætning til Grappa, som laves på presserester, laves Brandy som som et destillat på vin. Brandy Italiano laves på vin fra druen Trebbiano fra Soave, og brændevinen er fadlagret i hele 10 år på egefade fra Slovenien, og franske Allier og Limousin fade. Det endelige resultat er en brændevin med en aristokratisk varme og en mørk glød med en let eksotisk næse af tørrede frugter, mokka og vanille. Smagen er generøs og fyldig og tilpas afrundet (dog uden at miste sit "bid"). En pragtfuld Brandy, den ideelle ledsager til en god cigar.

Informationer

Varenummer	90663300
Flaskestørrelse	Magnum 150 cl
Leveres i	Karton med 1 stk.
Producent	Jacopo Poli
Region	
Druesammensætning	100 % Trebbiano
Lagringspotentiale	fadlagret i hele 10 år på egefade fra Slovenien, og franske Allier og Limousin fade