

# ***Don Vittorio***

## **BRANDY**

VENDEMMIA 1986

Il Brandy *Don Vittorio* 1986, anno di fondazione dell'azienda, nasce da pregiate vinacce di Fiano, distillate ancora fresche con metodo discontinuo in alambicchi di rame, e rende omaggio al padre dei fratelli Erminia, Generoso e Roberto Di Meo.

Il corredo aromatico della materia prima si esprime con intensità nella distillazione; il lento affinamento di venticinque anni in botti di rovere conferisce complessità all'olfatto ed equilibrio e morbidezza al palato.

Scaglie di cioccolato fondente, ma anche pasticceria secca, possono aggiungere un dettaglio di gusto a questo distillato di vino da meditazione.

**Composizione:** selezionate vinacce di Fiano

**Sistema di distillazione:** discontinua a bagnomaria

**Impianto:** alambicco in rame a vapore

**Affinamento:** in legno di rovere per 25 anni

**Caratteristiche organolettiche:** colore ambrato, cristallino e brillante. Il suo profumo molto complesso ricorda le note del vino di partenza, fortemente arricchite dagli aromi ottenuti dal legno nel lungo periodo di invecchiamento: sono sfumature di vaniglia, di frutta secca tostata, di brioche e di tabacco dolce. Al palato è vellutato, morbido e persistente.

**Temperatura di servizio:** temperatura ambiente in bicchiere ampio, tipo ballon.

**Grado alcolometrico:** 40% Vol

**Formato:** 70 cl e

**Confezione:** singolarmente astucciata in confezione serigrafata. Imballo da 6 bottiglie.