

Brandy *Riserva*

Il Brandy Conte Alambicco di Sicilia è l'unico riserva con quattordici anni di invecchiamento mai prodotto e imbottigliato in Sicilia. Distillato di vino bianco pregiato autoctono di Sicilia, ottenuto con il metodo artigianale dell'alambicco discontinuo. Infine invecchia in tini di rovere di Slovenia, affidato alle prodighe cure del tempo.

Colore

Ambrato con riflessi paglierino.

Profumo

Caratteristico per un bouquet raffinato, ricco ed elegante.

Gusto

Armonico con spiccate note di frutta secca. Caldo e morbido, con retrogusto di liquirizia, vellutato e persistente.

Consigli di degustazione

Diventa un irresistibile momento di piacere se degustato in abbinamento a raffinato cioccolato fondente artigianale e a sigari.

La temperatura ideale di consumazione è 16 - 18° C.

Conte Alambicco di Sicilia

Brandy is the only 14-year-old reserve ever produced and bottled in Sicily.

Distilled from prized native Sicilian white wine, obtained using the craft discontinuous alembic method. Finally, it is aged in Slovenian oak vats and entrusted to the lavish care of time.

Color

Amber with straw reflections.

Aroma

Characteristic for a refined, rich and elegant bouquet.

Taste

Harmonious with intense notes of dried fruit. Warm and soft, with a velvety and persistent licorice aftertaste.

Tasting Recommendations

It becomes an irresistible pleasure when tasted in combination with a refined dark chocolate and cigars.

The ideal temperature for consumption is 16-18°C.



C.da Ferla snc
91020 Petrosino (TP)
Sicilia • Italia •
tel. +39 0923 741207
fax +39 0923 741446
www.alambiccodisicilia.it
info@alambiccodisicilia.it