



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

BRANDY

Forte e pregiato

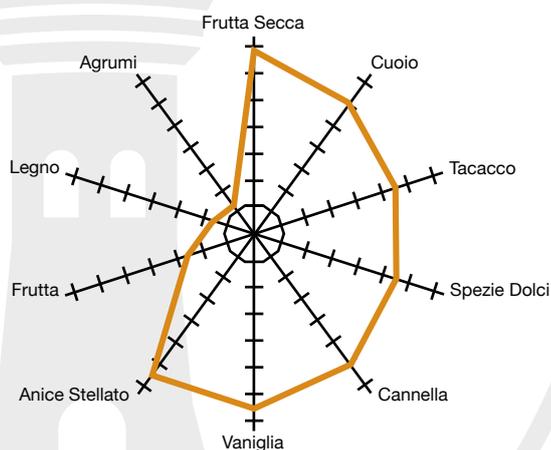
Descrizione

XO Collesi è un Brandy Italiano di altissima qualità, interamente distillato da vino di Verdicchio in alambicco a bagnomaria discontinuo a vapore. La carta vincente di questo prodotto è senza dubbio il suo lungo processo artigianale di lavorazione: **13 anni di invecchiamento** in botte, di **Rovere di Limousin**, dove è passato del vino di Rosso Conero per almeno 2 anni. Per queste ragioni, consigliamo di degustare il Brandy Collesi in ampi bicchieri, possibilmente liscio, infatti il ghiaccio ne altererebbe le caratteristiche.

Caratteristiche Organolettiche

Color ambra brillante con riflessi topazio e aranciati, di grande luminosità. Degustare questo Brandy apre un bagaglio olfattivo infinito che va dalla frutta secca al cuoio, ai sentori di tabacco da pipa e terra, per poi avvolgerci con spezie dolci come cannella, vaniglia e anice stellato. L'assaggio è secco, possente, impetuoso, travolge i sensi ma con eleganza, lasciandoci quasi confusi e storditi mentre si allontana, portandosi dietro una lunga scia di uva passa.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Categoria: DISTILLATO DI VINO DI VERDICCHIO

Invecchiamento: 13 ANNI IN BARRIQUE DI ROVERE LIMOUSIN