Arzente Brandy di Jacopo Poli

Il suo colore è ambrato intenso con riflessi dorati.Al naso, l'Arzente si apre con aromi profondi e complessi di frutta candita, note di vaniglia e un accenno di spezie dolci come cannella e chiodi di garofano. Questi sapori si intrecciano armoniosamente.Al palato, la consistenza è vellutata e il sapore ricco e avvolgente, con sfumature di frutta secca, miele e cioccolato, seguite da un'elegante nota di rovere. Il finale è lungo e piacevolmente aromatico

Produttore	Poli Distillerie
Categoria	Brandy
Paese	Italia
Regione	Veneto
Sottoregione	Veneto - GRAPPA
Dimensioni della bottiglia	50 cl
Gradazione alcolica	40.0 %
Temperatura di degustazione	18° - 20°
Numero articolo	30001864

Vinificazione

L'Arzente è un brandy, la risposta . L'Arzente Poli è ottenuto dalla distillazione del Trebbiano di Soave, un vino dal sapore fine e delicato, a bassa gradazione alcolica, alta acidità e basso tannino. Ideale per la distillazione.

L'Arzente deve la sua complessità aromatica a dieci anni di invecchiamento naturale. Per i primi sette anni vengono utilizzate botti di rovere di Slavonia, seguite da un periodo di due anni in botti di rovere del Limousin da 350 litri. Infine, prima dell'imbottigliamento, il brandy viene invecchiato per un altro anno in botti di rovere di Allier.