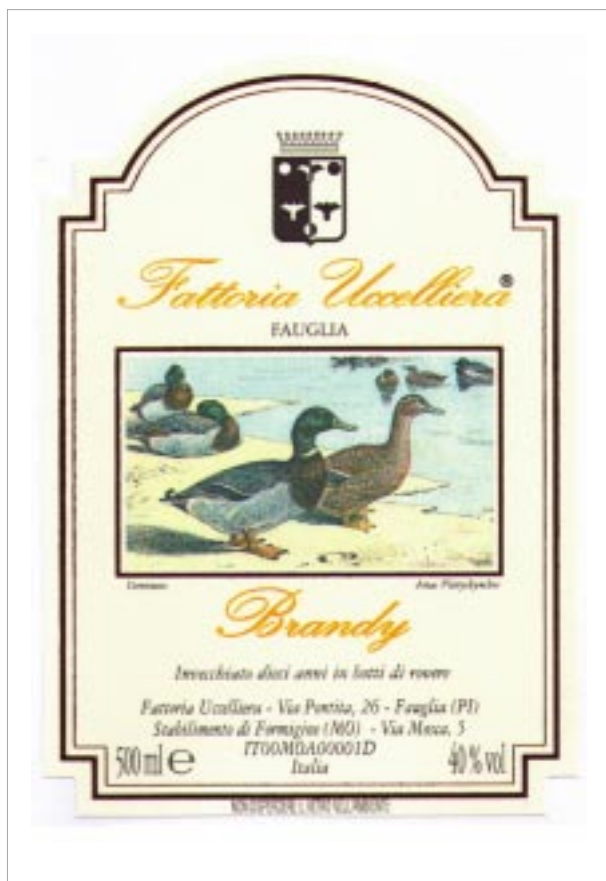




Fattoria Uccelliera



STORIA

Brandy nasce come distillato di vino, ottenuto per la prima volta da alchimisti arabi nel 7 – 8 secolo dopo Cristo e utilizzato come medicinale; successivamente si diffuse prima in Spagna e in Irlanda e poi nel resto d'Europa.

ETIMOLOGIA

Il suo nome attuale deriva dall'olandese brandewijn che significa "vino bruciato", parola passata in inglese come "brandywine".

Ottenuto dalla distillazione di vino da uve Sangiovese della Fattoria Uccelliera prodotto ed imbottigliato dalla distilleria Nannoni in Paganico.

Colore: Ambrato carico con riflessi solari

Profumo: Etereo, di grande finezza, estremamente composito

Sapore: Caldo, armonico con sfumature di vari legni in cui avviene l'invecchiamento

Alcool: 42%

Tipo di impianto di distillazione: Discontinuo a flusso di vapore

Maturazione: Minimo 8 anni in botti di legni vari

Affinamento in bottiglia: Sei mesi

Confezione: Bottiglia in vetro da 500 ml