

DRINKS.

Vecchia Romagna Classica Brandy 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701647
Alcool	37.2%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Emilie-Romagne
Embouteilleur	Gruppo Montenegro, Via E. Fermi 4, 40069 Zola Pedosa, BO Italia
Marque	Vecchia Romagna
Type	eau-de-vie italienne
L'âge	3 ans
L'usage	pur à température ambiante, en digestif, avec des spécialités de café ou dans des cocktails (p.ex. Brandy Sour).
Dégustation	Nez: odeur légèrement boisée avec des amandes, de la vanille et du caramel. Bouche: avec des notes fruitées et sucrées, du bois de chêne herbacé et des amandes caramélisées.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	à partir de raisins Trebbiano, doublement distillée, stockée dans de petits fûts de chêne français du Limousin.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

L'emplacement de l'Emilie-Romagne est comme une publicité pour un voyage en Italie: au nord, elle borde le Pô et la Lombardie, à l'est, elle couvre une partie de la côte adriatique, au sud, elle fusionne avec la Toscane et à l'ouest, elle rejoint la mer de Ligurie. C'est de là que viennent le célèbre jambon de Parme, l'Aceto balsamico di Modena et le parmesan. Mais le vin est également cultivé dans cette région riche, de sorte que la Vecchia Romagna, fabriquée à partir de raisins Trebbiano, est un produit entièrement local. Après une double distillation et trois ans de stockage en fûts de chêne français du Limousin, l'eau-de-vie arrive sur le marché dans une bouteille de forme particulière. La Vecchia Romagna doit être dégustée dans un grand verre, à température ambiante. L'eau-de-vie est idéale comme complément aux boissons chaudes à base de café et au cacao. Enfin, cette eau-de-vie abordable convient également comme digestif et ingrédient de cocktail.