

DRINKS.

Vecchia Romagna Etichetta Nera Brandy 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 705006 |
| Alcool | 38% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Italie |
| Région | Emilie-Romagne |
| Embouteilleur | Gruppo Montenegro, Via E. Fermi 4, 40069 Zola Pedosa, BO Italia |
| Marque | Vecchia Romagna |
| Type | Brandy |
| L'âge | >3 ans |
| L'usage | Pur à température ambiante, comme digestif, dans des spécialités de café ou dans des cocktails (par ex., Brandy Collins) |
| Dégustation | Avec des fruits tropicaux, de la cannelle, de la vanille, des clous de girofle, du croquant et des poires caramélisées. |
| Désignation commerciale | Eau-de-vie |
| Détails | Double distillation de raisins Trebbiano, vieilli en fûts de chêne français, ainsi que dans de grands fûts de chêne de Slavonie. |
| Ingrédients | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011. |



Millésime

Non spécifié

Description

La localisation de la région Emilie-Romagne est comme une publicité pour des voyages en Italie: au nord, elle borde le Pô et la Lombardie, à l'est, elle occupe une partie de la côte adriatique, au sud, elle se confond avec la Toscane, et à l'ouest, elle jouxte la Ligurie méditerranéenne. Le jambon de Parme, mondialement connu, l'Aceto balsamico di Modena et le Parmesan viennent de là. Ceci dit, le vin est également cultivé dans cette région prospère, ce qui fait du Vecchia Romagna, élaboré à partir de raisins de Trebbiano, un produit totalement local. Le brandy, portant le label de qualité "Etichetta Nera", se caractérise par une double distillation (à la fois en alambics à colonne et en alambics à pot) et un vieillissement d'au moins trois ans dans deux types de fûts différents. L'eau-de-vie est d'abord vieillie dans des fûts de chêne français de 400 litres, puis dans de grands fûts en chêne de Slavonie d'une capacité de 4000 à 5000 litres. Avant que le brandy ne soit mis sur le marché dans une bouteille de forme spéciale, il reste le processus d'assemblage: les distillats de plusieurs fûts sont combinés entre eux, afin d'obtenir un produit harmonieux et de préserver la continuité du goût. Idéalement, le Vecchia Romagna Etichetta Nera est dégusté dans un grand verre pivotant à température ambiante. Il convient également comme complément aux boissons chaudes à base de café et de cacao. Enfin, le brandy peut servir de digestif ou d'ingrédient de cocktail.