

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA "RISERVA TRE BOTTI" / 10 €

40,8 % • Bologna • Italia

Riserva Tre Botti è il risultato della continua sperimentazione dell'azienda sulle solide fondamenta di un processo produttivo esclusivo, il "Metodo Vecchia Romagna", disciplinato sin dal 1820 e composto da tre passaggi fondamentali:

- la combinazione sapiente di due tecniche di distillazione (quella continua "a colonna" e quella discontinua "ad alambicco" di tipo Charentais);
- l'invecchiamento lento e paziente del distillato in botti di legno di rovere;
- infine il blending, espressione di tutta l'abilità e l'esperienza di Vecchia Romagna nel selezionare e miscelare solo le acquaviti migliori. La nuova Riserva Tre Botti è un blend di pregiati distillati di vino – i più nobili invecchiati sino a 10 e 15 anni – che riposano in tre botti differenti: le barrique in rovere francese, le grandi botti in rovere di Slavonia e i tonneaux, che hanno ospitato vino rosso italiano.

VILLA ZARRI ASSEMBLAGGIO TRADIZIONALE 13 €

10 anni • 44 % • Italia

Sono il frutto dell'assemblaggio di più annate e di diversi invecchiamenti di Brandy. Il numero di anni segnato in etichetta indica l'annata più giovane presente nella miscela, ma mediamente hanno in entrambi i casi un invecchiamento medio superiore a quello indicato. Il nome Assemblaggio Tradizionale nasce dal fatto che tradizionalmente il Brandy che si imbottiglia è costituito da una miscela, o assemblaggio, di svariati distillati di annate e invecchiamenti diversi. Questo perché la somma delle diverse caratteristiche organolettiche dei distillati conferisce al Brandy assemblato un bouquet molto più armonico e completo.

18 ANNI 1998 TABACCO VILLA ZARRI 20 €

45 % Bologna • Italia

La base è una miscela di Brandy di una sola annata, la 1998: Trebbiano Toscano selezionato come materia prima distillata con metodo discontinuo e con Alambicco Charentais, il passare degli anni, l'uso equilibrato delle piccole botti in legno di rovere e la magia del microclima fanno di questo Brandy un prodotto eccezionale.

A questo Brandy già superiore è stata poi aggiunta, mediante infusione, una selezione di tabacco Kentucky coltivato in Toscana.

Il risultato è un prodotto nuovo, raffinato compagno del rito del fumo lento: quello del sigaro. Non solo un Brandy, ma un "sigaro da bere", o meglio "drinking tobacco" come veniva descritto il consumo del tabacco nel XVI secolo. Attenzione: questo Brandy contiene nicotina per cui va consumato con moderazione.

VILLA ZARRI 23 MILLESIMATOANNATA 1994 / 20 €

45 % Bologna • Italia

Si tratta di una miscela di due Brandy di una sola annata, la vendemmia 1994. Entrambi i Brandy provengono dalla distillazione di due vini di Trebbiano Romagnolo provenienti da due aree diverse della Romagna, una di pianura ed una di collina. Il millesimo è evidenziato sull'etichetta. Il brandy nasce dalla distillazione del vino che, ad ogni vendemmia, ha sempre caratteristiche diverse date dal diverso andamento climatico di quella annata. L'idea del Brandy Millesimato nasce pertanto dal voler imbottigliare un prodotto che riporta le caratteristiche di quella particolare annata. I vini utilizzati sono stati distillati con metodo discontinuo con l'Alambicco Charentais che ne conserva tutte le caratteristiche migliori. I brandy così ottenuti sono stati poi invecchiati in piccole botti da 350 litri di legno di rovere francese (Limousin ed Allier). Nel primo anno di invecchiamento vengono utilizzate botti nuove che conferiscono al distillato colore e tannini. Successivamente il brandy viene travasato in cosiddette botti esaurite che servono quasi esclusivamente per il processo di ossidazione dei tannini e dell'alcool.