

Elegantia
DISTILLATO
DI VINACCE DI UVE
MERLOT



Brivio

Elegantia
DISTILLATO
DI VINACCE DI UVE
MERLOT

VINACCE: Merlot

CONTENUTO ALCOLICO:
43% Vol.

DISTILLAZIONE: Le vinacce di uve Merlot sono distillate direttamente dopo la svinatura, senza essere pressate.

L'Elegantia viene in seguito affinata e maturata in barriques nuove francesi.

COLORE: Ambrato.

PROFUMO: Intenso, ampio ed etereo, armonico. Note fruttate e speziate.

PALATO: Morbido, sensuale ed elegante, giustamente alcolico, di straordinaria armonia.

TEMPERATURA DI
SERVIZIO: 13 - 15 °C

IMBALLAGGIO: in scatola cartone o cassetta legno.

TREBER: Merlot

ALKOHOLGEHALT: 43% Vol.

DESTILLATION: Der Trester der Merlot Trauben wird ohne Pressen vom Wein getrennt und darauf sofort im Wasserbad gebrannt. Verfeinert und gereift wird der Elegantia in kleinen französischen Eichenfässern (Barriques).

FARBE: Bernstein.

BOUQUET: Ausgewogen und delikate mit feinen Röst- sowie auch fruchtigen und würzigen Aromen.

GESCHMACK: Kraftvoll und zugleich zart und ausgewogen mit einem langen Abgang. Sehr elegant.

*IDEALE TRINKTEMPERATUR:
13 - 15 °C*

VERPACKUNG: in Karton oder Holzkiste.

MARC: Merlot

TENEUR EN ALCOOL:
43% Vol.

DISTILLATION: Le marc du Merlot est distillé de suite, sans pressurage. La Grappa Elegantia mûrit ensuite dans des barriques françaises.

ROBÉ: Ambrée.

NEZ: Intense, harmonieuse et éthéré. Notes fruitées et épicées.

BOUCHE: Douce et sensuelle. Elegante, harmonieuse et bien équilibrée.

TEMPÉRATURE DE
SERVICE: 13 - 15 °C

EMBALLAGE: 70 cl.

MARC: Merlot

*ALCOHOL CONTENT:
43% Vol.*

DISTILLATION: The marc from the Merlot grapes is distilled already after the drawing off without pressing. The Grappa Elegantia mature in new French barriques.

COLOR: Amber.

BOUQUET: Intense, harmonic and ethereal. Fruity and spicy notes.

PALATE: Smooth and sensual. Elegant, with a very good balance.

*SERVING TEMPERATURE:
13 - 15 °C*

PACKAGING: 70 cl, in single cartons or wooden box.