

12. ARMAGNAC

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI





FRANCIA

LARISTAN BAS ARMAGNAC VS

L'Armagnac è un tipo di Brandy prodotto nella regione francese dell'Armagnac, situata nella parte sud-occidentale del Paese. **Si tratta di uno dei più antichi distillati di vino del mondo.**

Laristan VS è un blend di uve invecchiate in botti di rovere per almeno 3 anni. Prodotto da uve Baco e Folle Blanche e distillato in modo tradizionale, questo Armagnac offre uno spettro complesso di aromi intensi.



GRADO ALCOLICO	40%
ASPETTO VISIVO	Dorato.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Gradevole e fruttato.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Questo facile da bere Armagnac rivela aromi fruttati, supportati da note legnose.
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	Fresco e piacevole.
UVE	Baco e Folle Blanche.
DISTILLAZIONE	Singola distillazione che ne determina un aroma più forte e ricco.
INVECCHIAMENTO	Minimo 2 anni in botti di rovere che gli conferisce un gusto più morbido, con aromi più complessi e un colore bruno.
FORMATO	Cl. 70

LARISTAN



FRANCIA

LARISTAN BAS ARMAGNAC XO HORS D'AGE

L'Armagnac è un tipo di Brandy prodotto nella regione francese dell'Armagnac, situata nella parte sud-occidentale del Paese. **Si tratta di uno dei più antichi distillati di vino del mondo.**

Laristan XO è prodotto con uve Ugni-Blanc (60%) e Baco (40%). Il più giovane degli eaux-de-vie che compongono questo blend di uve tipiche del Bas-Armagnac è invecchiato per un minimo di 20 anni in botti di rovere.

Questo Armagnac offre uno spettro complesso di aromi intensi, dalla frutta candita, ribes maturo e cacao alla vaniglia, rovere e spezie.



GRADO ALCOLICO	40%
ASPETTO VISIVO	Ambrato dorato.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Aromi intensi e fruttati. Con aerazione, belle sensazioni di confetteria, arance candite e spezie.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Al palato è rotondo, fresco, morbido, quasi oleoso, con note fragranti di frutta candita, ribes maturo, vaniglia e cacao. I tannini sono perfettamente fusi, a testimonianza di un magnifico connubio di legno e frutta. Sul finale si avvertono note di buccia d'arancia imbevuta di spezie.
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	Perfettamente scintillante dal finale lungo con note di cacao e frutta secca. Il finale racchiude sentori pieni di tostato e fichi freschi.
UVE	Ugni-Blanc 60%, Baco 40%
DISTILLAZIONE	Singola distillazione che ne determina un aroma più forte e ricco.
INVECCHIAMENTO	Minimo 20 anni in botti di rovere. La maturazione in botti di rovere gli conferisce un gusto più morbido, con aromi più complessi e un colore bruno.
FORMATO	Cl. 70