

Vecchia Romagna

Etichetta Nera

I 1820 begyndte mester destillatøren Giovanni Buton at fremstille Brandy i Bologna. Huset fremstiller den dag i dag stadig fremragende produkter. Vecchia Romagna Etichetta Nera er et ærværdigt produkt, anerkendt i hele verden og har været Italiens bedst sælgende spiritus i over 50 år.

Først efter 3 års lagring bliver Brandyen til en Vecchia Romagna Etichetta Nera. 3 år i ud-søgte egefade, hvor den bitre, klare "Aqua Vitae" udvikler sig til en ravgylden Brandy med en rund, blød og intens bouquet.

Vecchia Romagna Etichetta Nera er fremragende sammen med espresso og perfekt til en hyggestund blandt venner som en delikat afslutning på en god middag.

Vecchia Romagna Etichetta Nera kan serveres ved stuetemperatur, hvorved alle dens dufte og nuancer kommer frem, eller nyd den On the Rocks, og oplev dens friske og mere moderate træk.



VECCHIA ROMAGNA

EJER:

Molinari

PRODUKTION:

Vecchia Romagna Nera er frembragt af en blanding af destille-rede druer modnet i små ege fade. Blandingen lagres i mini-mum 3 år og valget af Trebbiano di Romagna druen, destille-ringsmetoden og modningstek-nikken spiller alle en stor rolle i frembringelsen af den helt spe-cielle, harmoniske bouquet som kendetegner denne brandy.

Vecchia Romagna betyder det gamle Romagna, og er en region midt i Italien, hvor Trebbiano druen har vokset i århundreder.

ALKOHOL:

40,0%

