



Brandy della Torre

invecchiato 20 anni

GRADAZIONE: 40% gradi

SENSAZIONI VISIVE

Presenta un colore oro, ambrato, tendente al mogano; e più invecchia più tonalità scure

SENSAZIONI OLEATTIVE

elegante, pronunciato, armonioso, ma soprattutto etereo

SENSAZIONI RETROLEATTIVE

ampio e persistente, esprime con eleganza le sue caratteristiche aromatiche.

Il Brandy Goretti è il risultato di una lunga storia tramandata per quattro generazioni. Ottenuto dalla distillazione di vino, viene invecchiato in botti di legno di rovere per 20 anni. Colore oro-ambrato, con l'invecchiamento diventa sempre più scuro. Elegante, pronunciato, armonioso, ma soprattutto etereo.



Formati bottiglia



700 ml