RISERVA ARMONIA DI LANGA Distillato d'Uva

Decanter in elegante astuccio legno.  Tutte le bottiglie sono numerate vista la limitata produzione e sono dotate di una pergamena interna che ne certifica il numero e l'annata di produzione.

Armonia è il vocabolo che meglio si associa e descrive questo nobile ed elegante Distillato d'uva.

Nasce da una attenta selezione di uve, principalmente Moscato.

Dopo la pigiatura si ottiene il mosto il quale viene fatto fermentare in vasche d'acciaio; in questa importante fase i lieviti operano il miracolo della trasformazione dello zucchero in alcol e preparano quindi il "terreno" per la successiva distillazione.

Essa viene eseguita con impianto di distillazione discontinuo a bagnomaria e grazie all'intervento di un esperto mastro distillatore; la sua passione ed esperienza sono elementi fondamentali per la qualità finale del distillato e per le sue peculiarità.

Ma la fase che eleva ulteriormente e caratterizza questa Riserva di distillato d'uva è il lungo invecchiamento in botti di rovere che dona allo stesso tempo grande struttura e morbidezza e la rende ideale come distillato da meditazione di gran carattere.

I Profumi sprigionati sono inebrianti, floreali, di grande finezza ed il gusto è morbido, vellutato e ricco di aromi tostati e di vaniglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE : Ambrato.

PROFUMO : Inebriante, floreale e di grande finezza.

GUSTO : Morbido, vellutatoe ricco di aromi tostati e di vaniglia.