





Brandy di Vernaccia

Dati tecnici

Tipologia: brandy.

Formato: 70 cl.

Gradazione: 45% Vol.

Aspetto: ambrato intenso.

Profumo: al naso rivela intriganti sensazioni di miele di castagno e amaretto, burro, caffè e cotognata, macchia marina e note smaltate.

Sapore: articolato al gusto, quasi liquoroso, chiude con persistenza di mandorla amara.

Curiosità

Il termine Brandy (dall'Olandese branwyn= vino bruciato) definisce tutti i distillati di vino ottenuti al di fuori delle aree di Cognac e Armagnac. L'Italia produce ottimi Brandy, potendo contare su una tradizione enologica millenaria. Il primo a produrre il Brandy in Italia fu Jonh Woodhouse, nel 1773, con l'arrivo a Marsala, dove decise di fortificare l'eccellente vino locale, il Perpetum, con l'aggiunta di un distillato di vino. L'imprenditore voleva soddisfare le esigenze del mercato inglese per ovviare alla periodica penuria di vini dolci fortificati a causa delle continue guerre. L'iniziativa ebbe grande successo e andò avanti per tanti anni sino a metà dell'ottocento quando, ripresi i rapporti commerciali tra Spagna e Inghilterra, decisero di vendere l'azienda. Il Brandy è ottenuto da diverse tipologie di vino ma quello prodotto dalla Silvio Carta può definirsi unico al mondo poiché deriva dal vino "Vernaccia di Oristano DOC", invecchiato oltre 6 anni in piccole botti di castagno ultra-centenarie, distillato e poi lasciato invecchiare a lungo per ben 19 anni. Descrivere a parole le sue caratteristiche è impossibile, l'unico modo per scoprirne le peculiarità e per provare un'esperienza unica ed irripetibile è degustarlo. Il Brandy di Vernaccia Silvio Carta è destinato a un target di nicchia, è un prodotto premium la cui produzione è stata unicamente di 1889 bottiglie.

