



# BRANDY DI BRUNELLO

Distillati Mocali

---

## CARATTERISTICHE

*Il Brandy si ottiene dalla distillazione di vino nuovo Sangiovese grosso, localmente detta Brunello, con impianto a vapore, sistema discontinuo, colonne a basso grado.*

*Il taglio di teste e code viene fatto manualmente dal Maestro distillatore, e solo in base all'assaggio effettuato ad ogni cotta.*

---

## DEGUSTAZIONE

Esame Visivo:  
*Si presenta con colore oro antico.*

Esame olfattivo:  
*Ha tutti i profumi nobili del Brunello con aroma ampio e diffuso, con percettibili note di vaniglia non invadenti;*

Esame gustativo:  
*Ha un sapore ampio, vellutato e caldo.*

---

## AFFINAMENTO

*Durante gli otto anni di invecchiamento, il Brandy prende il suo colore ambrato dalla botte, ma i profumi di miele e tabacco altro non sono che la naturale evoluzione dei profumi che si trovano nel distillato prima dell'affinamento in legno.*

---

UVE Sangiovese grosso

INVECCHIAMENTO 8 anni

FORMATI 500 ml

---

## "Mocali"



---

Località Mocali - 53024 Montalcino (SI) - ITALY  
mocali.eu