



Il Brandy Antinori

Prodotto solamente in 5 occasioni negli ultimi 50 anni, in quantità limitatissime, il brandy è legato a doppio filo con la realtà vitivinicola di Marchesi Antinori, essendo un puro distillato di vino. Un affinamento di oltre 6 anni in piccole botti di rovere ha donato al brandy Antinori una personalità intensa, spiccata, bilanciata da un'ottima morbidezza e una straordinaria persistenza.

Note Degustative

Brandy Antinori è un distillato dalla personalità ben definita: riflessi colore del miele, profumi intensi di legno e vaniglia con sentori di fiori d'arancio e tè che ne completano il bouquet olfattivo. In bocca è morbido, caldo e vellutato. Ottima la persistenza retrolfattiva.