



# STRAVECCHIO® BRANCA



## IL TEMPO: SAPORE E SAPERE

Stravecchio Branca è stato creato nel 1888 secondo un'antica ricetta italiana **tramandata** segretamente per **oltre 5 generazioni**. Nel cuore di Milano, nel silenzio, il tempo si ferma e avviene una magia, che restituisce un brandy classico, elegante e dai sapori irresistibili, come da tradizione.

## LA BOTTE MADRE

Nella produzione di Stravecchio Branca è coinvolta la **Botte Madre**, una delle più grandi botti d'Europa situata nel cuore di Milano, e svolge un ruolo fondamentale nella produzione del Brandy Stravecchio Branca. Da oltre 130 anni garantisce la qualità e la complessità aromatica del brandy. Un terzo della produzione precedente rimane nella Botte Madre, dove continua a amalgamare e armonizzare i successivi distillati.

## PERCHE' SCEGLIERE STRAVECCHIO

- Eccellenza storica italiana:** Il Brandy Stravecchio Branca ha una lunga storia di eccellenza italiana che risale al 1888. Branca è stata una tra le **prime aziende italiane a produrre un cognac** competitivo a livello internazionale.
- Processo di produzione artigianale:** Il processo di produzione del Brandy Stravecchio coinvolge l'uso di tecniche tradizionali e l'attenzione ai dettagli e assicura la **qualità e la complessità del prodotto finale**.
- La fase più delicata** e unica del processo di produzione del Brandy Stravecchio Branca è quella dell'**affinamento nella Botte Madre** che conferisce al prodotto una complessità e una profondità che lo rendono un'opzione attraente per gli amanti dei distillati raffinati.





# STRAVECCHIO BRANCA

Creato a Milano nel 1888, secondo un'antica ricetta italiana che rimane segreta da oltre 5 generazioni, per rispondere al crescente interesse per i distillati. Stravecchio Branca invecchia in una delle più antiche e imponenti botti di rovere d'Europa: la "Botte Madre" con la sua capacità di 84.000 litri conserva selezioni di pregiate acquaviti. Ed è lì, nel silenzio, che il tempo si ferma ed avviene la magia, che, oggi come allora, restituisce un brandy classico, elegante e dal bouquet di sapori irresistibili.



## ANALISI SENSORIALE

### COLORE

Grandissima brillantezza su una base ambrata molto calda.

### ODORE

Delicata dolcezza con richiami di miele, sentori di fiori freschi, piccoli frutti sotto spirito (ribes rosso, mirtilli, uvetta passa), frutta esotica disidratata, accompagnati da fragranza di scorze d'arancia e di legni pregiati tostati.

### SAPORE

La percezione alcolica è integrata perfettamente nel liquido, bilanciata da note di miele di tarassaco, confettura di albicocche e frutta tropicale disidratata. Note dolci di croccante di mandorle, eteree di spezie tropicali come cannella, macis e vaniglia, integrate da quelle più sapide e piacevolmente astringenti di legni tostati.

### GUSTATO LISCIO

VERSARE IL  
BRANDY IN  
UN CLASSICO BICCHIERE  
DA COGNAC SENZA  
GHIACCIO. RISCALARLO  
TRA LE MANI.

38 % VOL.

# STRAVECCHIO BRANCA XO

Stravecchio Branca XO (Extra Old) è il frutto di una miscela creata ad arte di acquaviti, ottenute dalla distillazione di vini selezionati, lasciate successivamente ad invecchiare in botti di rovere fino a 20 anni. Il risultato è un Brandy dal profilo elegante, intenso e altamente soddisfacente con un aroma notevole e persistente.

## ANALISI SENSORIALE

### COLORE

Ambrato, luminoso e intenso con riflessi dorati, caldi e profondi.

### ODORE

Note primarie di vini liquorosi invecchiati (marsala e porto), esaltate da frutta secca (fichi, datteri, prugne), scorze d'arancia candite e dalla dolcezza di frutta gialla e arancione disidratata e candita (albicocca, ananas, mango, papaya), con note decise tostate di legni pregiati e fave di cacao.

### SAPORE

Nota alcolica vigorosa, densa, perfettamente integrata con le note vinose consistenti, di pesche gialle sciropate e spezie tropicali, dolci di vaniglia, in un finale persistente e gradevolmente astringente di bastoncino di liquirizia.



38 % VOL.