



STRAVECCHIO[®] BRANCA

IL TEMPO: SAPORE E SAPERE

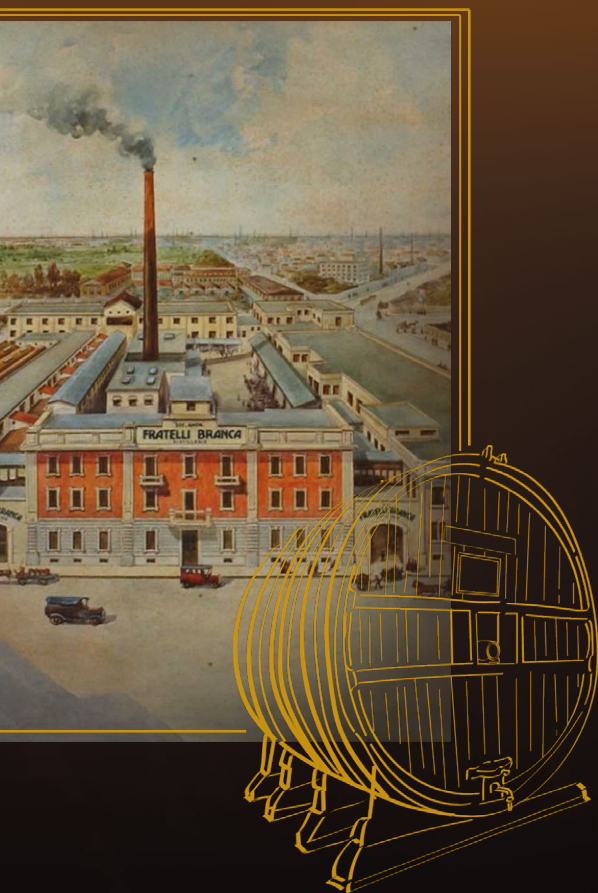
Stravecchio Branca è stato creato nel 1888 secondo un'antica ricetta italiana **tramandata** segretamente per **oltre 5 generazioni**. Nel cuore di Milano, nel silenzio, il tempo si ferma e avviene una magia, che restituisce un brandy classico, elegante e dai sapori irresistibili, come da tradizione.

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

1. **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.
2. **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**.
3. **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, mirtillo, 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.

GUSTALO LISCIO

VERSARE IL
BRANDY IN
UN CLASSICO BICCHIERE
DA COGNAC SENZA
GHIACCIO. RISCALDARLO
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 sciroppate e spezie tropicali, dolci di vaniglia, in un finale persistente e gradevolmente astringente di bastoncino di liquirizia.



38 % VOL.