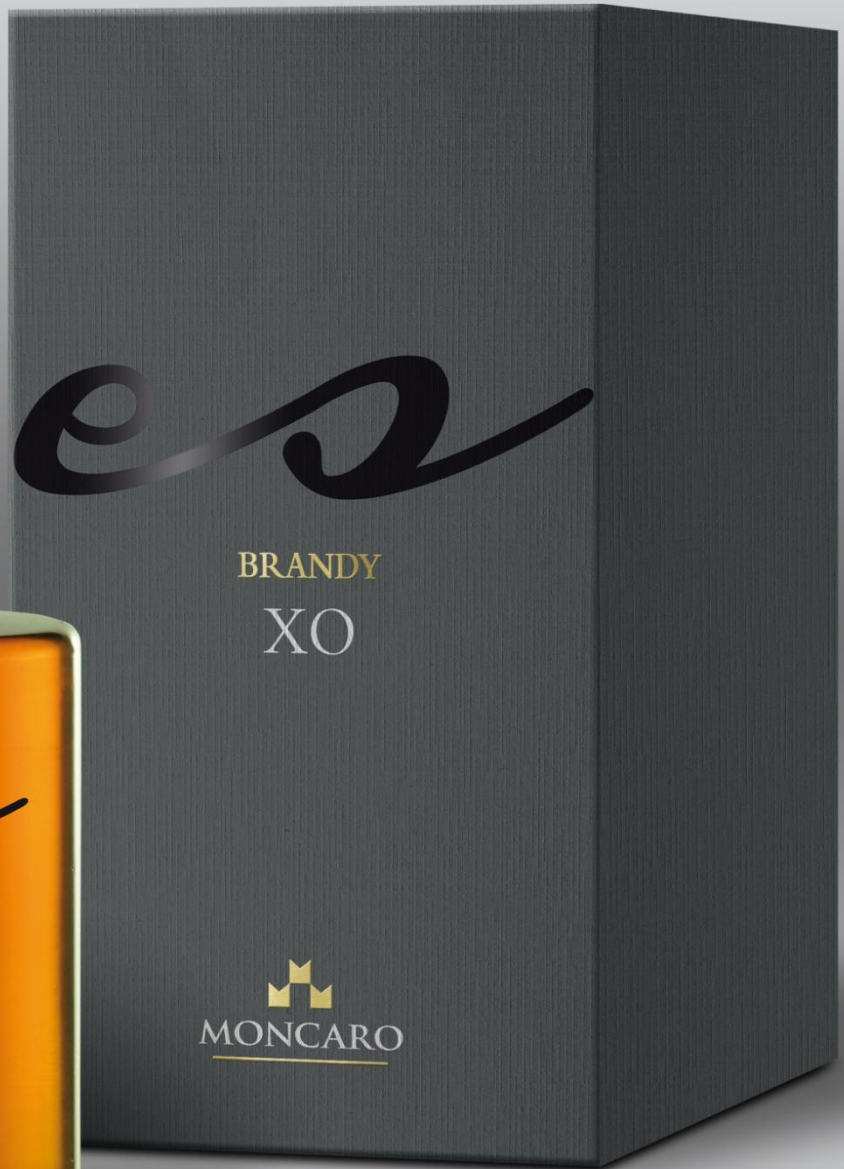


*es*

BRANDY

XO



# es

BRANDY

XO

Per Moncaro **es** è l'essenza del Verdicchio e, come il Super-io freudiano rappresenta la voce della natura nell'animo umano con le sue pulsioni più profonde, così il nostro brandy incarna la forza, il carattere e l'eleganza di questo grande vitigno.

Il brandy è stato ottenuto da una attenta distillazione di sole uve Verdicchio raccolte con cura nella vendemmia del 2005, con sistema tradizionale ad alambicco di rame in bagnomaria discontinuo a vapore.



L'acquavite così ottenuta è stata messa ad affinare per oltre 10 anni in venti piccole botti di rovere francese provenienti dalle foreste del Tronçais e Allier, dove avevano in precedenza riposato i nostri migliori Montepulciano.



Per il blend di **es** abbiamo scelto le barrique numero 5, 10 e 14 dalle quali si continuerà negli anni a spillare il distillato con Metodo Solera per ottenere, con i

prossimi imbottigliamenti, due nuove selezioni a 15 e 20 anni di invecchiamento.

La scelta di portare il distillato a 50 gradi alcool è stata attentamente meditata al fine di garantire eleganza ed equilibrio e, al contempo, esaltare appieno l'espressività delle sue componenti aromatiche.

Il brandy si presenta con un colore ambrato intenso e luminosi riflessi rubino-dorati. L'olfatto è un preludio di seducente boisé che amplifica le note di vaniglia, cannella, pellame, uva sotto spirito e piccoli frutti rossi. Gustandolo si è conquistati da una avvolgente tessitura che si protrae nel palato con un'armoniosa persistenza speziata.

**es** è destinato ad appagare, fino all'ultima stilla, i palati degli amanti dei distillati di grande carattere, magari in abbinamento con le migliori selezioni di cioccolato extra fondente e, perché no, con un buon Toscano Originale.

