

# DRINKS.

## Vecchia Romagna Riserva Tre Botti 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500223
Alcool	40.8%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne
Embouteilleur	Gruppo Montenegro, Via E. Fermi 4, 40069 Zola Pedosa, BO Italie
Marque	Vecchia Romagna
Type	Brandy
L'usage	Pur à Température Ambiante, comme Digestif, avec des Spécialités de Café ou dans des Cocktails (par exemple Brandy Collins).
Dégustation	révèle des notes de noisette, de cannelle, de clou de girofle, de cassis, de vanille, de raisins secs, de fruits tropicaux et de chêne grillé.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Distillé à partir de raisins Trebbiano locaux ; mûri en barriques de chêne français, en grands fûts de chêne slaves et en tonneaux.
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.
Millésime	Non spécifié



## Description

La situation géographique de la région d'Émilie-Romagne ressemble à une publicité pour les voyages en Italie : Au nord, elle borde le Pô et la Lombardie ; à l'est, elle occupe une partie de la côte adriatique ; au sud, elle se confond avec la Toscane ; et à l'ouest, elle jouxte la Ligurie méditerranéenne. Le jambon de Parme, mondialement connu, l'original Aceto balsamico di Modena et le fromage parmesan proviennent de cette région. Mais le vin est également cultivé dans cette région prospère, ce qui fait du Vecchia Romagna, fabriqué à partir de raisins Trebbiano, un produit local par excellence.

L'eau-de-vie du niveau de qualité "Riserva Tre Botti" a été nouvellement lancée en 2019. C'est un mélange des meilleures eaux-de-vie qui ont été autorisées à vieillir jusqu'à 15 ans dans trois types de fûts différents : Il s'agit (1) de barriques françaises, (2) de grands fûts en chêne de Slavonie et (3) de tonneaux de 500L qui contenaient auparavant du vin rouge. Les eaux-de-vie sont caractérisées par une double distillation en alambic à colonne et en alambic à pot. Idéalement, le Vecchia Romagna Tre Botti se déguste dans un large verre tourbillonnant à température ambiante. Il convient également comme complément aux boissons chaudes à base de café et de cacao. Enfin, l'eau-de-vie peut servir de digestif ou d'ingrédient de cocktail.