

Laberdolive

BAS ARMAGNAC HORS D'AGE

NOTE GENERALI

Tipologia Bas Armagnac

Zona produttiva Labastide d'Armagnac

Vitigni Baco, Colombard, Ugni Blanc, Folle Blanche

Tipologia del terreno Sabbia rocciosa

Distillazione Le uve vengo raccolte manualmente. Dopo la pressatura i succhi dei vari vitigni vengono assemblati, tranne il Folle Blanche che viene distillato e invecchiato separatamente. La distillazione viene effettuata in alambicchi "armagnacais" tradizionali scaldati tassativamente su legno per l'ottenimento di acquavite a 53° C

Invecchiamento Le acquaviti vengono lasciate maturare in fusti di quercia fabbricati esclusivamente con il legno di alberi cresciuti nella proprietà. La permanenza in legno nuovo dura circa 3 anni. L'invecchiamento viene successivamente protratto per lunghi anni in botti.

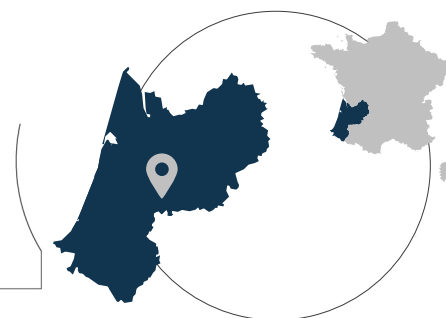
Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato e limpido, con riflessi dorati.

Profumo Al naso arriva con sentori delicati, note di fiori secchi e sfumature vanigliate.

Sapore In bocca è morbido e soave, con i tannini che rimangono discreti e non invadenti. In persistenza spiccano gli aromi di pepe e arancio.



LABASTIDE D'ARMAGNAC / FRANCIA

Laberdolive



ANNO DI FONDAZIONE | 1893



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA CON ALAMBICCHI DEL 1893

