Poli Arzente
Distillé de vin

Spécialité par lot

Créée en 1983, cette ligne de distillés millésimés est devenue un classique intemporel. Chaque élément singulier qui détermine la qualité a été porté à sa plus haute expression. Matière première élevée et pur esprit. Le tout présenté dans d'élégantes bouteilles faites main, par des maîtres verriers, dans la grande tradition vénitienne.

Matière première : Vin Trebbiano di Soave

Élaboration Le vin est distillé au moyen d'un alambic en cuivre traditionnel. Le distillat obtenu est de 75% d'alcool. Après une période de vieillissement de 10 ans en barriques de chêne de Slavonie (7 ans), Limousin (3 ans) et Allier (2 mois), le degré d'alcool est ramené à 40% par l'addition d'eau distillée. Le brandy est alors réfrigéré à -6°C, filtré et finalement embouteillé.

Dégustation : Au nez, on reconnaît des arômes de thé, de fruits secs et de noix. En bouche, le brandy combine les délicats arômes du Trebbiano et des notes plus complexes issues du passage en barrique. Arzente est un brandy doux, rond et élégant.

Service : Servir entre 18°-20°C dans un verre en forme de tulipe.

Pourcentage d'alcool : 40%

Codes SAQ : 11786361 - 500 ml
Prix : 96,00$
Prix licencié : 84,71$
UVC : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : 514-274-5115, Fax : 514-274-5339
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com