



# COGNAC SYMPHONIE

A.O.C. – 15 ANNI DI AFFINAMENTO

## ZONA DI PRODUZIONE

Grande Champagne

## VITIGNI

Ugni Blanc 100%

## AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin di grossa e media grana

## DEGUSTAZIONE

Di un ricco colore ambrato, la rotondità di questo cognac riflette l'evoluzione dei tannini nel corso dei lunghi anni di invecchiamento. Al naso è dolce ed offre note di noce, cioccolato nero e ciliegia. Fresco e intenso al palato, fruttato, con una successione di aromi di frutti secchi. Molto bella la lunghezza, con ricche note speziate nel finale.

**TITOLO ALCOLOMETRICO 40°Vol.**



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E