



COGNAC EXTRA

A.O.C. – 35 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

Invecchia, nei primi anni, in botti nuove di rovere, successivamente in botti usate. Con il suo colore ambra, anticipa una grande intensità e complessità. Profumi di frutta secca zuccherata, legno di cedro, tabacco, cioccolato e caffè tostato: in bocca è molto intenso, ben equilibrato, con sentori di frutta secca e nocciola.

Bouquets morbido, lungo, speziato e complesso.

TITOLO ALCOLOMETRICO 40°Vol.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E