



COGNAC

V.S.O.P.

A.O.C. – 10 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 colore ambrato. Carattere complesso e potente, con aromi delicati e sottili. Naso di rovere tostato e note di vaniglia e spezie. In bocca caldo e persistente.

TITOLO ALCOLOMETRICO 40°Vol.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E