Stravecchio XO: il nuovo brandy “extra old” di Casa Branca

Stravecchio Branca XO nasce dal sapiente intreccio di sapori e profumi custoditi nel silenzio del cuore di Milano per molti anni. Un’attesa che, nell’ombra delle storiche cantine di via Resegone, ha disegnato volute e tessuto eleganti trame dalle preziose acquaviti ottenute dalla distillazione di pregiati vini italiani e lasciate prima a riposo in botti di rovere e poi, arrivato il tempo giusto, in una delle più maestose botti d'Europa, la "Botte Madre". Antica e sapiente, la Botte Madre, dalla capacità di oltre 83.000 litri e simbolo della tradizione secolare delle Distillerie Branca, custodisce una delle fasi più importanti della produzione. Questa seconda fase infatti è determinante per far sì che tutte le componenti del brandy si arricchiscano ed armonizzino lentamente, rivelando il suo carattere complesso ed equilibrato. Stravecchio Branca XO esprime così tutta la morbidezza e la struttura di un'acquavite italiana arricchita con preziose selezioni artigianali invecchiate fino a 20 anni, note fondamentali alla base del suo gusto intenso e al tempo stesso elegante, di straordinaria complessità gustativa, con una particolare persistenza aromatica. Un’opera corale dell’uomo e della natura, fatta di antichi gesti ripetuti nel tempo, di intime attese e mani sapienti, che si svela nella sua luminosa eleganza.

Note di degustazione
Colore ambrato e fieno maturo con guizzi dorati, riflessi tendenti all’oro lavorato. Profumo ampio e avvolgente, ben determinato, in cui si affermano la tostatura del legno, la vaniglia, oltre a cacao amaro e miele. Al primo impatto accarezza dolcemente il naso con dei profumi di fiori da frutto a polpa gialla, pesca e albicocca e lieviti, ma subito la nota di ciliegia pervade tutta la nota olfattiva. Ad un secondo passaggio le note legnose e di tabacco ne impreziosiscono esperienza, facendo emergere la lunga maturazione del liquido nelle botti pregiate e uniche nelle quali ha riposato e trovato il suo perfetto affinamento. Sul finale una leggera nota di cacao, vaniglia e Fiori di tiglio selvatico, invitano e seducono verso l’assaggio. Il primo sorso sorprende per la profonda struttura e corpo delle uve, l’ottima mineralità e acidità sono perfettamente bilanciate e creano un piacevole astringenza, morbido sul palato e setoso sulla lingua, grazie alle avvolgenti note di cioccolato fondente e uva sultanina, con

lungo finale speziato e di marmellata amara di agrumi e frutta candita, leggera nota di gusci di mandorle tostate.

Suggerimenti per la degustazione
Ottimo bevuto liscio, in ampio bicchiere ma anche perfetto per la preparazione di grandi classici della miscelazione tradizionale come il Brandy Crusta, il Sidecar e il Between the Sheets, dei veri “must” del settore che richiedono l’utilizzo degli ingredienti più raffinati.



Un design prezioso

Il nuovo brandy di casa Branca si presenta con una veste rinnovata anche nel design. La nuova bottiglia esprime tutta l'eleganza del patrimonio culturale di Branca, con un taglio contemporaneo, a partire dalla sigla “XO”. Il colore dorato dell’etichetta richiama il tono ambrato del distillato e il suo bouquet unico. La bottiglia di Stravecchio Branca XO in occasione delle festività natalizie sarà disponibile anche con uno speciale giftbox, un prezioso dono per le persone a noi più care e per i più esperti connoisseur. Ma anche un regalo avvolgente da dedicare a sé per i per i propri momenti di relax e riflessione.