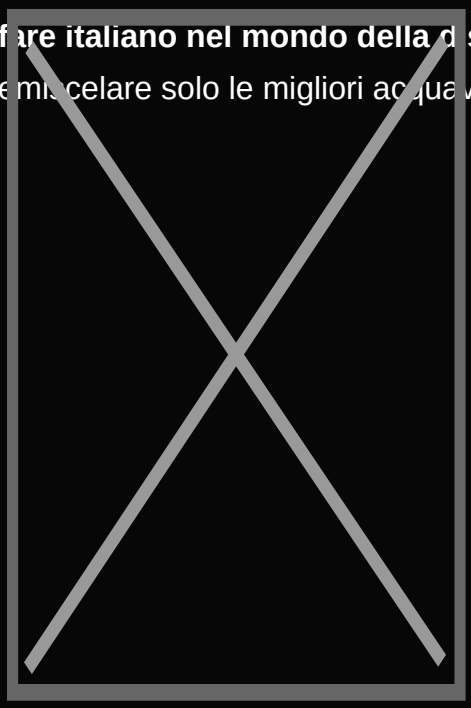
Riserva 18, il nuovo blend di distillati di Vecchia Romagna

vecchia-romagna-riserva-18-6-121eefa8

Vecchia Romagna lancia Riserva 18: **un blend di distillati invecchiati 18 anni** in preziose botti di Rovere e affinato inbotti che hanno ospitato vino Amarone della Valpolicella.

Forte di un’antica tradizione che viene tramandata da oltre 200 anni, Riserva 18 **rappresenta il saper fare italiano nel mondo della distillazione** ed esprime l’abilità di Vecchia Romagna nel selezionare e miscelare solo le migliori acquaviti.



Presentata in un **astuccio elegante e contemporaneo**, questa

Riserva è un blending capace di esplodere durante la degustazione,esprimendo al meglio la complessità delle sue note e le sue proprietà organolettiche. Dal colore ambrato estremamente luminoso e brillante, all’olfatto fa emergere le **note speziate di foglie di tabacco che si legano a quelle eteree della frutta disidratata**. Il gusto è morbido e intenso, la frutta gialla candita si fonde con le note di cannella e altre spezie.

L’affinamento in botti che hanno ospitato vino Amarone, che segue **un lungo e paziente invecchiamento**, dona a Vecchia Romagna Riserva 18 un tocco tannico e vinoso che rinforza la struttura e l’equilibrio del distillato.

“Il lancio di Riserva 18 si inserisce all’interno della nostra strategia di valorizzazione della gamma Riserve, iniziata con Riserva Tre Botti, con l’obiettivo di far conoscere anche al consumatore più esperto i grandi distillati di Vecchia Romagna”, commenta **Gianluca Monaco**, Direttore Marketing & New Business di Gruppo Montenegro. *“Un eccellente brandy da meditazione che presenta una complessità aromatica ricercata che soddisferà il palato degli intenditori”.*