A Vinitaly Bonollo presenta Fior d’OF Barrique

fior-duva-con-scatola-bc030086

Distillerie Bonollo Umberto di Padova presenterà durante il prossimo Vinitaly, (Padiglione 5 - stand g3), in programma a Verona Fiere dal 22 al 25 marzo, la sua nuova Fior d’OF Barrique, un’acquavite che esprime tutta l’esperienza e la passione per l’arte della distillazione della dinastia di Padova.

Fior d’OF Barrique è ottenuta a partire da un blend di uve assai ricche di aromi, fra le quali vi è la “firma sensoriale” delle varietà autoctone Corvina e Rondinella, le uve del celebre e pregiato vino Amarone della Valpolicella. Deve il suo bouquet delicatissimo e persistente e il suo gusto inimitabile al sistema unico di distillazione Bonollo: impiegando l’alambicco discontinuo bagnomaria, il ventaglio delle componenti aromatiche fruttate fiorisce delicatamente fino a raggiungere il suo massimo potenziale. Si manifesta sin da subito un carattere franco e delicato, che viene poi affinato attraverso il lento invecchiamento in barrique di rovere francese. Da qui derivano le tonalità vanigliate e leggermente speziate che si fondono con le delicate note fruttate derivate dall’uva.

Fior d’OF Barrique è un distillato nobile, ricercato, squisitamente ricco, rigorosamente invecchiato. E’ morbido, raffinato, franco e distintivo, adatto a un consumatore edonista e ambizioso, ma anche curioso e evoluto, che sa apprezzare i piaceri della vita.

Fior d’OF Barrique è, insomma, un’esperienza sensoriale nuova, emozionante, dedicata in modo particolare ai cultori della filosofia produttiva Of Bonollo, apprezzata sia dal pubblico maschile che femminile più esigente ed esperto, ma anche in grado di appassionare chi per la prima volta si avvicina ad un esercizio sensoriale di così alto profilo.