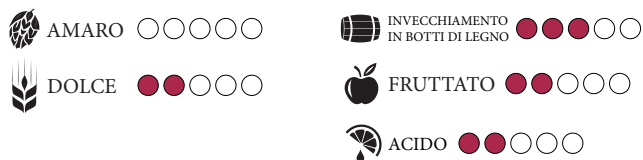




# OLD BRUNELLO

## OLD BRUIN

Oud Brunello passa 10 mesi di fermentazione e maturazione in botti di Brunello ricevendone fragranze e profumi che avvolgono il prodotto finito e lo arricchiscono di eteree sensazioni. I sentori derivanti dalle botti si accompagnano alle note agrodolci dello stile Oud Bruin.



### ASPETTO

Colore tonaca di frate con riflessi rosso rubino.

### AROMA

Cioccolato e caramello, vino, cuoio e legno.

### GUSTO

In bocca emerge un'acidità lattica che contrasta la parte dolce.

### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno.

### FORMATI

Bottiglia da 33 cl

### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

4°C-18°C

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C-12°C

“Le note agrodolci dello stile Oud Bruin accompagnate dagli inconfondibili sentori di nobili botti.”

