

Brandy Carlos i 38% vol.



Il cognac è un'acquavite di alta gradazione alcolica (circa 40°), ricavato dalla distillazione di vino. Il liquore dopo essere stato distillato viene sottoposto ad un lungo periodo di invecchiamento in botti di rovere con capienza massima di circa 350 litri, qui il distillato assume il caratteristico sapore tipico del cognac. Il luogo tradizionale di produzione è la cittadina francese di Cognac, nella provincia di Charente, nell'ovest della Francia, dalla quale prende il nome. Le prime notizie della produzione di cognac risalgono al XVI secolo. Una convenzione italo - francese (1 Gennaio 1950) stabilisce che il termine " Brandy " si usa solo per i distillati di vino fatti in Italia (spagna). Il termine usato in Francia è invece " Cognac " .