

Gerone



Distillato di vino, "invecchiato" dai tannini della carruba e affinato in anfora. 42%

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

46,00 €

46,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Distillerie Aragonesi](#)

Descrizione

Gerone I di Siracusa fu colui che pose le prime pietre del Castello Aragonese di Ischia, cittadella sul mare e difesa per gli Ischitani e tutti i popoli che hanno fatto della nostra preziosa isola la loro casa, cuore del Mediterraneo. Gerone, il brandy d'Ischia, rappresenta il nuovo inizio, le "nuove prime pietre" della distillazione Ischitana, e per questo nasce dal vino, dalla carruba e dall'anfora.

Gerone è distillato di vino di 42% "invecchiato" dai tannini della carruba e affinato in anfore di terracotta.

Un fine pasto eccellente, che si innalza dalla monotonia del classico brandy per sedurre olfatto e gusto. La sua complessità aromatica, con note di cacao, noce, ciliegia, vaniglia, intrattiene piacevolmente prima di ogni sorso, accogliendo una morbida sensazione di legno, magica, portata dai tannini della carruba, e infine il leggero retrogusto di cacao.

Gerone è il distillato italiano, ischitano, capace di corteggiare sia gli amanti del rum che del whisky, appassionati di sigari o cioccolata.

Distillato di vino, "invecchiato" dai tannini della carruba e affinato in anfora.

- capacità 500ml
- volume alcolico 42%

Degustazione e Abbinamenti

Bicchiere: tumbler basso.

Temperatura di servizio 16/18°

Abbinamenti: fine pasto, cioccolata, sigari.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.