

# Stravecchio XO: il nuovo brandy “extra old” di Casa Branca

Stravecchio Branca XO nasce dal sapiente intreccio di sapori e profumi custoditi nel silenzio del cuore di Milano per molti anni. Un'attesa che, nell'ombra delle storiche cantine di via Resegone, ha disegnato volute e tessuto eleganti trame dalle preziose acquaviti ottenute dalla distillazione di pregiati vini italiani e lasciate prima a riposo in botti di rovere e poi, arrivato il tempo giusto, in una delle più maestose botti d'Europa, la "Botte Madre". Antica e sapiente, la Botte Madre, dalla capacità di oltre 83.000 litri e simbolo della tradizione secolare delle Distillerie Branca, custodisce una delle fasi più importanti della produzione. Questa seconda fase infatti è determinante per far sì che tutte le componenti del brandy si arricchiscano ed armonizzino lentamente, rivelando il suo carattere complesso ed equilibrato. Stravecchio Branca XO esprime così tutta la morbidezza e la struttura di un'acquavite italiana arricchita con preziose selezioni artigianali invecchiate fino a 20 anni, note fondamentali alla base del suo gusto intenso e al tempo stesso elegante, di straordinaria complessità gustativa, con una particolare persistenza aromatica. Un'opera corale dell'uomo e della natura, fatta di antichi gesti ripetuti nel tempo, di intime attese e mani sapienti, che si svela nella sua luminosa eleganza.

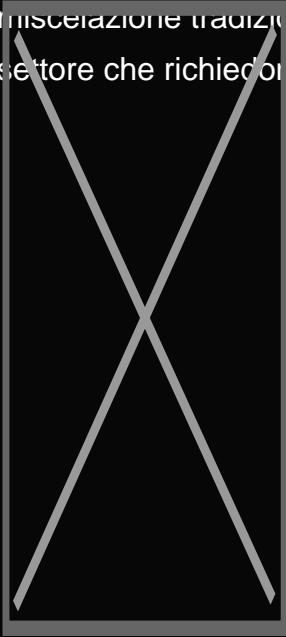
## Note di degustazione

Colore ambrato e fieno maturo con guizzi dorati, riflessi tendenti all'oro lavorato. Profumo ampio e avvolgente, ben determinato, in cui si affermano la tostatura del legno, la vaniglia, oltre a cacao amaro e miele. Al primo impatto accarezza dolcemente il naso con dei profumi di fiori da frutto a polpa gialla, pesca e albicocca e lieviti, ma subito la nota di ciliegia pervade tutta la nota olfattiva. Ad un secondo passaggio le note legnose e di tabacco ne impreziosiscono esperienza, facendo emergere la lunga maturazione del liquido nelle botti pregiate e uniche nelle quali ha riposato e trovato il suo perfetto affinamento. Sul finale una leggera nota di cacao, vaniglia e Fiori di tiglio selvatico, invitano e seducono verso l'assaggio. Il primo sorso sorprende per la profonda struttura e corpo delle uve, l'ottima mineralità e acidità sono perfettamente bilanciate e creano un piacevole astringenza, morbido sul palato e setoso sulla lingua, grazie alle avvolgenti note di cioccolato fondente e uva sultanina, con

lungo finale speziato e di marmellata amara di agrumi e frutta candita, leggera nota di gusci di mandorle tostate.

### **Suggerimenti per la degustazione**

Ottimo bevuto liscio, in ampio bicchiere ma anche perfetto per la preparazione di grandi classici della miscelazione tradizionale come il Brandy Crusta, il Sidecar e il Between the Sheets, dei veri “must” del settore che richiedono l’utilizzo degli ingredienti più raffinati.



**Un design prezioso**

Il nuovo brandy di casa Branca si presenta con una veste rinnovata anche nel design. La nuova bottiglia esprime tutta l'eleganza del patrimonio culturale di Branca, con un taglio contemporaneo, a partire dalla sigla “XO”. Il colore dorato dell’etichetta richiama il tono ambrato del distillato e il suo bouquet unico. La bottiglia di Stravecchio Branca XO in occasione delle festività natalizie sarà disponibile anche con uno speciale giftbox, un prezioso dono per le persone a noi più care e per i più esperti connoisseur. Ma anche un regalo avvolgente da dedicare a sé per i propri momenti di relax e riflessione.