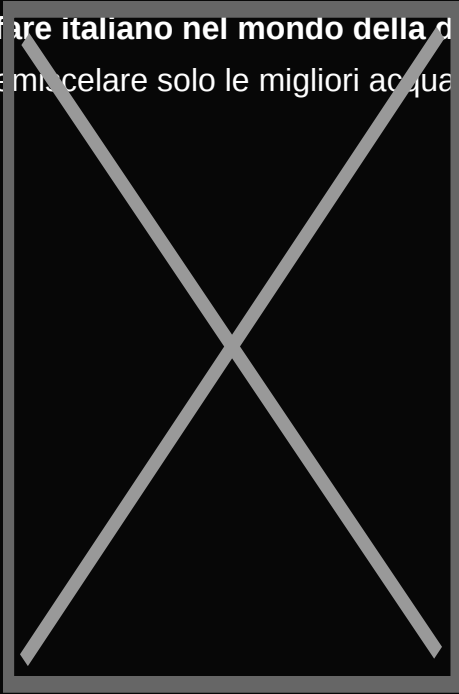


Riserva 18, il nuovo blend di distillati di Vecchia Romagna

vecchia-romagna-riserva-18-6-121eefa8

Vecchia Romagna lancia Riserva 18: **un blend di distillati invecchiati 18 anni** in preziose botti di Rovere e affinato in botti che hanno ospitato vino Amarone della Valpolicella.

Forte di un'antica tradizione che viene tramandata da oltre 200 anni, Riserva 18 **rappresenta il saper fare italiano nel mondo della distillazione** ed esprime l'abilità di Vecchia Romagna nel selezionare e miscelare solo le migliori acquaviti.



Presentata in un **astuccio elegante e contemporaneo**, questa

Riserva è un blending capace di esplodere durante la degustazione, esprimendo al meglio la complessità delle sue note e le sue proprietà organolettiche. Dal colore ambrato estremamente luminoso e brillante, all'olfatto fa emergere le **note speziate di foglie di tabacco che si legano a quelle eteree della frutta disidratata**. Il gusto è morbido e intenso, la frutta gialla candita si fonde con le note di cannella e altre spezie.

L'affinamento in botti che hanno ospitato vino Amarone, che segue **un lungo e paziente invecchiamento**, dona a Vecchia Romagna Riserva 18 un tocco tannico e vinoso che rinforza la struttura e l'equilibrio del distillato.

*“Il lancio di Riserva 18 si inserisce all'interno della nostra strategia di valorizzazione della gamma Riserve, iniziata con Riserva Tre Botti, con l'obiettivo di far conoscere anche al consumatore più esperto i grandi distillati di Vecchia Romagna”, commenta **Gianluca Monaco**, Direttore Marketing & New Business di Gruppo Montenegro. “Un eccellente brandy da meditazione che presenta una complessità aromatica ricercata che soddisferà il palato degli intenditori”.*