



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.branca-distillerie.com

BRANCAMENTA

750ML 28%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO FRATELLI BRANCA – DISTILLERIE

MILANO - ITALIA

I Fratelli Branca, i soli che posseggono l'originale formula di produzione del famoso liquore d'erbe Brancamenta ne assicurano l'alta qualità e bontà, grazie al processo di trasformazione che esalta la genuinità degli ingredienti naturali ed esotici dai superbi aromi.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

All'esame visivo, colore mogano nel nucleo con riflessi di tonalità marrone scuro sui bordi del bicchiere.

All'esame olfattivo, gli aromi che sono percepiti all'analisi olfattiva corrispondono a menta, fiori di campo, tè verde, camomilla, cioccolata ed erbe officinali.

All'esame gustativo, é morbido al palato, con una buona salivazione nelle zone laterali della lingua ed una struttura non dominante che tende a non prevalere, per lasciare uno spazio, più o meno importante, a un dolce sapore di menta in chiusura.

All'esame retro-olfattivo, si conferma la sensazione della morbidezza sempre accompagnata dalla salivazione; la nota alcolica diventa più debole a livello di intensità, mentre l'aroma della menta esplose per dominare tutto il palato.

La persistenza aromatica intensa oscilla tra i 16 ed i 17 secondi.

CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE: il liquore da servire alla fine del pranzo domenicale.