

KOYA XO

YANTAI/SHANDONG

Koya è stata fondata a Yantai, nella provincia di Shandong, nel 1892, ad oggi il più antico produttore di brandy della Cina.

Nel 1915 Changyu ricevette una medaglia d'oro all'Expo mondiale Panama-Pacific a San Francisco per la sua acquavite.

La gamma Koya è prodotta in un castello all'avanguardia che porta il suo nome ed è un progetto intrapreso da Changyu nel 2012. Il suo clima marittimo moderato e i terreni ricchi di calcio offrono le condizioni favorevoli per la coltivazione delle uve Ugni Blanc utilizzate nella produzione delle acquaviti.

Il responsabile del mantenimento dello stile della casa Koya è il mastro distillatore Zhang Baochun, rispettato in Cina per l'esperienza di brandy che ha accumulato in 30 anni.



YANTAI
SHANDONG / CHINA

37° 28' 50.3" N
121° 26' 48.00" E



TIPOLOGIA

Brandy



ZONA PRODUTTIVA

Yantai - Shandong



MATERIA PRIMA

Vitigni 100% Ugni Blanc



DISTILLAZIONE

Discontinua in alambicchi Charentes



INVECCHIAMENTO

In botti di quercia francese del Limousin per 10 anni



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra scuro



PROFUMO

Profumo con sentori ricchi e aperti di prugne gialle essiccate e petali di rosa, fichi caramellati, cioccolato fondente nobile, mandorle tostate, caramello e spezie complesse come cannella, noce moscata e chiodi di garofano



SAPORE

Splendidamente rotondo e morbido al palato. Aroma ricco con speziatura superbamente fine e fuoco straordinariamente discreto. Lunghezza notevolmente nobile con sapori persistenti e una profondità impressionante