ACQUISTATO IL .....

Pampero Rum Blanco



Rum bianco maturato per almeno due anni in botti di rovere bianco americano e poi filtrato con carboni attivi

Non esiste un Rum più indicato per la creazione di cocktail freschi e profumati del classico Blanco targato Pampero. Rum Venezuelano caratterizzato da un gusto piacevolmente secco e pulito, si rivela un distillato estremamente versatile. La base è la migliore canna da zucchero e la sua dolce melassa, che viene distillata tre volte in alambicchi di rame, sia a colonna che discontinui. Al termine di questo accurato processo di lavorazione, il Rum viene lasciato riposare per almeno due anni in botti di rovere bianco americano che contenevano Whisky. Quindi, al termine dell'affinamento, viene filtrato con carboni attivi per renderlo chiaro e luminoso. Nel bicchiere si presenta infatti di un bel colore trasparente e limpido. Al naso è delicatamente rinfrescante, con note di frutta tropicale e spezie dolci. In bocca è scorrevole, con un retrogusto piacevolmente dolce. Perfetta base di cocktail e long drink.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rum
Provenienza	Venezuela
Uve	
Gradazione	37,5% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Cocktail
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Un rum leggero, fresco, pulito, dolce, fruttato e intenso

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821