



ACQUISTATO IL

Pampero Rum Especial



Svinando

Rum invecchiato lungamente in fusti di legno che gli conferiscono inconfondibili note di cannella e vaniglia.

Rum Anejo "Especial" è un distillato ricco ed equilibrato, invecchiato lungamente in fusti di legno che gli conferiscono inconfondibili note di cannella e vaniglia. La materia prima è la migliore canna da zucchero venezuelana, la cui melassa viene distillata per ben tre volte in alambicchi a colonna e discontinui, in rame. Il Rum così ottenuto viene lasciato riposare per almeno due anni in vecchie botti di rovere bianco americano, che in precedenza contenevano Bourbon. Colore ambrato intenso e luminoso, ha un profumo ricco, dolce e avvolgente, con sentori di miele, vaniglia, frutta tropicale e legni nobili. In bocca è cremoso, delicato e speziato. Perfetto per accompagnare le serate più divertenti, non c'è nulla di più indicato di questo incredibile Rum. Buono liscio, si presta benissimo anche alla creazione di cocktail raffinati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum
Provenienza Venezuela
Uve
Gradazione 40% vol
Temp. Servizio Ambiente
Quando Berlo Cocktail

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni Un rum leggero, dolce e cremoso, lievemente secco e persistente, dal gusto dolce di vaniglia e miele