ACQUISTATO IL .....

# Pampero Rum Especial




## 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 |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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