



ACQUISTATO IL .....

Rum Ambré Agricole

Affina per 18 mesi nelle classiche "foudre" di rovere, rientrando nella categoria dei rum "élevé sous bois"

Il Bally Ambré è un rum agricolo ispirato ai metodi di produzione tradizionali del Cognac. Un prodotto unico nel suo genere che vanta circa un secolo di storia. Un distillato profondamente legato alle tradizioni del suo territorio d'origine, zona d'elezione per la coltivazione della canna da zucchero. La storia della distilleria risale addirittura al 1670, anno di nascita dell'Habitation Lajous, denominata così dal barone Jean-Baptiste de Lajous. Nel 1917 la tenuta venne ceduta a Jacques Bally, ai tempi un giovane ingegnere che, dopo averla ristrutturata, costruì la sua distilleria sui resti della piccola "sucrerie". Negli anni seguenti, Bally mise una parte della sua produzione in invecchiamento e, nel 1930, disegnò e realizzò la famosa bottiglia "pyramide", ancora oggi utilizzata e ormai conosciuta in tutto il mondo. Il Bally Ambré affina per 18 mesi nelle classiche "foudre" di rovere, periodo minimo per rientrare nella categoria dei rum "élevé sous bois". Per la sua qualità, il Bally può tranquillamente essere degustato liscio. Giusto compromesso fra la potenza fruttata e tropicale dei classici rum bianchi agricole e la complessità aromatica, speziata e legnosa, degli invecchiati, il Bally Ambré può anche rappresentare la base giusta per un "signature cocktail".



Svinando

## La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

## Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Martinica

## Uve

Gradazione 45% vol

Temp. Servizio  
Quando Berlo

After dinner

Abbinamento  
Vinificazione

## Sensazioni

Il Bally Ambré è un rum agricolo ispirato ai metodi di produzione tradizionali del Cognac. Jacques Bally, il fondatore della distilleria e pioniere del rhum agricole, nel 1917 ebbe la grande idea di invecchiare i suoi distillati in botti di rovere. Il Bally Ambré affina per 18 mesi nelle classiche "foudres" di rovere, periodo minimo per rientrare nella categoria dei rum "élevé sous bois".

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