



ACQUISTATO IL

Saint James Royal Ambrè Rum



Svinando[®]

Invecchiato per almeno 18 mesi, offre una grande ricchezza aromatica. Perfetto per aggiungere complessità ai cocktail.

La distilleria Saint James si trova in Martinica, a Sainte-Marie. Dai suoi alambicchi e dalle sue tante botti di rovere, nascono Rum agricoli di alta qualità, tutti prodotti solo a partire da puro succo di canna da zucchero. Grazie a questa tecnica, tipica per i Caraibi, i Rum di Saint James hanno note molto aromatiche e un gusto piacevolmente fruttato. Distillati perfetti da invecchiare in botti di rovere. Elegante (per non dire elegantissimo) nella sua bottiglia pesante e squadrata, il Rum Saint James Royal Ambré viene invecchiato per almeno 18 mesi e offre una grande ricchezza aromatica. Armonico e molto presente, regala note di boiserie e di vaniglia, perfette per creare complessità nei cocktail in cui viene impiegato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rum
Provenienza	Martinica
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	20
Quando Berlo	Cocktail party
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	

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