ACQUISTATO IL .....

Saint James Vieux Agricole VSOP Rum

Complesso Rum VSOP, invecchiato in piccoli barili di rovere per un periodo che varia dai tre ai sei anni

La distilleria Saint James si trova in Martinica, a Sainte-Marie. Dai sui alambicchi e dalle sue tante botti, provengono Rum agricoli di alta qualità, prodotti a partire da puro succo di canna da zucchero. Le canne, infatti, piantate sul lato orientale del Mont Pelée, godono di una posizione privilegiata. Terra vulcanica, che fornisce un terreno fertile, una bella insolazione e un clima tropicale, umido, grazie anche alla vicinanza dell'Oceano Atlantico. Raccolte a partire dal mese di febbraio, le canne vengono trasportate in distilleria il più velocemente possibile per preservare la loro qualità. Vengono quindi spremute a freddo per ottenere il loro succo, o "vesou", che verrà fermentato e trasformato in una sorta di vino di canna. Ed è questo liquido delicato a essere avviato all'alambicco per essere distillato. Grazie a questa tecnica, i Rum di Saint James hanno note molto aromatiche e un gusto piacevolmente fruttato. Perfetti distillati da invecchiare in botti di rovere. Come questo VSOP, invecchiato in piccoli barili per un periodo che varia dai tre ai sei anni. Sorprende per la sua complessità aromatica, è il distillato da sorseggiare con piacere la sera.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rum
Provenienza	Martinica
Uve	
Gradazione	43% vol
Temp. Servizio	25
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821