



ACQUISTATO IL

Rum Barceló Blanco



Rum bianco, maturato per due anni in rovere e filtrato prima dell'imbottigliamento

Rum Barcelò Blanco Añejado, ossia invecchiato fino a due anni in barrique di rovere. Nonostante questo passaggio, però, il distillato rimane perfettamente limpido e cristallino. Prima di andare in bottiglia, infatti, subisce un'attenta filtrazione con carboni vegetali. Al naso impressiona per la delicatezza dei suoi profumi che richiamano la banana e il pepe bianco. In bocca, invece, dopo un ingresso delicato e morbido, si rivela piacevolmente secco, con richiami netti alla banana, la cannella e il pepe rosa. Questo Rum è nato per essere base alcolica dei principali cocktail. Come il classico Mojito, con zucchero di canna, lime e foglioline di menta, o meglio con la Hierba Buena, per essere più aderenti alla ricetta tradizionale.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum
Provenienza Repubblica Dominicana

Uve

Gradazione 37.5% vol

Temp. Servizio 10-12 gradi

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