ACQUISTATO IL .....

Appleton Estate Rum 12 Years Old Rare Cask

Prodotto con canna da zucchero coltivata a circa 400 metri sul livello del mare, in un micro-clima unico. Minimo 12 anni di invecchiamento

La distilleria Appleton Estate rappresenta una vera istituzione nel campo dei Rum giamaicano. La prima produzione risale addirittura al 1749, anche se la leggenda narra che la piantagione su cui sorge sia stata impiantata da tale Sir Francis Dickenson, un soldato inglese, quasi cento anni prima, nel 1655. La canna da zucchero viene coltivata a circa 400 metri sul livello del mare, circondata da alte montagne che contribuiscono a creare un micro-clima unico, con mattinate calde e soleggiate e pomeriggi caratterizzati da rovesci di origine tropicale che arrivano ogni giorno, tutto l'anno, attorno alle 14. La Master Blender, Joy Spence, si rifà allo stile di distillazione inglese, con alambicchi discontinui che donano ai rum molto gusto e un aroma deciso. A questi si aggiungono quelli prodotti a partire da alambicchi a colonna, impiegati per bilanciare i blend finali. L'Appleton Estate "Rare Cask", in particolare, è il frutto di un sapiente mix di Rum maturi invecchiati per minimo 12 anni. Un colore scuro, quasi mogano, è il suo biglietto da visita. Si scopre poi un distillato di grande piacevolezza, caratterizzato da un complesso bouquet aromatico. Perfetto per una serata tra amici o come rum da meditazione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rum
Provenienza	Jamaica
Uve	
Gradazione	43% vol
Temp. Servizio	Ambiente o con ghiaccio
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