



ACQUISTATO IL

Kiyomi Japanese White Rum



Svinando

White Rum di pura melassa di canna da zucchero giapponese, ricorda molto i migliori Rum Agricoli caraibici

"Pura Bellezza". E' questo il romantico significato della parola "Kiyomi". White Rum prodotto da Helios Distillery, nasce da un'accurata lavorazione svolta a Nago, una città situata nella parte settentrionale dell'isola di Okinawa, in Giappone. La materia prima di partenza è pura melassa di canna da zucchero da cui si estrae un succo zuccherino che viene fermentato con un processo particolarmente lento e preciso. Il risultato finale, che ricorda molto i migliori Rum Agricoli caraibici, viene lasciato affinare per circa sei mesi in vasche d'acciaio, acquisendo una piacevole consistenza. Kiyomi è un eccellente Rum bianco, con note fresche che spaziano dal pane di mais dolce al cetriolo, dall'ananas alla banana. Distillato super versatile, è perfetto per una serata che si preannuncia all'insegna del buon bere.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Giappone

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni

Al naso carattere esotico con aromi di ananas ed un tocco di fumo. Al palato è rotondo, potente e raffinato con un tocco di dolcezza e una nota di pepe bianco che si rivela nel finale.

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. 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