



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. 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