



ACQUISTATO IL

Rum Barceló Organic



Svinando

Rum dominicano a produzione limitata, frutto di una lavorazione sostenibile certificata

Rum a produzione limitata, nasce dal succo di canna da zucchero, raccolte in uno degli appezzamenti più vecchi della distilleria. Dopo la lenta distillazione, questo Rum invecchia in botti di rovere nuove e moderatamente tostate. Barceló Organic, però, non è solo un Rum delicato e piacevole. E' anche il frutto di una lavorazione sostenibile certificata. Un segno tangibile dell'impegno alla salvaguardia del pianeta messo in campo della distilleria Barceló. Colore ambrato intenso, al naso colpisce per i profumi delicati di ciliegia, cacao e tabacco. In bocca, invece, alla frutta fresca si sommano note delicate di frutta secca e tostatura. Rum semplice ma non banale, è l'ideale per chi cerca un giusto compromesso tra qualità e prezzo. Perfetto per l'elaborazione di cocktail e long drink.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rum
Provenienza	Repubblica Dominicana
Uve	
Gradazione	37.5% vol
Temp. Servizio	12-14 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. 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