MATER RUM CANNA GIALLA

È intensa l'espressione del succo delle nostre canne gialle quando diventa rum.
Il paesaggio in cui nascono e crescono, lo percepiamo nel bicchiere: energia, calore, macchia.
Il lievito utilizzato è selvatico e selezionato con cura. La fermentazione avviene a temperatura controllata per un periodo di 72-96 ore.
La distillazione è singola e discontinua in alambicco a bagnomaria di rame.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'aspetto è limpido, cristallino e denso.
Al naso è deciso, pulito, intenso con note di limone, mela golden, oliva, salamoia, vaniglia e cedrina. Al palato è vellutato, complesso e persistente con sentori di torta lemon crud, torta di mele, caramello, oliva verde, timo e cedrina. Il retrogusto è persistente su note di mela, vaniglia, oliva in salamoia e liquirizia. Termina in una grande freschezza.

Cod. 30452 – 70 cl. – 52,8% vol. – U. ct. 6 bt.
Rum Agricole