MATER SINGLE CASK 012

Incontro felice tra identità diverse e complementari, la canna viola e la gialla. Un blend che parla una terza lingua, nuova, inedita, ma sempre mediterranea con una voce siciliana che affascina.
Il lievito selezionato è selvatico.
La fermentazione avviene a temperatura controllata per un periodo dalle 72 alle 96 ore.
La distillazione è singola e discontinua in alambicco a bagnomaria in rame. Affina in botti di rovere francese che in precedenza contenevano vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso è deciso, pulito e intenso con sentori di fiore di limone, scorza d'arancia candita, rabarbaro, vaniglia, pepe nero e caffè. Al palato risulta secco e pulito con note di scorza d'arancia, caffelatte, vaniglia. Il finale è di media persistenza con note d'arancia e balsamiche.

Cod. 30458 – 70 cl. – 64,1% vol. – U. ct. 6 bt.
Rum Agricole