

ZIBIBBO

lusso siciliano



Santa Teresa 1796 solera 70 cl

cod.: rum10



Alcol 40%
Formato 70 cl

Varietà Ambrato Metodo Solera
Nazione Venezuela

Produttore Santa Teresa

Il Santa Teresa 1796 riassume 200 anni di esperienza nella produzione di rum dell'omonima hacienda venezuelana. È il frutto di un processo artigianale in ogni sua fase di realizzazione: dalla distillazione alla sigillatura del tappo con cera, il cui invecchiamento avviene per 35 anni in botti di rovere ex-Bourbon e successivamente secondo il tradizionale Metodo Solera. Il rum contenuto in file di botti sovrapposte non completamente colmate, discende di fila in fila, dal più giovane posto nella parte superiore e arricchendosi progressivamente di parte di quelli più invecchiati, fino a raggiungere la prima fila, detta Solera, in cui si trovano i primissimi barili di rum Santa Teresa risalenti al 1796. Nel bicchiere possiede un colore ambrato scuro. Al naso i suoi aromi fruttati intensi ed eleganti si fondono a note di legno pregiato. In bocca si può assaporare il suo gusto unico, fatto di ricordi speziati e di frutta secca, che culmina in un finale di varie tipologie di miele e pepe bianco.

EUR 49,00
iva inc.

