



Whisky "AL FOCARILE"

Bottiglia 0,700 Lt invecchiato 3 anni

Categoria: whisky

Gradazione: 42% Alc. Vol.

Distillazione: artigianale, metodo discontinuo con caldaie a vapore e colonna discontinua a basso grado; taglio di testa e coda eseguito manualmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore.

Invecchiamento: Certificato, in barrique da 225 litri, all'interno dei nostri magazzini di invecchiamento sigillati dalla Agenzia delle Dogane
Durata dell'invecchiamento: 3 anni certificati.

Materia Prima: malto fermentato

Esame visivo: dal bel colore dorato

Esame olfattivo: elegante e raffinato di carattere deciso. Nette le note proprie della categoria: il cuoio, il miele e le nocciole.

Poesia, calore e profumi della nostra montagna, ricordo di quando i nonni, attorno al fuoco si gratificavano con qualcosa di speciale questa acquavite di cereali invecchiata coinvolge l'olfatto con sentori di lievito, miele, vaniglia, carruba ed ancora cedro candito.

Riporta alla memoria i profumi dell'aia durante la mietitura del grano

Esame gustativo: Di raffinata eleganza e calore, e naturale dolcezza. Presenta al retrofatto piacevoli note di canditi e mela annurca.



Spiriti eccelsi per eccelsi spiriti

