



ACQUISTATO IL

Coal Ila Single Malt Scotch Whisky 11 Years Old "Ambrosial Feast"

Un intrigante Caol Ila non torbato; un vero viaggio di scoperta

Ascendi in sapori degni di una leggenda e sperimenta il gusto come se fosse avvolto in soffici nuvole brillanti e dipinto con le tonalità della luce del sole delle Highlands. Un whisky che potrebbe ispirare un banchetto ultraterreno. In questa insolita espressione non torbata, il Malt Master cattura un'interazione beata tra il ricco carattere di nocciola e i deliziosi frutti dell'orto. Fermentazioni più brevi producono mosti torbidi che conferiscono una bocca gloriosamente cremosa e nocciolata, mentre il riempimento parziale dei nostri alambicchi in rame aumenta il contatto con il rame per far emergere sapori freschi di mela verde e accenti speziati. Invecchiato in botti refill, rigenerate e di ex-vino per 11 anni. Un'espressione eterea che ti solleva dalle scure rocce consumate del mare di Islay, verso cieli splendidamente sacri. Un banchetto indulgente per i sensi mentre le nuvole si aprono.



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Whisky

Provenienza Scozia

Uve

Gradazione 57.3% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo

Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Aspetto: Ambra profonda. Olfatto: Un naso morbido, leggero al tatto. Inaspettatamente mite, con insolite note di nocciola e spezie che insieme suggeriscono un'antica latteria, con formaggio cremoso in fase di produzione, pentole di latte aperte e solo una traccia di pulizia; quest'ultima è l'unico vero indizio che questo potrebbe essere Caol Ila, poiché non ci sono evidenti note medicinali o affumicate. Un po' d'acqua addolcisce il naso, portando un leggero accenno di frutta. In generale, è intrigante. Corpo: Medio. Palato: Morbido e cremoso, con una consistenza avvolgente e un sapore complessivamente dolcemente ricco, mentre allo stesso tempo è notevolmente fruttato e nocciolato nello stile, sviluppando un calore pepato. Differente in questo modo rispetto ad altri Caol Ila non torbati, che possono essere croccanti e erbacei. Leggermente tannico e asciugante nel complesso, con una spezia legnosa, questo è un malto davvero insolito e splendidamente strutturato con strati di sapore fruttato e nocciolato. È piacevole alla sua forza naturale, mentre un goccio d'acqua esalta di più la cremosità ricca e liscia e enfatizza la fruttosità. Finale: Di buona lunghezza, nuovamente nocciolato, con un finale asciutto e un pizzico di spezia calda che persiste nel retrogusto. Simile, anche se più corto, con una goccia d'acqua.

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