



ACQUISTATO IL .....

## Pampero Rum Especial



Svinando®

### Rum invecchiato lungamente in fusti di legno che gli conferiscono inconfondibili note di cannella e vaniglia.

Rum Anejo "Especial" è un distillato ricco ed equilibrato, invecchiato lungamente in fusti di legno che gli conferiscono inconfondibili note di cannella e vaniglia. La materia prima è la migliore canna da zucchero venezuelana, la cui melassa viene distillata per ben tre volte in alambicchi a colonna e discontinui, in rame. Il Rum così ottenuto viene lasciato riposare per almeno due anni in vecchie botti di rovere bianco americano, che in precedenza contenevano Bourbon. Colore ambrato intenso e luminoso, ha un profumo ricco, dolce e avvolgente, con sentori di miele, vaniglia, frutta tropicale e legni nobili. In bocca è cremoso, delicato e speziato. Perfetto per accompagnare le serate più divertenti, non c'è nulla di più indicato di questo incredibile Rum. Buono liscio, si presta benissimo anche alla creazione di cocktail raffinati.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

**Tipologia** Rum  
**Provenienza** Venezuela  
**Uve**  
**Gradazione** 40% vol  
**Temp. Servizio** Ambiente  
**Quando Berlo** Cocktail

#### Abbinamento Vinificazione

**Sensazioni** Un rum leggero, dolce e cremoso, lievemente secco e persistente, dal gusto dolce di vaniglia e miele