



ACQUISTATO IL

Hudson Manhattan Rye

Dalla tradizione dei whiskey di segale, distillato due volte e lasciato maturare in botti molto piccole e per breve tempo.

Prima del proibizionismo, più di 1000 distillerie artigianali prosperavano nello stato di New York. Tutte chiuse a causa dell'abolizione della commercializzazione di alcolici. Dopo l'epoca del proibizionismo, Tuthilltown fu la prima distilleria di Whiskey ad aprire nel cuore della grande mela, e lo Hudson Manhattan Rye rappresenta il rilancio della tradizione dei whiskey prodotti con malto di segale. Distillato due volte, la sua peculiarità è quella di maturare in botti molto piccole e per un periodo di tempo molto breve. Di colore rame intenso, al naso è ricco, con note di frutta secca, fico e albicocca. Poi tante spezie, come vaniglia, cardamomo e chiodi di garofano. Per finire con richiami eleganti di caramello e sfumature legnose. Da gustare possibilmente liscio, al massimo accompagnato da un bicchiere di acqua naturale e un goloso dolce al cioccolato fondente.



Svinando®

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Whisky

Provenienza Usa

Uve

Gradazione 46% vol

Temp. Servizio Ambiente o con ghiaccio

Quando Berlo After Dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni