



ACQUISTATO IL

Rum Naga Pearl Of Jakarta Astucciato



Da una lavorazione unica nel suo genere, un Rum che matura in tre diverse tipologie di botti per oltre 8 anni.

Naga Pearl of Jakarta è un interessante Rum proveniente dall'Indonesia, e più specificamente dall'isola di Giava. Quest'isola è universalmente conosciuta come la culla della canna da zucchero, ingrediente di base per la produzione dei migliori distillati al mondo. Questo Rum, in particolare, nasce da una lavorazione unica nel suo genere. La prima fermentazione alcolica, infatti, viene innescata da lieviti di riso rosso. La distillazione avviene sia in alambicchi pot-still che a colonna e per la fase di maturazione vengono utilizzate tre diverse tipologie di botti, tra cui quelle di Jati, un particolare legno esotico indonesiano. La maturazione si protrae per oltre 8 anni complessivi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Indonesia

Uve

Gradazione 43% vol

Temp. Servizio ambiente

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

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