ACQUISTATO IL .....

Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky 12 Years Old Special Release 2024

Una Special Release davvero unica. Per veri appassionati, nasce da scorte ineguagliabili della storica distilleria di Islay

Lagavulin è un'antica distilleria nata nel 1816. Situata nell'omonima baia posta sulla costa sud dell'isola di Islay, si trova a circa cinque chilometri da Port Ellen, all'interno di un pittoresco gruppo di edifici. Qui il mare è assolutamente protagonista e, nei secoli, è stato anche causa di numerosi naufragi, causati dagli scogli sommersi che proteggevano il castello, sede del Lord of the Isles. Quella proposta qui è una Special Release davvero unica. Una bottiglia per veri appassionati. Questo Lagavulin Aged 12 Years Special Release 2021, infatti, nasce dall'unione di scorte ineguagliabili, con finiture in botti di rovere americano di secondo e terzo passaggio. Lieve, asciutto, meravigliosamente aromatico, questo Single Malt ha note di brezza marina e sale dell'Himalaya, poi tè Lapsang Souchong essiccato e una leggera nota medicinale. Con il passare dei minuti, poi, emergono note più asciutte di polvere di cacao, alghe secche e scorza di limone. In bocca è piacevolmente liscio e oleoso. Inizialmente dolce per poi crescere con un'intensa acidità di limone, una spruzzata di sale marino e un persistente carbone. Whisky da meditazione, va centellinato lentamente dopo cena. Liscio, con un goccio di acqua naturale o qualche cubetto di ghiaccio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Whisky
Provenienza	Regno Unito
Uve	
Gradazione	56.5% vol
Temp. Servizio	Liscio o con ghiaccio
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Lieve, asciutto, meravigliosamente aromatico, con note di testa di brezza marina e sale dell'Himalaya, tè Lapsang Souchong essiccato, sali minerali e una leggera nota medicinale. Si nascondono poi note più asciutte di polvere di cacao e alghe secche, con scorza di limone. La consistenza è liscia e oleosa, il gusto è dolce all'inizio, poi presto cresce con un'intensa acidità di limone, con una spruzzata di sale marino e un persistente carbone.

© 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