

Benromach

# BENROMACH SUPER TUSCAN WINE CASK LION'S CHOICE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Speyside Single Malt Scotch Whisky

**Zona produttiva** Forres, Moray, Speyside

**Materia prima** Orzo, acqua e lievito

**Distillazione** Il processo di maltazione avviene con un leggero fumo di torba, come prevedeva nel passato la tradizione dello Speyside. La macinazione dell'orzo avviene in un mulino a quattro rulli. La fase di ammostamento è gestita manualmente, in modo da ottenere in maniera naturale i sapori maltati del distillato giovane. Il processo di fermentazione dura dai 3 ai 5 giorni e si svolge in tini di larice: si utilizza sia il lievito di birra che lieviti presenti in distilleria, per una fermentazione più completa e ricca. La doppia distillazione avviene in due alambicchi di rame creati appositamente per Benromach.

**Invecchiamento** 16 anni in botti di Sassicaia di primo riempimento,

**Gradazione alcolica** 58,1% Alc. /Vol.

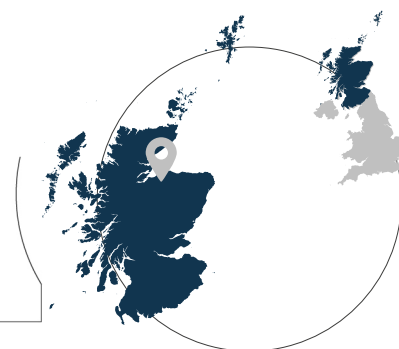
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato.

**Profumo** Al naso emergono aromi dolci di bacche rosse, di uvetta e di chiodi di garofano. Continua con sottili rimandi a cioccolato, mela spremuta e rovere maturo.

**Sapore** Al sorso la scorza di agrumi si unisce allo zucchero di canna e alle spezie natalizie. Successivamente spiccano ricordi di nocciole tostate, ribes nero e fragola.

**Finale** Il finale è di medio corpo con un tocco affumicato.



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

