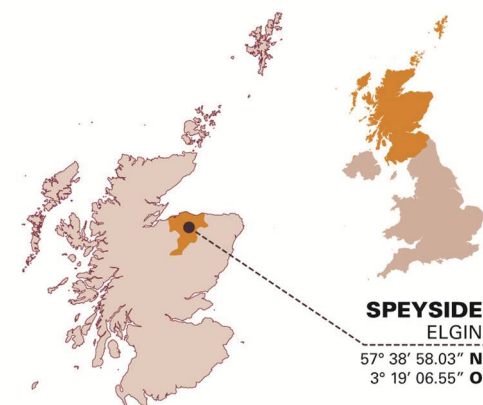


GORDON & MACPHAIL

ELGIN / **SCOTIA**

GLEN SPEY CONN. CHOICE 1995



ANNO DI FONDAZIONE
1895



TIPO DI BOTTE
ROVERE



INVECCHIAMENTO
DAI 3 AI 70 ANNI IN
BOTTI DI ROVERE

NOTE:

- Dal 1895, Gordon & Macphail imbottiglia whisky provenienti da **numerosi e selezionate distillerie della Scozia**.
- Questi whisky vengono fatti maturare sapientemente utilizzando lo strumento più prezioso: "l'esperienza"; infatti, così come per i distillati, anche le **botti vengono attentamente selezionate**.
- Ogni botte ha un destino preciso; infatti, ognuno viene fatta "incontrare" con un distillato nuovo specifico, per creare un **whisky complesso e allo stesso tempo delicato ed equilibrato**, sia che si tratti di un whisky di 8 anni o di 70 anni. È proprio questa conoscenza delle botti, abbinata a quella dei diversi distillati, a garantire una qualità costante per ogni whisky della prestigiosa gamma Gordon & Macphail.

TIPOLOGIA:

Whisky – Connoisseurs Choice

REGIONE:

Speyside

DISTILLERIA:

Glen Spey - attiva

DESCRIZIONE:

Invecchiamento: hogshead americane.

Nel 1878 James Stuart, licenziatario della Macallan Distillery, costruì la distilleria come Mill of Rothes. Cambiò nome in Glen Spey nel 1887 quando Stuart acquistò Macallan e decise di vendere Glen Spey al produttore di gin londinese W&A Gilbey. Fu il suo primo acquisto "scozzese", seguito dalle distillerie Knockando e Strathmill.

Come per la vicina Glen Grant, gli alambicchi di Glen Spey montano un purificatore, un sistema che consente il riflusso nell'alambicco dei primi vapori che riescono a fuoriuscire, e questo allo scopo di ottenere uno spirito più leggero.

GRADAZIONE ALCOLICA:

46% Alc. /Vol.

COLORE:

Oro chiaro

PROFUMO:

Elegante e versatile: banana matura, pera e ananas infusi con vaniglia e sormontati da sentori di crème brûlée. Emerge il gelsomino, evidenziato da note vellutate di cioccolato.

SAPORE:

Note calde di peperoncino seguite da quercia matura, fragole estive e lamponi glassati con cioccolato bianco, il tutto bilanciato da sottili elementi erbacei.

FINALE:

Dolce e delicato, note di pera e banana matura lasciano spazio a sentori di rovere.



Distribuito da: **MEREGALLI VINO è ARTE s.r.l.**

20853 Biassono – Via del Carroccio 14 Tel. (39) 039.220131 Fax (39) 039.2754255
www.meregallivinoearte.it info@meregallivinoearte.it