

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.

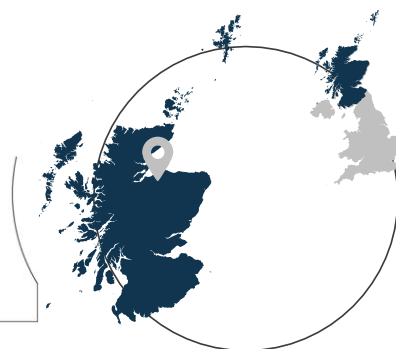
NOTE ORGANOLETTICHE

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

