



B. STILLATO

Ingredienti

Acquavite di birra

Contenuto alcolico

38% VOL.

Per saperne di più

Esame visivo: colore limpido cristallino oro pallido.

Esame olfattivo: etereo, pungente, uva moscato, pera kaiser e zenzero.

Esame gustativo: le note calde sono le prime che si percepiscono e riempiono il palato con note legnose e avvolgenti che lasciano spazio al gusto delicatamente vanigliato e dolce per poi evolvere elegantemente ed armoniosamente in un finale erbaceo delizioso.

Sensazioni retro olfattive (descrittori liberi): nota predominante d'uva moscato, vaniglia, legni pregiati, ruta e pera kaiser nel finale. Estremamente persistente.

Consigli per il consumo: da consumare "Neat" a temperatura ambiente. Le caratteristiche di questo distillato ricco e così complesso lo rendono adatto a sostituire o tagliare distillati come rum o whisky di malto nella preparazione di cocktail.

