RUM RON ZACAPA 23Y



Per la produzione viene utilizzato il puro succo di canna da zucchero. Durante la sua fermentazione, che dura 5 giorni, si utilizza un lievito estratto dall'ananas; questo garantisce un gusto ed un aroma costanti nel tempo. Invecchia a ben 2300 mt sugli altipiani del Guatemala. Dalla grande struttura aromatica, denso e complesso, con sentori di frutta esotica, frutta matura, fichi secchi e crema, con una leggera sensazione speziata, avvolge il palato con nobili sentori di sherry e legno e chiude la bevuta con un finale elegante ed evocativo.

PROVENIENZA:	GUATEMALA
FORMATO:	0,70 lt
GRADAZIONE:	40 % VOL.

Via Tione, 25 - 37010 Pastrengo (VR)
Tel. 045-6770445 - Whatsapp: 347-3096229
info@peckerbevande.eu