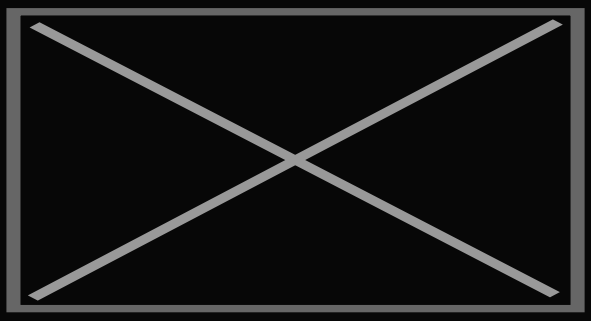
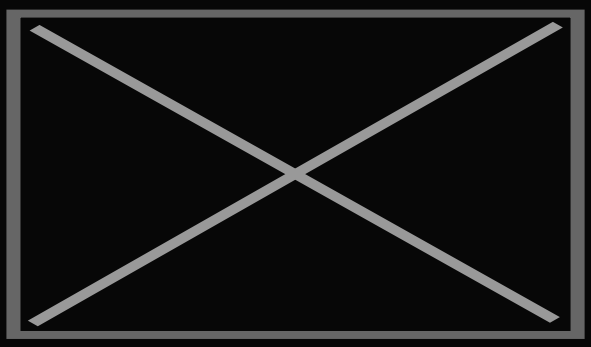
Franco Gasparri: breve guida al Bulleit Bourbon 10 Year. VIDEO

bulleit-10-y-copia-1-88175d33

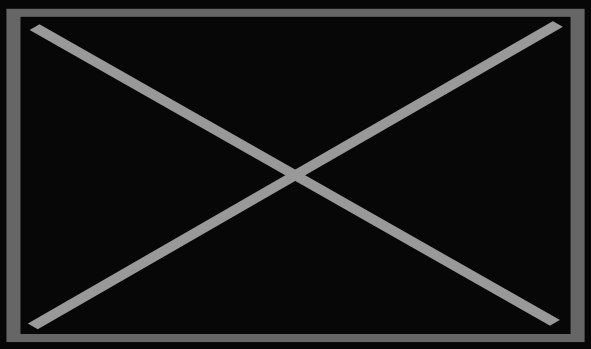
Barman, in questi giorni arriva sul mercato **Bulleit Bourbon 10 Year**, un bourbon targato Bulleit invecchiato per dieci anni in botti di legno.
A portarlo in Italia è **Diageo**, che lo distribuirà attraverso i suoi agenti **esclusivamente nel canale ho.re.ca**.



“Rispetto al Bulleit Bourbon e al Bulleit Rye, che vengono fatti invecchiare per 6 anni in botti nuove di quercia bianca americana, grazie al prolungato contatto con il legno il Bulleit Bourbon 10 Year si caratterizza per una maggiore morbidezza e per una struttura importante. È ideale per essere degustato liscio, ma anche per creare cocktail di carattere e di qualità superiore”, ci racconta **Franco Gasparri**, Master Ambassador di Diageo, nella nostra **esclusiva video intervista**.
Provatelo per esempio come base per un Whiskey Sour o un Boulevardier. Magari rivisitati con un po’ di fantasia.



Bulleit Bourbon 10 Year è composto per il 68% da mais, per il 28% da segale e per il 4% da malto d’orzo e distillato a Lawrenceburg, in Kentucky, da Four Roses.



Due parole sul bourbon

A differenza dei whisky irlandesi e scozzesi, a base di orzo, il classico bourbon è fatto soprattutto di mais (almeno 51%, in genere intorno al 70%). Inoltre, invecchia in botti di legno nuove e tostate. Quanto al bourbon rye, si compone per lo più di segale (minimo 51%).

Il mondo dei bourbon è molto vasto e la produzione non avviene solo nel Kentucky, anche se resta la mecca del bourbon. In realtà, è prodotto ovunque negli Stati Uniti. Con differenze legate al territorio: così se nel Kentucky il cereale dominante è il mais, in Pennsylvania diventa la segale.