I prodotti di Compagnia Dei Caraibi per la festa del papà

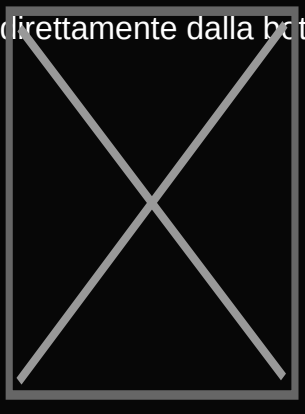
compagnia-logo-6f2a7638

Una selezione dei migliori prodotti di Compagnia dei Caraibi, ideali per la festa del papà.



Diplomático Ambassador

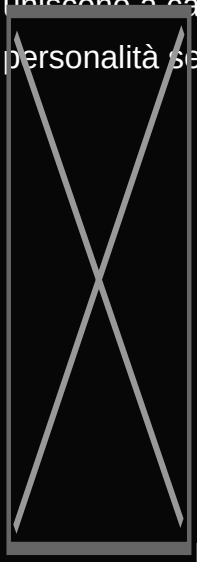
Il rum Diplomático Ambassador, prodotto in Venezuela, è importato in Italia da Compagnia dei Caraibi. Fa parte di una deliziosa selezione realizzata con i migliori rum della distilleria e affinati in botti di quercia americana per un minimo di 12 anni fino al raggiungimento della maturità ottimale. Finito questo invecchiamento i rum affinano per ulteriori due anni in botti ex-sherry Pedro Ximénez, aumentando così la già raffinata complessità sensoriale. Diplomático Ambassador è imbottigliato direttamente dalla botte al fine di preservare la piena espressione delle sue proprietà organolettiche.



Rum Diplomático Distillery Collection N.3

La Distillery Collection è un'edizione limitata che mostra il frutto dei diversi processi di distillazione di Diplomático. La Distillery Collection n° 3 presenta l'espressione più classica e rara: il Copper Pot Still

Rum. invecchiato in botti di rovere bianco americano fino al raggiungimento del perfetto grado di maturità, rappresenta il cuore del profilo gustativo di Diplomatico. Durante il processo di distillazione in Pot Still, il rum sviluppa un ulteriore profilo sensoriale, che combina frutti rossi e tropicali con sottostanti note di toffee e vaniglia. Bilanciato e ben strutturato al palato, dove note di legno si uniscono a caffè e cioccolato fondente. Il finale è lungo e persistente. Esprime al meglio la sua personalità se assaporato liscio.



Riserva Carlo Alberto Red

Vermouth torinese premiato come miglior Vermouth nel mondo. Prodotto attraverso la ricetta risalente al 1837,che prevede l'impiego di erbe poste a macerare in vini non filtrati. Anche il design della bottiglia è stato studiato ispirandosi all'architettura che troviamo a Torino: Palazzo Madama nella parte centrale nella bottiglia, passando al collegamento con evoluzioni Art Nouveau che incontriamo nel collo e nella parte alta a cupola della bottiglia, fino ad arrivare al colonnato della Gran Madre di Torino sulla parte inferiore. Il Vermouth rosso ha una tonalità chiara di bruno rame medioevale. Al naso sentori di ciliegia con fresca frutta estiva, fiori di achillea e fava Tonka, erbe selvatiche (tarassaco e menta), un cuore di calde spezie, frutta rossa, scorza d'arancia e quassia esotica.



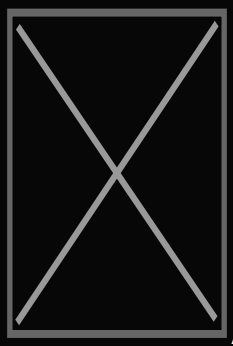
Frerejean Frères Blanc de Blancs

In un entusiasmante blend tra chardonnay, pinot noir e pinot munire Frerejean Frères utilizza solo varietà di uva proveniente dalla famosa Côte des Blancs (9% delle migliori viti dello Champagne), territorio emblematico conosciuto in tutto il mondo per la sua eccellenza. Le fresche note agrumate si armonizzano perfettamente con quelle floreali e con l'aroma leggermente tostato dello chardonnay che si è concesso tutto il tempo necessario ad invecchiare. Il Blanc de Blanc cuvée di Frerejean Frères è uno champagne pregiatissimo invecchiato in cantina per 5 anni, ne vengono prodotte solamente 6000 bottiglie all'anno. Un regalo che soddisfa, quindi, gli appassionati, ma anche gli esperti.



High West Double Rye

Il Double Rye è dedicato al cowboy che c'è in ognuno di noi, è l'inusuale blend di due rye whiskey di due differenti distillerie, che invecchia in rovere bianco americano, dai 2 ai 7 anni. Presenta sentori erbacei, di cannella e menta, High West è il vero Whiskey americano, che grazie alla ricchezza sei suoi aromi gli permette di essere assaporato anche liscio, oltre ad essere perfetto nei cocktail.



AnCnoc 12 YO

AnCnoc 12 years old è rinomato e conosciuto in tutto il mondo come un must in ogni collezione di appassionati di whisky. Leggero e tuttavia complesso, morbido ma impegnativo; ogni sorso rivela una grande sorpresa. Per produrre i single malt Scotch Whisky anCnoc vengono ancora utilizzati gli storici alambicchi di rame. Lo spirito viene poi affinato in botti di rovere americano e spagnolo, in precedenza utilizzate per invecchiare bourbon e sherry. Le botti riposano nei magazzini dove le pareti di granito contribuiscono a mantenere una temperatura stabile per tutta la durata dell'anno.