

Benromach

BENROMACH 12YO

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 12 anni in botti First Fill Sherry Cask.

Gradazione alcolica 46% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato

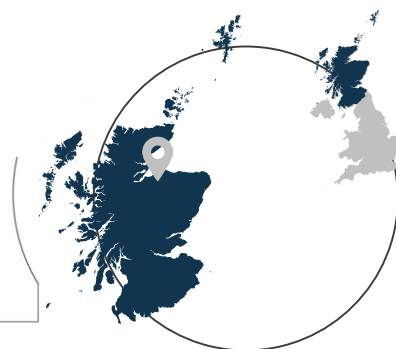
Profumo Girelle alla cannella speziate e uvetta stufata con zenzero, mou al burro e sfumature di agrumi e cacao.

Sapore Ricca torta di frutta con vivaci note di lampone e arancia, seguita da pepe pestato e un fumo delicato.

Finale Speziato con persistenti note di ribes nero, un leggero sentore di mentolo e un tocco di fumo.



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE
POT STILL

