



Codice Articolo

16974

DON FULANO BLANCO 40° 70X6

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

70clx6

Codice EAN

7416388130506

Peso lordo imballo (kg)

11

Unità logistica - cm 80x120

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

Altre note

Grado alcolico: 40

Cottura tradizionale, lunghe fermentazioni con lieviti naturali, distillazione in alambicco di rame. In piccola percentuale in colonna continua molto artigianale. Uscita dall'alambicco a 55% abv. Invecchiamento in botti ex-cognac, ex-armagnac e ex-sherry.

L'accurata selezione delle agavi mature rivela la squisita varietà del suo terroir. Un'abbondante reminiscenza di terra rossa e umida, apre i sensi e risveglia l'appetito. Ha uno stile fruttato, con molto carattere, essendo elegante nello stesso tempo. L'agave cotta si esprime pienamente con delicate note burrose e di olive. Naso: piacevole, leggermente dolce. Molto fruttato, succo di prugne e pere Williams. Liqueore di mandorle, amaretto. Il pepe è evanescente. Bocca: dolce, molto piacevole. Foglie di menta, poi frutta matura e noci. Leggermente amaricante. Finale: menta e pepe.