

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

DEPAZ RHUM VIEUX AGRICOLE

TIPOLOGIA: RHUM AGRICOLE

MATERIA PRIMA: PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO

PROVENIENZA: MARTINICA

GRADAZIONE ALCOLICA: 45%

BRAND:

DEPAZ È UNA STORICA DISTILLERIA DI SAINT-PIERRE, L'EX CAPITALE AI PIEDI DEL VULCANO LA PELÉE, FONDATA NEL 1651 E SOPRAVVISSUTA ALL'ERUZIONE DEL 1902, CHE PUÒ OGGI FREGIARSI DELL'INDICAZIONE AOC (APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE). IL FERTILE SUOLO VULCANICO, LA POSIZIONE AI MARGINI DI UN PIANORO NEI PRESSI DELLA COSTA NORD-OCCIDENTALE DELL'ISOLA E LA DISPONIBILITÀ DI ACQUE SORGIVE DELLA MONTAGNA, LE GARANTISCONO UNO DEI TERROIR PIÙ PARTICOLARI DELLE ANTILLE.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

RHUM DI COLORE AMBRATO, BRILLANTE E LIMPIDO, CON NOTE AROMATICHE DI MIELE, FRUTTA CANDIDA E SPEZIE. ALL'ASSAGGIO È INTENSO E ROTONDO, CON UNA DELIZIOSA NOTA PUNGENTE E SPEZIATA. IL FINALE È MOLTO PERSISTENTE, CON DELICATI SENTORI DI AFFUMICATURA.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	5
COMPLESSITÀ (0-10)	7
DOLCEZZA (0-10)	4
ACIDITÀ (0-10)	2
SAPIDITÀ (0-10)	3
AMAREZZA (0-10)	3

MORBIDEZZA (0-10)	7
ALCOLICITÀ (0-10)	7
TANNICITÀ (0-10)	2
PERSISTENZA (0-10)	8
STRUTTURA (0-10)	8
COERENZA (0-10)	10

VALUTAZIONE COMPLESSIVA:

VISTA (0-5)	OLFATTO (0-35)	GUSTO (0-40)	RETROGUSTO ED EQUILIBRIO (0-20)	TOTALE (0-100)
5	28	34	18	85