

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

THE KRAKEN BLACK SPICED RUM

TIPOLOGIA: RUM SPEZIATO

MATERIA PRIMA: MELASSA

PROVENIENZA: CARAIBI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

BRAND:

GIOVANE DISTILLERIA, CHE OPERA TRA ISOLE VERGINI AMERICANE E TRINIDAD E TOBAGO, FA CAPO ALL'AMERICANA PROXIMO SPIRITS DI JERSEY CITY. IL SUO NOME SI RIFÀ A QUELLO DELLA LEGGENDARIA E GIGANTESCA PIOVRA DEGLI ABISSI OCEANICI CARAIBICI. THE KRAKEN BLACK SPICED RUM SI OTTIENE DA UN BLEND DI RUM INVECCHIATI DA UNO A DUE ANNI IN BOTTI DI QUERCIA, CON SUCCESSIVA AGGIUNTA DI UNA MISCELA SEGRETA DI SPEZIE.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

RUM SPEZIATO DI COLORE AMBRATO MOLTO SCURO, PRESENTA NOTE ERBACEE E SPEZIATE. ALL'ASSAGGIO DOMINANO SENTORI DI CAMELLO E NOCE MOSCATA, CON UN FINALE PERSISTENTE E MORBIDO.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	5
COMPLESSITÀ (0-10)	7
DOLCEZZA (0-10)	6
ACIDITÀ (0-10)	3
SAPIDITÀ (0-10)	1
AMAREZZA (0-10)	4

MORBIDEZZA (0-10)	7
ALCOLICITÀ (0-10)	4
TANNICITÀ (0-10)	2
PERSISTENZA (0-10)	7
STRUTTURA (0-10)	6
COERENZA (0-10)	7

VALUTAZIONE COMPLESSIVA:

VISTA (0-5)	OLFATTO (0-35)	GUSTO (0-40)	RETROGUSTO ED EQUILIBRIO (0-20)	TOTALE (0-100)
4	21	28	12	65