



DOORLY'S 3 YEARS OLD

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **DENOMINAZIONE:** Rum
- **STATO/REGIONE:** St. Philip (Barbados)
- **METODO:** Blended Rum (miscelazione Rum di diverse annate)
- **GRADAZIONE:** 47.0%
- **FORMATO:** Bottiglia 70 cl - con confezione esclusiva
- **PRODOTTO:** da melassa della canna da zucchero.
- **AFFINAMENTO:** l'invecchiamento in botti ex-Bourbon della durata di tre anni in botte, per poi essere filtrato a carbone per renderlo trasparente.
- **COLORE:** cristallino e trasparente.
- **PROFUMO:** c'è il classico sentore di cocco, acqua di cocco, baccelli di vaniglia, anacardi e cacao bianco. Presenza di sentori di frutta con melone, banana e albicocca; un bel tocco di chiodi di garofano e liquirizia conditi con un pò di pepe. Un aroma che rimanda all'acido del cheddar con alcuni peperoncini verdi. Nel profilo aromatico, si avverte la presenza del curry verde thailandese.
- **GUSTO:** spiccano i sentori di crema di cocco, crema pasticcera alla vaniglia, mandorle, banana acerba e acquavite di pere, pepe rosa, chicchi di caffè, chiodi di garofano e ancora liquirizia con noce moscata e, sentori di frutto della passione e uva verde.
- **FINALE:** è medio e pepato con note di vaniglia.



COME GUSTARLO

- **TEMPERATURA IDEALE:** tra gli 18°C e i 20°C
- **BICCHIERE IDEALE:** Il Balloon basso per il Rum permette di essere impugnato con il palmo della mano, scaldando il distillato con la temperatura corporea e permette alle componenti volatili di ossigenarsi ed essere maggiormente apprezzate.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il Doorly's "3 Years Old" è prodotto dalla Four Square Distillery di proprietà di R.L. Seale's & Co Ltd. Lo possiamo considerare la "base" di partenza della serie dei Doorly's. Viene realizzato partendo dalla melassa di canna da zucchero di prima qualità ed un invecchiamento, della durata di almeno tre anni, in botti ex-Bourbon. Nel bicchiere si presenta con un colore cristallino e trasparente. All'olfatto c'è il classico sentore di cocco, acqua di cocco, baccelli di vaniglia, anacardi e cacao bianco. Presenza di sentori di frutta con melone, banana e albicocca; un bel tocco di chiodi di garofano e liquirizia conditi con un pò di pepe.

Un aroma che rimanda all'acido del cheddar con alcuni peperoncini verdi. Nel profilo aromatico, si avverte la presenza del curry verde thailandese. Il tutto diventa molto armonico e suadente. Al palato spiccano i sentori di crema di cocco, crema pasticcera alla vaniglia, mandorle, banana acerba e acquavite di pere, pepe rosa, chicchi di caffè, chiodi di garofano e ancora liquirizia con noce moscata e, sentori di frutto della passione e uva verde.

Il finale è medio e pepato con note di vaniglia.

Il Doorly's "3 Years Old" si può degustare liscio, ed è perfetto per la miscelazione di cocktail di qualità.