

ZIBIBBO

lusso siciliano



Wild Turkey 101 Proof Wild Turkey 70 cl

cod.: bourbon16



Alcol 50,5%
Formato 70 cl

Varietà Bourbon
Nazione Stati Uniti

Produttore Wild Turkey distilling Company

Storica azienda americana fondata nel 1855 a Lawrenceburg – Kentucky, produttrice di bourbon Whiskey, dal 2009 interamente di proprietà del gruppo Campari. Il processo produttivo è rimasto inalterato dal oltre 160 anni, con i distillati che vengono prodotti a partire da grano, segale e malto tutti ingredienti rigorosamente NO-OGM e pura acqua del fiume Kentucky. Il controllo di qualità delle materie prime viene ripetuto per ben quattro volte prima di entrare in produzione. Per la maturazione dei suoi prodotti la Wild Turkey si affida a magnifiche botti di rovere americano bianco, le famigerate "Alligator" grado di tostatura No.4 (il più alto disponibile), dove il bourbon ha modo di affinarsi per un periodo compreso tra i 5 a 12 anni. Per scelta aziendale i distillati ottenuti vengono immessi nelle botti quando hanno ancora un volume alcolico relativamente basso cosicché sia possibile aggiungere meno acqua prima dell'imbottigliamento finale. Tutto questo manterrà inalterato il gusto e il profondo color ambra ceduto dalle pregiate botti di rovere. Il periodo minimo di maturazione è definito in 2 anni per un whisky "Straight" ma alla Wild Turkey si preferisce andare sul sicuro, mantenendo lo stile in vigore fin dal 1890 e allungando i tempi di almeno 3 volte tanto. L'ultima parola spetta però ai due Master Distiller Jimmy "The Big One" (che di recente ha festeggiato 60 anni di attività in azienda) Russell ed il figlio Eddie, soltanto loro infatti daranno il via libera alla definitiva commercializzazione. Wild Turkey 101 è il primo bourbon Wild Turkey e l'ispirazione per quelli a venire, un whiskey prodotto dalla celebre distilleria americana con sede a Lawrenceburg.



ZIBIBBO

lusso siciliano



Kentucky. Questo bourbon nasce da un'accurata selezione di mais, segale, malto d'orzo, lieviti selezionati e acqua filtrata dal fiume Kentucky. Per il 101 il leggendario distillatore della casa Jimmy Russell ha previsto un alto contenuto di segale rispetto agli altri bourbon. Una volta cotti i cereali nell'acqua viene aggiunto il lievito creando il mosto di lievito. Successivamente si passa alla distillazione in distillatore discontinuo che avviene per due volte e alla fine di questo processo il bourbon viene versato in botti di rovere americano bianco dove riposa a seconda dell'esigenza del mastro distillatore. Dal caratteristico colore ambrato, questo bourbon si apre al naso con aromi di legno, seguiti da note speziate di vaniglia. In bocca il gusto è ricco e lungo con sfumature speziate di pepe e dolci di caramello

EUR 34,00
iva inc.

