

PUNI SOLE fruttato & dolce

PUNI è la prima distilleria italiana di Whisky. Fondata nel 2010 e gestita dalla famiglia Ebensperger si trova alle porte della città di Glorenza in Alto Adige. La famiglia Ebensperger ha sempre avuto la passione per i whisky scozzesi, la scelta del luogo della distilleria è stata studiata per poter ricreare le condizioni climatiche delle highlands del nord. I whisky sono prodotti secondo **il classico metodo discontinuo in pot still**.

IN COSA CONSISTE LA DISTILLAZIONE CON IL METODO POT STILL? Il Malt Whisky è distillato due volte in alambicchi di rame detti Pot Stills che assomigliano a grandi caldaie. L'alcol è diviso dal liquido fermentato in forma di vapore e viene successivamente condensato in liquido.

DESCRIZIONE PRODOTTO SOLE è stato invecchiato per due anni in botti Ex-Bourbon prima di venir affinato in botti di sherry Pedro Ximénez per altri due anni. Il nome **SOLE** mette in evidenza due momenti cruciali nella produzione dello sherry. Dopo la raccolta, l'uva viene essiccata sotto il caldo sole spagnolo per concentrare la dolcezza. Il vino sherry, ottenuto da tale uva, invecchia per parecchi anni in diverse botti di rovere. Questo antico metodo di maturazione viene chiamato solera.

<i>Produttore</i>	PUNI
<i>Selezionatore/imbottigliatore</i>	
<i>Invecchiamento</i>	4 ANNI
<i>Affinamento</i>	Botti Ex-Bourbon & Pedro Ximénez Sherry
<i>Gradazione alcolica</i>	46% vol
<i>Temperatura di servizio</i>	Da 18 a 22 gradi
<i>Formati disponibili</i>	75cl
<i>Torbato</i>	Non Torbato



Note di degustazione

Il sapore è tipicamente dolce con aromi intensi di miele, melone e arancia sanguigna, ai quali si contrappongono sapori cremosi di noci e sentori di rovere speziato.