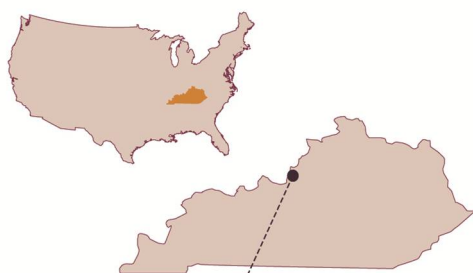


LUX ROW DISTILLERS

BARDSTOWN / KENTUCKY



**KENTUCKY
LOUISVILLE**
LUX ROW DISTILLERS

38° 12' 42" N
85° 48' 45" W



INVECCHIAMENTO
DAI 2 AI 6 ANNI



TIPO DI BOTTE
BOTTI DI
ROVERE
NUOVE
CARBONIZZATE



**METODO DI
DISTILLAZIONE**

ALAMBICCO IN RAME
**"VENDOME
COPPER"**
CON COLONNA DI
RETTIFICA DA 36
POLLICI

NOTE:

Il marchio "Rebel Yell" è stato creato per la Stitzel-Weller Distillery da Charles R. Farnsley (ex sindaco di Louisville) a metà del 1900, all'incirca nel 100° anniversario dell'originale Weller Company, con l'idea di una distillazione a piccoli lotti per l'esclusiva distribuzione nel sud degli Stati Uniti. Rebel Yell è un Kentucky Straight Bourbon Whisky e l'originale e antica ricetta risale al 1849. La distilleria è diventata celebre per essere una delle poche a produrre artigianalmente i suoi noti Bourbon, dal gusto morbido, delicato e per il suo raffinato processo di invecchiamento. Oggi, Rebel Yell sta colmando il divario tra la sua orgogliosa eredità e i gusti moderni, per onorare lo spirito universale di ribellione che vive in ognuno di noi.

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY



BRAND:

Rebel Yell

TIPOLOGIA:

Kentucky Straight Bourbon Whiskey

ZONA PRODUTTIVA:

Bardstown - Kentucky

MATERIA PRIMA:

Mais (68%), frumento (20%), malto d'orzo (12%), lievito, acqua

DISTILLAZIONE:

Mais, frumento, malto d'orzo ed acqua vengono riscaldati e lasciati raffreddare. Viene aggiunto il lievito ed inizia la fermentazione. Il liquido ottenuto viene distillato finché raggiunge gli 80% alc./vol. e successivamente diluito con acqua in modo da arrivare a 62,5% alc./vol.

INVECCHIAMENTO:

Minimo 4 anni in botti di quercia americana.

GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

COLORE:

Giallo ambra

PROFUMO:

Al naso si percepiscono miele, burro e uvetta

SAPORE:

Grande corpo rotondo e stesse sensazioni percepite al naso - miele, burro e un cenno di frutti scuri (prugne, uvetta). Il finale è lungo, caldo e interessante, con un tocco di note speziate

FINALE:

Finale caldo con un interessante tocco speziato



Distribuito da: MERE GALLI VINO è ARTE s.r.l.

20853 Biassono - Via del Carroccio 14 Tel. (39) 039.220131 Fax (39) 039.2754255
www.meregallivinoearte.it info@meregallivinoearte.it