

TWIN FIN SPICED RUM



- Inizia la sua vita sulle calde sabbie dei Caraibi, attraversando l'Atlantico per arrivare sull'aspra costa della Cornovaglia.
- Una ricetta segreta di spezie che include arancia e vaniglia viene distillata in un alambicco di rame della Cornovaglia, poi viene miscelata con un rum jamaicano pot still e un leggero rum dominicano column-still. Infine, Twin Fin è rifinito con un tocco di sherry Pedro Ximenez per donare un equilibrio naturale e riposa su trucioli di quercia carbonizzati per un ricco colore dorato.
- Twin Fin è ricco e morbido con note speziate aromatiche, un tocco di agrumi esotici e un finale leggermente affumicato. Gusto pieno ed eccellente nei cocktails.