

WHISKY | SINGLE MALT

AMRUT TRIPARVA SINGLE MALT

AMRUT | INDIA

70 cl / 55.5°

Tipologia: Single Malt Whisky

Materia prima: Malto d'orzo

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Se parliamo di whisky, la tripla distillazione è stata una pratica un tempo molto diffusa sia in Scozia che in Irlanda. E proprio mentre in Scozia viene praticamente dimenticata, Amrut si misura nel recupero di questo stile imbottigliando un whisky a tripla distillazione discontinua, in quella che rappresenta una prima assoluta per tutta l'Asia. Già al naso Triparva si presenta molto carico, tra caramello salato e cocco, assieme a note fruttate di pesca e arancia. La frutta esplose al palato, con ancora pesca e melone, e un finale molto lungo. Amrut Triparva Batch 1 è un'edizione limitata a sole 5400 bottiglie, imbottigliata a 50%.

COME LO BEVO

Whisky fruttato e saporito, reso vigoroso dalla maturazione accelerata dettata dal clima indiano, è ideale bevuto liscio ma si presta anche a una miscelazione classica: siamo sicuri che un classico Rob Roy si trasformerà in un'esperienza inebriante.



FOCUS

La distilleria Amrut è attiva a Bangalore, nello stato indiano del Karnataka, fin dal 1948. Dopo tanti anni di produzione di distillato da melassa per il consumo locale, il primo whisky di malto fu imbottigliato nel 2004, che segnò l'inizio di una nuova epoca per la distilleria, con un focus molto importante su prodotti di qualità. L'attuale impianto in funzione risale al 1987 e conta sei fermentatori in acciaio inossidabile da 10000 litri l'uno e 2 due pot stills conici con condensatori in rame da 5000 litri l'uno. L'orzo utilizzato appartiene a una varietà tradizionale coltivata nella regione del Punjab, dai chicchi molto piccoli e dal grande profilo aromatico. Infine per la manutenzione delle botti, che sono per la maggior parte ex bourbon, è stato aperto anche un cooperage interno.

