



ILHA DA MADEIRA *Natural Agricole Rel. 2017*

- Aspetto* *Trasparente, cristallino.*
- Profumo* *Iniziale attacco salmastro e acidulo: olive verdi in salamoia, yogurt, erba bagnata. Tutto il profumo vegetale della canna da zucchero, con un tocco fresco e balsamico.*
- Palato* *Robusto ma rotondo, si avverte subito la dolcezza della canna, e poi note sempre più balsamiche e speziate: menta, liquirizia, cannella, pepe bianco. Permane un accenno delle note vegetali e salmastre riscontrate al naso.*
- Retrogusto* *Pulito, pepato e vegetale. Persistenza molto lunga sulle note di radice di liquirizia.*
- Commento* *Perfetto per i cocktail (magari con una punta di vermouth), ma la sua rotondità lo rende interessante e per nulla aggressivo anche in una degustazione "liscia" o con l'aggiunta di qualche cubetto di ghiaccio. Rinfrescante e mentolato.*

