

RUM PLANTATION RÉSERVE 5 ANS

I rum Plantation sono un autentico invito al viaggio. Dalla Giamaica a Barbados via Panama, Trinidad, Guyana fino ad arrivare alle Isole Fiji. Ogni rum possiede caratteristici sapori locali che rispecchiano fedelmente l'identità di ciascun territorio. Ogni paese che distilla rum ha il proprio terroir con le sue tradizioni, le sue tecniche di produzione e la sua identità.

I Rum Plantation sperimentano un doppio invecchiamento, il primo nei Caraibi e il secondo nella regione di Cognac, in Francia. Nei Caraibi, dove la parte degli angeli risulta elevata a causa del clima tropicale, un significativo 7%, il rum invecchia in botti di Bourbon (quercia americana), che donano decise note di vaniglia e cocco. Dopo alcuni anni ai Caraibi il rum Plantation viene portato al castello di Bonbonnet, in Francia, dove affina in piccole botti di Cognac Pierre Ferrand (quercia francese) che apportano delicati sentori tannici. Quest'ultimo invecchiamento conferisce quell'eleganza e quella finitura che caratterizza tutti i rum Plantation. Rum distillati una parte in pot still e una parte in alambicco a colonna nelle Barbados affinano per due anni nei Caraibi e per un anno in Francia.

- **ORIGINE** Barbados
- **ABV %** 40.00
- **VOL. ML** 700