ACQUISTATO IL .....

# Rhum J.M. Agricole "Fumée Volcanique"




## Rum maturato in botti ad alta tostatura, ideale per chi, amante del distillato caraibico, cerca nuove e forti emozioni

Non è certo il "solito" distillato, questo Rum Agricole "Fumée Volcanique", prodotto dallo storico marchio caraibico J.M. Ma procediamo con ordine. La distilleria, datata 1845, è una di quelle che meglio ha saputo conservare il volto autentico della Martinica. I suoi distillati sono caratterizzati da una cifra stilistica di assoluto pregio. Come questo "Fumée Volcanique", il cui nome è un chiaro riferimento alle origini vulcaniche dell'isola caraibica. Qui, dove i suoli ricchi di minerali e il clima creano un magico mix di condizioni favorevoli, la canna da zucchero cresce rigogliosa. Quella di qualità migliore, poi, viene utilizzata per produrre un succo dolcissimo che, dopo la distillazione, si trasforma in uno spirito puro e cristallino. Il vero salto di qualità, però, arriva subito dopo, quando ha inizio il lungo percorso di maturazione in legno. In questo caso il rum matura per un periodo compreso tra i 12 e i 14 mesi in botti di rovere americano ad alta tostatura, ossia con la superficie interna delle doghe letteralmente carbonizzata, fino ad assomigliare alla pelle di un coccodrillo. Questa particolare scelta stilistica fa sì che il distillato finale acquisisca un profilo aromatico molto particolare, con sfumature affumicate molto marcate e persistenti. Per questo il "Fumée Volcanique" è ideale per chi, amante del distillato caraibico, cerca nuove e forti emozioni.

-

### La Vigna

**Terreno**
**Esposizione**
**Allevamento**
**Densità imp.**

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rum |
| **Provenienza** | Martinica |
| **Uve** | |
| **Gradazione** | 0,49% vol |
| **Temp. Servizio** | Ambiente o ghiacciato |
| **Quando Berlo** | After dinner, Cocktail Party |
| **Abbinamento** | |
| **Vinificazione** | |
| **Sensazioni** | Al naso è dolce e ammaliante con note affumicate e di cara mello al burro salato. In miscelazione, il carattere del rum bianco si unisce al lime, al fiore di canna da zucchero, al miele e all'anice. Il palato è caratterizzato dalla cremosità e dal volume delle note affumicate. Il miele, l'anice e le note tostate apportano una bella consistenza. Il finale è lungo e su note affumicate. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821