



ACQUISTATO IL

Don Papa Rum Baroko Astucciato



Svinando

Interessante Rum filippino, ricco, morbido e dolce. Per esperti e nuovi appassionati

Il Rum Baroko, di Don Papa, è un distillato di origine filippina. Un Rum decisamente interessante, perfetto per chi vuole sperimentare qualcosa di davvero nuovo e insolito. Sono in pochi, infatti, a sapere che la coltivazione della canna da zucchero è antichissima nell'arcipelago delle Filippine, addirittura precedente a quella dei Caraibi. Baroko è un Rum molto ricco, morbido e dolce. Perfetto per soddisfare un palato esigente ed esperto ma anche per avvicinare a questa tipologia di distillato anche un nuovo adepto. Il suo "segreto" risiede nella sorprendente qualità della canna da zucchero usata, coltivata in un clima ideale e su terreni ricchi di minerali. Tagliata e lavorata artigianalmente, la canna da zucchero rilascia una melassa fragrante, densa e dolcissima. Dopo la fermentazione, il liquido viene avviato al lento processo di distillazione che, in questo caso, avviene in un tradizionale alambicco in rame. Per la successiva maturazione, invece, si ricorre a botti di rovere americano, molto tostate, precedentemente utilizzate per l'invecchiamento del Bourbon. Altra particolarità consiste nella pratica di aggiungere al Rum finito un pizzico di zucchero di canna prima dell'imbottigliamento. Anche questo, ovviamente, contribuisce a rendere il sorso più morbido e dolce. Un Rum così merita di essere assaggiato anche liscio. In miscelazione, però, è in grado di donare una personalità unica a ogni cocktail.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Filippine

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio ambiente

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni