



ACQUISTATO IL

Don Papa Rum Masskara



Svinando

Distillato in tradizionali alambicchi di rame, viene poi arricchito con l'infusione dell'agrumo filippino Calamansi.

Il Rum "Masskara" Don Papa è un'interessante distillato filippino tra i più apprezzati dagli estimatori di tutto il mondo. E' prodotto a partire da ottima canna da zucchero locale, con una lavorazione artigianale, in piccoli lotti per una produzione limitata. La distilleria è stata creata nel 2011 in una zona in cui la canna da zucchero è coltivata da sempre, grazie a un bel clima caldo e i terreni ricchi e fertili di origine vulcanica. La melassa, densa e dolcissima, viene prima fatta fermentare per poi essere passata alla fase di distillazione, in tradizionali alambicchi in rame. Il distillato così ottenuto viene arricchito con l'infusione dell'agrumo filippino Calamansi, che ne impreziosisce gli aromi con fresche note inconfondibili. Quindi, prima d'essere imbottigliato, il Rum viene lasciato maturare per almeno tre anni in legni nobili accuratamente selezionati. Colore ambrato scuro con riflessi mogano, al naso sorprende con un ricco e prezioso bouquet. In bocca, invece, è caldo e piacevolmente morbido, con un sorso avvolgente, caratterizzato da densi aromi di grande persistenza gustativa.

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, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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