ACQUISTATO IL .....

Don Papa Rum Masskara



Distillato in tradizionali alambicchi di rame, viene poi arricchito con l’infusione dell’agrume 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'agrume 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	

© 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