



ACQUISTATO IL

Rum Explorer Dominican Republic



Svinando

Da una lenta fermentazione della migliore melassa. Distillato dal carattere fortemente caribico.

Per chi ama i Rum di altissima qualità, questa è una bottiglia che non bisogna lasciarsi sfuggire. Explorer è un progetto internazionale dedicato alla selezione di botti esclusive provenienti da diverse parti del mondo. Lo ha messo a punto Château du Breuil, un'azienda di larga fama per la produzione di Calvados di altissima qualità. Quello proposto qui in particolare, è un elegante Rum proveniente dalla Repubblica Dominicana, dove la coltivazione della canna da zucchero è una delle più importanti industrie del Paese. Prodotto a partire da melassa, la distillazione avviene in un alambicco a 5 colonne in acciaio inossidabile, con una batteria di serbatoi di fermentazione da 1.800 ettolitri, dove la melassa fermenta lentamente per oltre 18 ore. Al termine di questa fase, il Rum viene quindi avviato a una fase di lenta maturazione. Rum Explorer Dominican Republic è infatti il frutto di un sapiente blend di Rum invecchiati da 3 a 8 anni in botti ex-Bourbon ed ex-Porto. Come per tutti i Rum della linea Explorer, poi, il finish avviene presso Château du Breuil in botti ex-Calvados per dare maggiore aromaticità e raffinatezza al distillato finito. Colore ramato, con riflessi rosati, al naso offre sentori d'arancia, caffè e vaniglia. Emergono poi note di amarena e caramello. In bocca risulta deciso con note di caffè e cacao, seguite da spezie e frutti di bosco. Il finale è ampio e setoso, con un'ottima persistenza.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Repubblica Dominicana

Uve

Gradazione 41% vol

Temp. Servizio ambiente

Quando Berlo After dinner, Meditazione

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni

Rum Explorer è un progetto internazionale dedicato alla selezione di botti esclusive, creato da Château du Breuil, azienda di larga fama per la produzione di Calvados di altissima qualità. Dominican Republic è prodotto da Alcoholes Finos Dominicanos, distilleria inaugurata nel 2010 situata a St. Pedro de Macoris. Distilleria molto attiva dal punto di vista sociale ed ambientale, certificata al 97% per eco-sostenibilità, con riciclo di risorse interne. Una delle distillerie più moderne dei Caraibi / America Latina.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821