

cocktail/wine

RUM

RUM MATUSALEM 7Y

10 €

40% | Isole Caraibiche

drink

Questo Rum scuro fa parte di una gamma di finezza ed eleganza qualitativa difficilmente riproducibile in altre parti del mondo, prodotto con grande competenza e dedizione dalla distilleria Matusalem, in territorio cubano dal lontano 1873. Blend di Rum invecchiati per un minimo di sette anni. Il carattere distintivo, profondo e intenso di questo Rum deriva dal processo di invecchiamento, il famoso Metodo Solera, utilizzato per l'affinamento dei grandi Porto e Sherry. In bocca è liscio, pulito e strutturato, cremoso e avvolgente nei ritorni di banana caramellata e rinfrescato dai rimandi agrumati. Finale deliziosamente asciutto di grande eleganza.

RUM MATUSALEM GRAN RESERVA

8 € 12 €

41.5% | Isole Caraibiche

degustazione drink

La storia di questo rum è iniziata oltre 150 anni fa, quando è stato prodotto per la prima volta a Santiago de Cuba. Ora viene prodotto nella Repubblica Dominicana secondo una ricetta segreta di famiglia. La Gran Reserva 15 Años di Rum Matusalem è una fantastica miscela di diversi rum di 15 anni. Al palato è complesso, strutturato e di gran corpo, perfettamente bilanciato nella dolcezza delle spezie in un contesto delicato che denota un prodotto assolutamente ben riuscito, di classe e finezza.

RUM DIPLOMATICO DISTILLERY

15 €

Collection N° 1 • Single Kettle Batch • 47% | Venezuela

degustazione

La linea 'Distillery Collection' viene prodotta in quantità molto limitate con un alambicco discontinuo di tipo Batch Kettle Still e il Diplomatico N°1, con il suo affinamento di 6 anni in botti di rovere bianco americano, rappresenta l'entry level e l'essenza stessa del celebre Rum venezuelano, un prodotto di nicchia esclusivo, per i veri amanti del genere, nonché una serie limitata, da conservare per le grandi occasioni. Il sorso è potente, concentrato ed avvolgente, mostra grande corpo che abbraccia il palato e lo arricchisce di ritorni aromatici intensi.

RUM DIPLOMATICO DISTILLERY

15 €

Collection N°2 • Single Column Barbet • 47% | Venezuela

degustazione

Una selezione di pochissime bottiglie rare che si prefiggono l'obiettivo di essere delle vere e proprie essenze del Rum venezuelano. Il Diplomatico N°2 è fatto dalla migliore melassa proveniente da tre varietà di canna da zucchero venezuelane e l'acqua più pura del Parco Nazionale di Terepaima. Affinamento per 4 anni in botti di rovere americano ex Bourbon. Assaggio morbido, potente, leggermente affumicato, lascia poi spazio a ritorni di frutta tropicale matura. L'abbraccio alcolico tiene stretto il tutto e accompagna la lunga persistenza speziata e tostata.

RUM DIPLOMATICO DISTILLERY

15 €

Collection N°3 • Single Pot Still • 47% | Venezuela

degustazione

Il Diplomatico N°3 è l'espressione più classica perchè viene utilizzato l'alambicco di tipo Pot Still tradizionale dell'azienda, in uso dal 1959. Questo metodo di distillazione discontinuo, carpito dalla Scozia, consente di offrire un grandissimo distillato, elegante e potente, un vero e proprio colpo al cuore! Assaggio strutturato e potente, unisce l'alcol con un'innata sapidità e combina le note leggermente fumé con toni di caffè. Lungo e persistente, resta sul palato anche dopo diversi minuti dalla deglutizione.

RUM PLANTATION FIJI 2005

16 €

50.2% | Fiji

degustazione

Rum invecchiato per 14 anni in botti ex bourbon nel clima delle isole Fiji. Sviluppa vari sapori ben definiti, affinando per un anno in Francia, presso lo Château de Bonbonnet, in botti ex Cognac Ferrand. Il doppio invecchiamento, gli ha donato un carattere unico, con note fruttate intense, speziate, di mele cotte, prugne, cannella e una punta di galanga, morbido, scopre al palato sentori di cioccolato al latte, liquirizia e zenzero, il finale è lungo e complesso.

RUM PLANTATION BARBADOS 2011

16 €

51,1% | Barbados

degustazione

Distillato alle Barbados nel 2011, presso le West Indies Rum Distillery, in parte a colonna creola, in parte in pot still. È invecchiato ai Caraibi per 4 anni e mezzo in botti di rovere ex bourbon, e poi 4 anni e mezzo in botti ex cognac Ferrand allo Château de Bombonnet, con un bilanciamento perfetto tra invecchiamento tropicale e invecchiamento continentale. Delicato all'inizio e molto fruttato su uvetta e noci, diventa poi più forte e asciutto con note di cioccolato, caramello, vaniglia e noce moscata con alcuni fiori secchi e frutta cotta e scorza di agrumi che si accumulano sorso dopo sorso.

RUM ZACAPA 23

14 €

40.0% | Guatemala

degustazione

Utilizza un sistema di invecchiamento unico: Sistema Solera dinamico. Oltre a combinare insieme rum giovani e rum invecchiati fino a 23 anni, utilizza botti diverse, quelle bruciate all'interno che hanno contenuto bourbon e quelle che hanno contenuto sia sherry giovani sia il prezioso Pedro Ximenez. Invecchia a 2.300 metri s.l.m., dove raggiunge qualità olfattive emozionanti ed un'armonia senza pari. Un gusto avvolgente e caldo, con note di vaniglia, cacao e un ricordo di legno bruciato. Cremoso, intenso e bilanciato. Nel finale, corposo e persistente, in un matrimonio di ricordi di crema e spezie.

SAMAROLI PANAMA RUM 2008

36 €

45 % | Panama

degustazione

Un Rum succoso nel frutto, pastoso e ricco di personalità, complesso e mai banale, contraddistinto da rimandi orientali e da note opulente. È un Rum che vi regalerà soddisfazioni senza risparmiarsi per nulla al mondo.

RUM CLAIRIN VAVAL

9 €

49,3 % | Haiti • Caraibi

degustazione

Di colore bianco trasparente e cristallino, regala al naso una perfetta combinazione di profumi fruttati, floreali, speziati e minerali. In bocca possiede un'ottima avvolgenza iniziale, poi viene piacevolmente vivacizzato da note speziate, con chiusura di banana e frutti esotici.

DEPAZ BLANC CUVÉE DE LA MONTAGNE

12 €

45 % | Rhum Agricole

degustazione

Di colore bianco trasparente e cristallino, regala al naso una perfetta combinazione di profumi fruttati, floreali, speziati e minerali. In bocca possiede un'ottima avvolgenza iniziale, poi viene piacevolmente vivacizzato da note speziate, con chiusura di banana e frutti esotici.

RUM PLANTATION PERU 2006

17 €

43% | Perù

degustazione

Un rum distillato in Perù da Pot Still e Column Still nel 2006, invecchiato 11 anni in piccole botti ex bourbon e affinato successivamente 2 anni in botti ex cognac Ferrand. Al naso note quasi biscottate appaiono come predominanti, per poi lasciar spazio a frutta disidratata e sentori di legno. Al palato è tondo, pieno, corposo, con una vastissima paletta aromatica che va dalla vaniglia sino alle tipiche note di botti vecchie, rimane poi fruttato e fortemente speziato. Il finale è lungo, un grande vintage.