



# RUM EXPLORER

Schede tecniche



Rum Explorer

# TRINIDAD

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Trinidad & Tobago

**Materia prima** Melassa

**Distillazione** Alambiccio a colonna

**Invecchiamento** Blend di rum tra i 3 ed i 5 anni in botti ex-Bourbon per bilanciarne la struttura. Successivamente in botti ex-Madeira per armonizzare i sapori e apportare densità e carattere aromatico, per poi essere portato in Château du Breuil e affinato in botti ex-Calvados.

**Distilleria** Trinidad è prodotto da Angostura, unica distilleria dell'isola, che cominciò con la produzione dei suoi primi bitter nel 1824 in Venezuela per poi trasferirsi nel 1875, dove tutt'oggi produce una gamma più ampia di prodotti tra i quali eccellenti Rum.

**Gradazione alcolica** 41% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

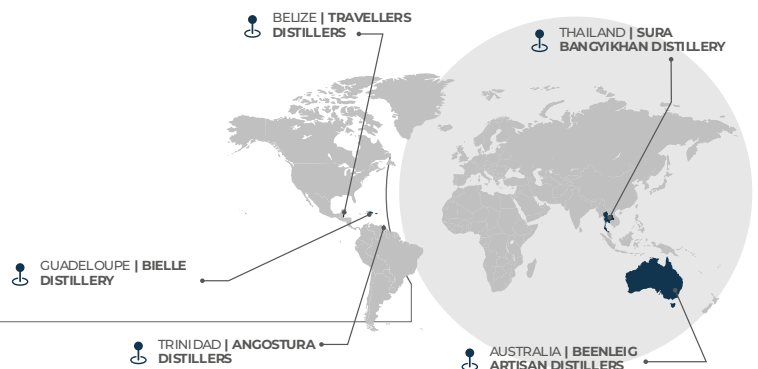
**Colore** Ambra brillante.

**Profumo** Delicati sentori di tabacco, cacao e cocco deliziano a primo impatto, seguiti da vaniglia e frutta tropicale.

**Sapore** Al palato offre un fresco sentore di frutta esotica e di agrumi, in particolare di arancia caramellata. Finale inizialmente corto ma in continua evoluzione.



## SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO



## Rum Explorer

# BELIZE

### NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Belize

**Materia prima** Melassa

**Distillazione** Doppia distillazione in alambicco a tripla colonna e fermentazione naturale donano al gusto del distillato un carattere delicato.

**Invecchiamento** Blend di rum tra i 2 ed i 3 anni in botti di ex-Bourbon per bilanciarne la struttura. Successivamente il finish presso Château du Breuil in botti ex-Calvados, per esaltare aromi e ammorbidire sapori legnosi portando profondità.

**Distilleria** Belize è prodotto da Travellers, distilleria dell'omonimo paese, famosa per essere un punto di riferimento per i viaggiatori che percorrono la strada per la capitale (Belize city). L'azienda fu fondata dal Master Blender Omario Perdomo nei primi anni 50 dello scorso secolo. Produce Rum di melassa di altissima qualità, soprattutto invecchiati.

**Gradazione alcolica** 41% Alc./Vol.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra brillante.

**Profumo** Al naso risulta vigoroso con note di spezie e frutta.

**Sapore** Al palato offre sentori di frutta candita, caffè, cannella, vaniglia e banana cotta. Finale evoluto e secco.



### SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO



Rum Explorer

# AUSTRALIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Eagleby-Australia

**Materia prima** Melassa, acqua piovana pura e lievito esclusivo

**Distillazione** Colonna a ciclo continuo.

**Invecchiamento** 4 anni in botti ex-Bourbon e finish presso Château du Breuil in botti ex-Calvados per dare aromaticità e raffinatezza.

**Distilleria** Australia è prodotto da Beenleigh Artisan Distillers, la più antica distilleria registrata d'Australia che produce Rum. Nel 1865 un duo inglese di nome John Davy e Francis Gooding acquistò 300 acri di terreno di fronte al fiume Albert, con l'idea di coltivare cotone. Poi si presentò una possibilità più redditizia, da cui avrebbero preso successivamente la materia prima per la produzione di Rum.

**Gradazione alcolica** 43% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra intenso.

**Profumo** Al naso offre legno e vaniglia al primo impatto, con note di pepe, liquirizia e caramello. Emergono a seguire sentori di cedro.

**Sapore** Al palato sensazione floreale (iris) seguita da note di liquirizia, miele e cacao. Finale ampio e setoso con un'ottima persistenza.



SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO



Rum Explorer

# DOMINICAN REPUBLIC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Repubblica Dominicana

**Materia prima** Melassa

**Invecchiamento** Blend di Rum da 3 a 8 anni in botti ex-Bourbon ed ex-Porto, con finish presso Château du Breuil in botti ex-Calvados per dare aromaticità e raffinatezza.

**Distilleria** 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.

**Gradazione alcolica** 41% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ramato con riflessi rosati.

**Profumo** Al naso offre sentori d'arancia, caffè e vaniglia. Emergono a seguire note di amarena e caramello.

**Sapore** Al palato risulta deciso con note di caffè e cacao, seguite da spezie e frutti di bosco. Finale lungo ed avvolgente.



SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO



Rum Explorer

# THAILAND

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Pathum Thani - Thailandia

**Materia prima** Melassa, acqua piovana pura e lievito esclusivo

**Distillazione** Colonna a ciclo continuo.

**Invecchiamento** 5 anni in botti ex-Bourbon e finish presso Château du Breuil in botti ex-Calvados per dare aromaticità e raffinatezza.

**Gradazione alcolica** 42% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro antico.

**Profumo** Al naso offre profumi di liquirizia, salvia e bergamotto. Il tutto è arricchito da note di scorza di lime e pepe.

**Sapore** Al palato risulta deciso con note di caffè e cacao. Finale ampio e setoso con un'ottima persistenza.



SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO



Rum Explorer

# BARBADOS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Barbados

**Materia prima** Melassa, acqua piovana pura e lievito esclusivo

**Distillazione** Tripla colonna continua e Pot Still

**Invecchiamento** 5 anni in botti di legno americano e in botti che precedentemente hanno contenuto Eau de Vie di Cognac.

**Distilleria** Barbados è prodotto dalla Foursquare Rum Distillery, una delle più iconiche dell'isola. La distilleria è tra le più giovani e avanzate dei Caraibi: è nata nel 1996, ma la famiglia Seale che l'ha fondata ha una lunga tradizione nella storia del Rum.

**Gradazione alcolica** 41% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Mogano.

**Profumo** Al naso si distingue per un leggero e morbido sentore di legno. Continua poi su note vegetali e ricordi di arancia candita.

**Sapore** Al palato si apre con note di banana essiccata, pepe e cannella. Nel finale emergono ananas tostato, frutta matura e cocco.



SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO



Rum Explorer

# MASCAREIGNES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Isole Mascarene - La Réunion e Mauritius

**Materia prima** Melassa

**Invecchiamento** 3 anni in botti che hanno contenuto il Whisky Le Breuil.

**Distilleria** Archipel des Mascareignes è prodotto nel cuore dell'Oceano Indiano, nell'omonimo arcipelago Il territorio dove nasce è di origine vulcanica ed è caratterizzato da un clima tropicale. Questo Rum è un omaggio alla sua terra e alle leggende che ancestrali legate all'Arcipelago delle Mascarene, che comprendono Mauritius e La Réunion.

**Gradazione alcolica** 41% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato.

**Profumo** Al naso le note di pasticceria si fondono armoniosamente ai toni di cioccolato, eucalipto e miele, il tutto accompagnato da sentori delicati di caramello al burro salato.

**Sapore** Il sorso è rotondo, con una consistenza setosa: rivela ricordi di crème brûlée. Intensità e dolcezza sono in perfetta armonia. Il finale speziato rimane ben impresso.



SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO



Rum Explorer

# GUYANA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Georgetown - Guyana

**Materia prima** Melassa

**Distillazione** Distillazione in alambicco francese Savalle, alambicco Coffey in legno, alambicco Port Mourant e in legno in restauro.

**Invecchiamento** 2 anni in botti di legno presso Château du Breuil.

**Distilleria** Guyana è prodotto dalla distilleria di proprietà della Demerara Distillers, una delle più antiche del Paese. La storia inizia nel 1670, con la nascita di una cooperativa di esportazione di produttori di canna da zucchero. Negli in Guyana sono sorte moltissime distillerie ma a oggi l'unica a rimanere attiva è proprio quella gestita da Demerara Distillers.

**Gradazione alcolica** 43% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Mogano.

**Profumo** Al naso ha un profilo aromatico molto potente segnato da esteri e note di banana. Successivamente emergono i toni minerali e di oliva.

**Sapore** Sapori potenti di banana gialla si uniscono alle note complesse di frutti rossi, caramello e vaniglia. Il finale si esprime rotondo su frutta candita e note ossidative.



## SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO



Rum Explorer

# MARIE-GALANTE GUADELOUPE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Guadaloupe

**Materia prima** Succo di canna da zucchero

**Distillazione** Alambicco a colonna

**Invecchiamento** Affinamento in legno fra gli 8 e i 18 mesi.

**Distilleria** Bielle è una piccola distilleria che ha sede sull'isola di Maria Galante, Guadaloupe, fondata a metà '700. Nel tempo si è distinta per il suo spirito estremamente artigianale ed è diventata uno dei simboli più autentici del suo Paese. I Rum qui prodotti si fondano su tradizioni antiche, ed è proprio questo ciò che li rende unici: Bielle rappresenta senza dubbio un punto di riferimento per tutti i distillatori del mondo.

**Gradazione alcolica** 44,6% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato.

**Profumo** Al naso è potente, con ricordi di canna da zucchero e kaffir lime, uniti a note di frutta esotica come ananas e guava, oltre a spezie e vaniglia.

**Sapore** In bocca è esplosivo: inizia con rimandi al succo di canna da zucchero, agli agrumi e allo zenzero. Si apre poi su note di spezie creole, pepe e fiori. Finale intenso e fresco, con sentori di vaniglia e fiori d'arancio.



SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO

