



RYOMA

Schede tecniche

RYOMA

Ryoma

RYOMA RUM

NOTE GENERALI

Tipologia Rum giapponese

Zona produttiva Kuroshio- un villaggio nel cuore della regione di Kochi.

Materia prima Puro succo di canna da zucchero e miele di canna da zucchero.

Invecchiamento Tra i 12 e i 18 mesi in botti di quercia bianca americana e francese.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

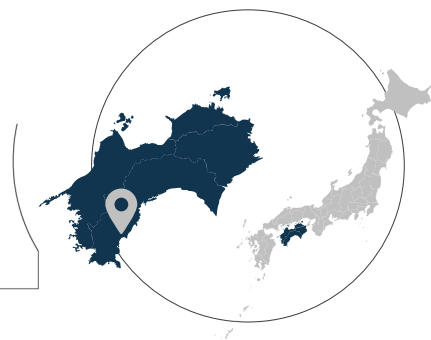
Colore Ambra.

Profumo Al naso dominano i sentori floreali, note di fiori bianchi, torrone e anice stellato.

Sapore Al palato risulta rotondo e delicato con note di zenzero, vaniglia e noce di cocco.

Finale Fresco con note di melassa, cioccolato e agrumi.

Servizio Essendo delicato si consiglia di berlo liscio e a temperatura ambiente. Abbinato a dolci base di creme si crea un incredibile contrasto al palato.



KUROSHIO / GIAPPONE

RYOMA



ANNO DI FONDAZIONE | 1881



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI
DI QUERCIA BIANCA GIAPPONESE



MATERIE PRIME | CANNA DA
ZUCCHERO E LIEVITI UTILIZZATI PER
LA FERMENTAZIONE DEL SAKÈ

