

I Rum della selezione



RINALDI 1957



Don Papa si ispira a Sugarlandia, un mondo misterioso ma seducente dove le cose non sono sempre quelle che sembrano e dove il tempo è sorprendentemente fluido.

È un luogo meraviglioso in cui i sensi sono esaltati e la mente vola libera. Uno degli eroi meno celebrati della Rivoluzione Filippina, Papa Isio, ha condotto i suoi compatrioti nella cacciata contro gli invasori della sua amata terra. Papa Isio era caposquadra in una piantagione di canna da zucchero prima di raggiungere la battaglia per l'indipendenza del suo Paese.

Noto sull'Isola di Negros (localmente conosciuta come Sugarlandia) per essere un rivoluzionario e al tempo stesso uno sciamano, Papa Isio ispira Don Papa Rum. Oggi, la canna da zucchero che un tempo coltivava viene utilizzata per rendergli tributo.

All'interno del cuore di Sugarlandia, sull'Isola di Negros, si trova un vulcano attivo: il Monte Kanlaon. Alle sue pendici si trovano campi infiniti di canna da zucchero che brillano sulla terra fertile. Gli antichi mulini per lo zucchero sull'Isola di Negros macinano la Caña Morada, la varietà originale di canna da zucchero, per creare la famosa melassa nota localmente come "Black Gold".

La melassa viene quindi fermentata prima di essere distillata con metodo a colonna alla Bago Distillery. Quindi il Rum viene invecchiato in botti di quercia in un clima particolarmente caldo, umido e tropicale. Il clima tipico di Sugarlandia.



COD. 33039 (cl. 70) – 33041 (cl. 70, c.a.) – 33015 (Secret of Sugarlandia-Eco canister) vol. 40% – DON PAPA BAROKO

Baroko è distillato da melassa “Black Gold”, quindi è depositato in botti ex Bourbon. Dopo essere invecchiato per anni alle pendici del Monte Kanlaon, viene attentamente blendato dal master blender e imbottigliato a 40%.





COD. 33035 (cl. 70) – 33037 (cl. 70, c.a.) – 33019 (cl. 70, gift box + carte da gioco) – vol. 40% – Don Papa 7 Anni

Don Papa utilizza soltanto la più alta qualità di canna da zucchero. La melassa risultante, localmente nota come “Black Gold”, viene distillata prima di essere depositata in due diversi tipi di botti di rovere americano – ex Bourbon ed ex Rioja.

Dopo sette lunghi anni di invecchiamento alle pendici del Monte Kanlaon, Il Rum blendato è imbottigliato a 40%.







COD. 33045 – cl. 70 – vol. 40% – Don Papa Masskara

Ispirato dal Masskara Festival filippino, una festa mascherata e fantasiosa, Don Papa Masskara è distillato in alambicco e quindi infuso con Calamansi, un agrume che gli conferisce note citriche, miele per la dolcezza e Siling Labuyo per un tocco di calore e spezie.



COD. 33085 – cl. 70 – vol. 43% - Don Papa 10 Anni

E' l'esempio di come l'arte della Distillazione possa generare prodotti tecnicamente perfetti. Il processo di produzione è completamente artigianale e prevede la selezione delle migliori melasse che vengono distillate col metodo a colonna. Quindi il rum viene invecchiato per dieci anni in botti di rovere americano tostato. I fusti non vengono mai rabboccati nonostante l'evaporazione e si ottiene così un rum molto concentrato, scuro e intenso. All'olfatto è intenso, con note di agrumi, prugne, banana, cocco e cioccolato al latte. Il gusto è morbido e si intrecciano note di vaniglia, arance, liquirizia, frutti rossi e cacao amaro. Finale persistente. Edizione limitata.



Durante i secoli XVI, XVII e XVIII si diffusero nelle Antille diversi metodi per produrre e per miscelare il Ron.

A Cuba, grazie all'aiuto di innovazioni tecniche europee e locali venne sviluppato un prodotto di aroma e di gusto così raffinato che prese il nome di Ron ligero, in opposizione ai distillati più pesanti di altre provenienze caraibiche. Questo metodo di distillazione, di invecchiamento e di miscela sviluppatosi a Cuba, ed in particolare a Santiago de Cuba, continua a rappresentare ancor oggi la più alta espressione della tecnica di fabbricazione del Ron ligero. Il **Ron Santiago de Cuba** è fabbricato, invecchiato e imbottigliato unicamente nella città di Santiago de Cuba, nella prima e più antica fabbrica di Ron cubano, risalente al 1862.

L'invecchiamento è totalmente naturale al 100%, e viene effettuato in botti di rovere bianco selezionate e molto vecchie - alcune sono in uso da più di 70 anni. Il calore e l'umidità dei Tropici accelerano naturalmente l'evaporazione dell'alcool e la fusione con le sostanze legnose. Tutto il processo di produzione è scrupolosamente controllato dai maestri roneri, che sovrintendono alla fabbricazione degli aguardientes e alla loro mezcla, e che a Santiago de Cuba sono autentiche celebrità che si tramandano l'arte per la formulazione del Ron nei suoi vari assortimenti.



COD. 33246 – cl. 70 – vol. 38%
Ron Santiago Carta Blanca

Leggermente ambrato, trasparente, con un sapore e un profumo caratteristici e persistenti. Particolarmente leggero e morbido, è ideale da bere con ghiaccio, liscio o per essere utilizzato in miscelazione.



COD. 33252 – cl. 70 – vol. 40%
Ron Santiago Anejo 8 Anos

Rum invecchiato in botti di rovere bianco per più di cinque anni. Si presenta di colore ambrato scuro, è di aspetto brillante, ben equilibrato, con sapore persistente e caratteristico. Di aroma raffinato, con corpo e ben strutturato, è ideale da bere liscio per assaporarne l'intenso bouquet.



COD. 33248 (33248L gift tin) – cl. 70 – vol. 40%
Ron Santiago Extra Anejo 11 anos

Invecchia per undici anni in barili di rovere bianco. La sintesi della grande esperienza dei Maestri Roneros della cantina d'invecchiamento di Santiago de Cuba. L'intenso sapore ed aroma trasmettono sensazioni uniche tipiche di un prodotto di qualità, secco ma con retrogusto intenso, morbido ed equilibrato.



COD. 33250 (33250L gift tin) – cl. 70 – vol. 40%
Ron Santiago Extra Anejo 12 Anos

Ha un colore stupendamente ambrato e profumi fini ed evoluti. Il suo gusto è secco ma allo stesso tempo soavemente morbido, con ricordi pronunciati dei legni preziosi in cui è stato invecchiato. Tradizione e modernità si fondono in questo Ron.



Per prepararsi alla battaglia, i marinai dalla volontà ferrea sulle loro navi di legno bevevano Pusser's Rum per farsi forza. Un distillato che è l'originale Royal Navy, ossia il rum che dal 1655 al 1970 la Marina britannica somministrava quotidianamente al suo personale. I Rum adatti a questo scopo venivano chiamati Navy o Pusser che deriva da "Purser", ossia l'addetto alla somministrazione giornaliera del Rum, comunemente chiamata "tot".

La tradizione oggi è finita, ma la ricetta tradizionale di questo Rum è stata rilevata nel 1979 dall'ex ufficiale di marina Charles Tobias, e rimessa in commercio con il nome di Pusser's.

Invecchiato per un minimo di tre anni in botti di quercia tostate, Pusser's è un rum corposo, sorprendentemente rotondo, caratteristiche dovute alla sua doppia distillazione in alambicco ligneo: il Pot Still di Port Mourant, l'unico alambicco del 1800 in legno in funzione per i rum. Un Rum che arriva dalla Guyana ed è completamente naturale, senza aromi aggiunti né coloranti, frutto di un blend perfettamente bilanciato.

La melassa arriva da canna da zucchero della Valle di Demerara, una valle che conta più di 300 produttori di canna da zucchero e che viene chiamata comunemente "la Valle dei Navy Rum".



COD. 33801 – cl. 70 – vol. 40% – Pusser's Blue Label

Pusser's Blue Label è un rum in stile Royal Navy ispirato al blend la cui ricetta fu utilizzata l'ultima volta nel 1970. Deliziosamente rotondo con sentori di zucchero demerara, melassa, frutta secca, spezie e leggermente tostato al gusto. Lavora meravigliosamente in miscelazione.



COD. 33803 – cl. 70 – vol. 54,5% - Pusser's Gunpowder

Questo Rum Pusser's è imbottigliato a gradazione piena. Il suo gusto è armonico e corposo, con una leggera dolcezza sostenuta da un forte carattere. Al naso spiccano le note di melassa, miele, vaniglia e legno tostato.



COD. 33805 – cl. 70 – vol. 40% – Pusser's 15 Anni – c.a.

Lasciato maturare per 15 anni in botti di rovere, è morbido e pastoso e non subisce l'aggiunta di nessun aroma. Naturale al 100%. Al naso note di cuoio, tabacco e uva passa, si uniscono a spezie come noce moscata e chiodi di garofano. All'assaggio si confermano le aspettative dell'olfattiva, e un'esplosione di zucchero di canna, caramello e melassa domina il palato.



**COD. 33807 – cl. 70 – vol. 75,5%
Pusser's Select Aged 151**

Rum imbottigliato a piena gradazione. Questo blend viene invecchiato per un minimo di tre anni. Al naso dominano, nonostante l'alta gradazione, le note di zucchero Demerara, marmellata e cannella. Al palato è pieno, rotondo, con note di spezie e legno gentile.



**COD. 33809 – cl. 70 – vol. 54.5 –Pusser's Deptford Dockyard Reserve
(lmt. ed.)**

I Deptford Royal Dockyard si trovano a Londra, sul Tamigi, e per 300 anni sono stati il deposito della Marina Inglese. Più di 33.000 galloni di Pusser's hanno riposato qui per almeno due anni acquistando nuovo gusto frutto del legno di invecchiamento e del luogo. Per commemorare il 52esimo anniversario del Black Tot Day, Pusser's Rum presenta Deptford Dockyard Reserve a gradazione Navy Strength. Un blend di distillati da ex colonie caraibiche inglesi: Guyana, Trinidad, Barbados e Giamaica conservati nei magazzini londinesi. Di colore ambrato, al naso riporta note di datteri e cioccolato. Al palato sentori di frutta natalizia con una suggestione di sale marino e un finale improntato sullo Sherry secco.





COD. 33139 – cl. 70 – vol. 40%
Ron Centenario Añejo Especial 7 Años

Creato con metodo artigianale con una speciale miscela di rum invecchiati. Invecchiato in botti di rovere bianco che gli forniscono grande corpo ed eleganza e sentori di miele e vaniglia. Al naso sono percepibili mela e legno. Perfetto per la realizzazione di qualsiasi cocktail a base rum.



COD. 33175 – cl. 70 – vol. 40%
Ron Centenario Commemorativo Réserve 9 Años

Selezione speciale composta da rum invecchiati almeno 9 anni in botti che precedentemente hanno contenuto whisky o brandy.



COD. 33113 – cl. 70 – vol. 40%
Ron Centenario Gran Legado Réserve 12 Años

Creato con Rum che hanno passato i loro 12 anni di invecchiamento in botti di rovere ricevendo note di frutti rossi attraverso il tempo che si percepiscono al naso e al palato.



COD. 33137 – cl. 70 – vol. 40%
Ron Centenario 18 Años – c.a.

La Riserva della Famiglia arriva al naso con un aroma sontuosamente fruttato con ricordi di Brandy. Il gusto è dolce e morbidissimo, di interminabile persistenza al palato. Da gustare liscio, si tratta di un grande rum da meditazione.

COD. 33107 (33177 cofanetto – 33107L c.a. lmt. ed.) – cl. 70 – vol. 40% - Ron Centenario Fundacion 20 Años Réserve – c.a.



Realizzato con metodo Solera con rum invecchiati dai 6 ai 20 anni. Al naso grande bouquet ottenuto da questo metodo che esalta la vaniglia, il brandy e note di frutta matura. Al gusto si percepiscono la vaniglia e i frutti rossi.

**COD. 33109 – cl. 70 – vol. 40%
Ron Centenario 25 Años – c.a.**



Realizzato con rum selezionati dalla Gran Riserva dell'Azienda con metodo Solera che miscela invecchiamenti dai 6 ai 25 anni. Al naso è molto aromatico con forti sentori di legno e mela verde. Al gusto è dolce, molto legnoso e la sua armonia di frutta verde lo rende un rum da apprezzare liscio grazie al suo perfetto bilanciamento.

**COD. 33111 – cl. 70 – vol. 40%
Ron Centenario 30 Años – c.a.**



Realizzato con metodo Solera, ha grande corpo e un bouquet affascinante. Al naso risaltano la frutta matura, ciliegia, la vaniglia e molte note legnose. Il sapore è perfettamente bilanciato e complesso. Da degustare liscio, di grande eleganza.

**BLACK
TEARS**



COD. 33701 – cl. 70 – vol.40% – Black Tears

Black Tears è il primo spiced rum cubano realizzato con rum invecchiato e imbottigliato a Cuba, con infusione di caffè e cacao, elementi tipici della storia dell'Isola, insieme a aji dulce, un peperoncino dolce che è forse l'ingrediente più unico e caratteristico di Cuba. Invecchiato dai quattro ai dodici anni, ottimo anche in miscelazione grazie a note speziate che risultano amabili al palato.



COD. 33703 – cl. 70 – vol. 41% – La Progresiva



Miscela di rum cubani prodotti e invecchiati sotto il marchio di qualità Vigia, La Progresiva è una selezione di rum che in origine veniva prodotta per i vertici dello Stato cubano e i loro ospiti internazionali. Si presenta con un colore leggermente ambrato, al naso sono percepibili note di ananas, di cannella, di banana e creme caramel. Al gusto si ripropongono la freschezza dell'ananas e le spezie su cui domina la cannella.



La famiglia Constain è la creatrice del Coloma Rum nel 1959. Alberto Constain Medina è diventato il proprietario della “hacienda” costruita alla fine XIX secolo nel villaggio di Fusagasuga nel centro della Colombia. Inizialmente coltivano caffè, chiamato Coloma, qualche anno dopo producono un liquore con lo stesso nome che diventa molto popolare in tutto il paese. Nonostante fosse un suo sogno poter aprire una distilleria di rum, al tempo per la legge colombiana non era permesso.

Nel 2005 la legge cambia e viene permessa la distillazione in aziende private. Il figlio decide di ricominciare la produzione di rum con l'aiuto di due master blenders colombiane, Sandra Reatigui e Judith Ramirez. Coloma viene prodotto dalla distillazione della melassa, riposa per 8 anni in botti rovere che hanno contenuto in precedenza bourbon e dai 6 ai 12 mesi finisce il suo affinamento in botti utilizzate per lo stoccaggio dell'omonimo liquore al caffè.



COD. 30225 – cl. 70 – vol. 50,3%
Coloma Single Cask Vintage 2007 – c.a.

Invecchia per 13 anni in botti ex Bourbon quindi finisce il suo invecchiamento in botti che hanno contenuto liquore al caffè. Millesimo del 2006, è ricco di sfumature che vanno dalla scorza d'arancia alla vaniglia, al legno.



COD. 30201 (cl. 70) – 30201B (gift box + 2 glasses) – vol. 40%
Coloma 8 Años

Un prodotto complesso ma allo stesso tempo adatto al grande pubblico. Viene fatto invecchiare per otto anni nell'azienda Coloma a 1700 metri di altitudine in botti ex bourbon e successivamente in botti che hanno contenuto liquore al caffè. Al naso sono percepibili il caffè e il cacao. Al palato note di vaniglia e mandorla.



COD. 30221 – cl. 70 – vol. 40%
Coloma 15 Años

Distillato dalla melassa di due varietà di canne, Coloma 15 anni è invecchiato in botti di rovere americano, usato una volta per invecchiare il Bourbon e poi da 3 a 5 mesi in botti di rovere di liquore ex-caffè. Riporta al naso aromi di vaniglia, caffè e cioccolato amaro e delicate note legnose. Al palato troviamo invece vaniglia, moka e legno.



**COD. 30217 (97859 gift box) – cl. 70 – vol. 40%
Whisper Antigua Gold**

Whisper Antigua Gold Rum è una combinazione di rum che sono stati invecchiati in botti di bourbon per almeno 2 anni. Si presenta di colore ambrato con riflessi dorati. Al naso emergono sentori fruttati e vanigliati. Al palato si avvertono note speziate e di legno.



COD. 30231 – cl. 70 – vol. 40% – Whisper 8 Anni

Questo rum viene invecchiato in botti di rovere, precedentemente utilizzati per il Bourbon, nelle Barbados. Si presenta di colore dorato e riflessi ambra, il naso è fruttato. Al palato è percepibile la vaniglia e note di miele. Il finale è sottilmente legnoso e piccante.



COD. 30203 – cl. 70 – vol. 40% – Maja 8 Años

Rum dal Salvador che si presenta di colore oro intenso. Al gusto è leggermente dolce con forti sentori tropicali. Il finale al palato è secco e vanigliato con sentori di caramello. Ideale da bere liscio o su ghiaccio.



COD. 30205 – cl. 70 – vol. 40% – Maja 12 Años

Rum dal Salvador scuro ma dal colore brillante. Al naso è affumicato, legnoso e delicato. Al palato si percepiscono note di cuoio e vaniglia con un bel finale vellutato. Nasce dalla combinazione di diversi rum invecchiati, si consiglia di consumarlo liscio.



COD. 26421 – cl. 70 – vol. 40% – Minoki – c.a.

Yoshino Spirits Co. ha aggiunto Minoki Rum al suo portfolio. Una leggenda narra che i primi imperatori del Giappone fossero discendenti di una principessa-dragone dell'oceano e che ella visse in un castello di coralli. Prendendo ispirazione da questa storia, i Rum più pregiati del Giappone e del Pacifico sono stati fatti invecchiare in botti di Mizunara prima di essere filtrati tramite coralli giapponesi. Minoki – Principessa dell'Oceano – è il primo distillato al mondo ad invecchiare in botti di Mizunara, ad essere filtrato con coralli ed è il primo Brand impegnato nella causa ambientale di protezione e ripristino delle barriere coralline. Al naso si avvertono i sentori di frutta tropicale. Al palato si distinguono le note di vaniglia e frutta tropicale. Sul finale è leggermente sapido e resta un persistente sapore di vaniglia speziata.



Il nome Naga Rum si ispira ai “Naga”, mitologici uomini-serpente, presenti nella cultura induista, buddhista e vedica.

Naga rum è prodotto in Indonesia con canna da zucchero locale; viene prodotto e distillato nel Nord dell’Isola di Java secondo un processo di lavorazione ancestrale.

La fermentazione della melassa è lenta e viene arricchita dall’aggiunta di lievito di riso rosso giavanese.

Naga Rum è il risultato dell’assemblaggio di distillati in antichi “Pot Still” e in colonna. Successivamente viene fatto un primo affinamento in botti di legno locale dette “Jatti“, e subito dopo un secondo passaggio di invecchiamento in botti ex – Bourbon.

**COD. 30501 (c.a) 30511 (gift box) – cl. 70 – vol. 40% –
Naga Java Réserve**



Si presenta color miele con riflessi rame. Ha un equilibrio perfetto tra volatilità e viscosità che rimane sul bordo del bicchiere. Al naso si caratterizza per le sue note esotiche che spaziano dal mango alla banana matura e si uniscono alle note speziate di noce moscata, chiodi di garofano e cacao. Al gusto è seducente, morbido e dolce ma si rivela energico per la sensazione piacevole che regala. In bocca sono percepibili le note della frutta citata e del legno tropicale.

**COD. 30505 – cl. 70 – vol. 42,7%
Naga Triple Wood Pearl Of Jakarta – c.a.**



Si tratta di una miscela di rum maturati prima in botti di legno Jati, un legno locale molto profumato, e poi in botti di rovere tostate. Dopo queste prime due maturazioni, si effettua un terzo invecchiamento in botti di legno di ciliegio selvatico. È un’edizione limitata. Si presenta di colore ambrato intenso. All'olfatto dà un'iniziale sensazione di dolcezza che lascia subito spazio a note speziate e legnose. Al gusto sono percepibili sentori di miele, zenzero e noce moscata.



**COD. 30509 (cl. 70 – c.a.) – 30515 (gift box + 2 glasses)
– 30517 (2011 Full Proof – vol. 62,3%) – vol. 40%**
Naga Aged 10 Y.O. Siam Edition



Distillato cinque volte con metodo a colonna, invecchia dieci anni in botti che in precedenza hanno contenuto Bourbon. Grazie alla sua lunga permanenza in legno acquista profumi di zucchero di canna, speziati e legnosi. Al gusto è rotondo con sentori di spezie e frutta candita.

COD. 30507 – cl. 70 – vol. 40%
Naga Anggur Red Wine Cask Finish – c.a.



Questo Rum è l'effetto del passaggio di Naga Java Reserve per diciotto mesi in botti che hanno contenuto vino francese. Il naso è perfettamente bilanciato tra le note speziate del Rum e quelle fruttate del vino. Il gioco tra le note tropicali e quelle francesi continua anche al palato.

COD. 30513 – cl. 70 – vol. 40%
Naga Malacca



La corteccia di kumquat, polpa di jambu indonesiano (mele di java), citronella e il coriandolo sono usati per conferire al rum indonesiano “Batavia Arrack” aromi agrumati e una freschezza finale.

Il suo palato generoso ed esuberante è dominato dai sapori di mandarino, lime e pera.

Il finale è fresco e frizzante.

La Maison du Rhum è una collezione super premium di rum che si compone di eccezionali imbottigliamenti riservati agli estimatori del distillato in tutte le sue sfaccettature.

Le caratteristiche di ogni rum si esprimono attraverso l'origine del prodotto e attraverso le forti personalità dei maestri distillatori.

Il tipo di alambicco, l'affinamento e l'annata, hanno guidato François-Xavier Dugas (amministratore dell'omonima società di distribuzione francese) nella ricerca e selezione di prodotti unici, tra le distillerie più famose al mondo.

Con la collezione La Maison du Rhum si percorre un viaggio sensoriale atto a formare i palati dei rum lovers, con un'attenzione particolare all'estetica vintage ed estremamente attrattiva del suo packaging.

Batch 4 Collection

COD. 33477 – cl. 70 – vol. 53% – Île Maurice 2012 – c.a.



Rum creato da puro succo di canna distillato nel 2012 in alambicco a colonna Barbet. È stato fatto maturare in botti ex-Cognac prima di subire una seconda maturazione di 2 anni e cinque mesi in botti di ex-Whisky di Islay. Edizione limitata ne esistono solo 3558 bottiglie.

Si presenta torbato e speziato.



COD. 33479 – cl. 70 – vol. 48% – Panama 2009 – c.a.

Rum di Panama distillato nel 2009, invecchiato in botti di rovere americano, quindi in botti di ex-Sherry Oloroso per un finish di sei mesi. Fruttato al naso con sentori di vaniglia. Al palato è cremoso con note di vaniglia, spezie e frutti rossi.



COD. 33481 – cl. 70 – vol. 42% – Paraguay 2009 – c.a.

Distillato nel 2009, questo Rum invecchia in botti ex-Sherry. Al naso sentori di frutta esotica, mango fresco e vaniglia. Al palato è rotondo e carico di legno.



COD. 33485 – cl. 70 – vol. 40% – Salvador 2011 – c.a.

Distillato in Salvador nel 2011, esegue un doppio passaggio in botti ex-Bourbon e in botti che in precedenza contenevano vino francese. Al naso riporta sentori di caramello e frutta secca. Al palato è rotondo, legnoso, con note di tabacco.



COD. 33487 – cl. 70 – vol. 45% – Sainte Lucie 2013 – c.a.

Distillato nel 2013 sull'isola di Sainte Lucie, invecchia in botti di rovere americano. Al naso è erbaceo e floreale con sentori di banana e menta. Al palato si avvertono le note di frutta tropicale caramellata ed eucalipto.

COD. 33421R - Cartone Misto Contenente 6 Bt. □ Batch 4



Batch 5 Collection



COD. 33501 – cl. 70 – vol. 46% – Colombia 2010 – c.a.

Rum distillato a colonna nel 2010 e imbottigliato a settembre 2022. È invecchiato in botti ex-Bourbon e subisce un finish di 6/7 settimane in botti ex-Coffee Liqueur. Al naso si avvertono sentori di tostatura. Al palato è morbido con note di spezie secche, caffè tostato e legno pregiato. Il finale è lungo e mantiene intense note di caffè.



COD. 33503 – cl. 70 – vol. 48% – Guatemala Solera – c.a.

Rum distillato a colonna. È stato imbottigliato a settembre 2022. È invecchiato con metodo Solera in botti ex-Bourbon, botti tostate ex-Bourbon e botti ex-Sherry. Al naso si sentono forti sentori di vaniglia, cocco, rovere e miele. Al palato è intenso con le sue note di vaniglia e miele. Il finale è lungo con persistenza di vaniglia, rovere un accenno di caramello.



COD. 33505 – cl. 70 – vol. 55% – Île Maurice 2014 – c.a.

Rum distillato per il 30% in alambicco e per il 70% a colonna nel 2014 e imbottigliato a settembre 2022. Ha fatto molteplici passaggi di maturazione: è invecchiato in botti di rovere francese vergini, in botti ex-Vino Rosso e in botti ex-Cognac; in seguito, subisce un finish di un anno e tre mesi in botti ex-Oloroso e uno di un anno e sei mesi in botti ex-Single Malt. Al naso è fruttato. Al palato si sentono le note di frutta cotta, cereali, spezie morbide e legno pregiato. Il finale è lungo e piacevole con note di caramello bruciato e di spezie.



COD. 33507 – cl. 70 – vol. 55% – Panama 2007 – c.a.

Rum distillato a colonna nel 2007 e imbottigliato a settembre 2022. È invecchiato in botti ex-Bourbon. Al naso si avverte il sentore del legno. Al palato si sentono le note di vaniglia, tabacco biondo e legno pregiato. Il finale è morbido e speziato con note di zucchero di canna grezzo.



COD. 33509 – cl. 70 – vol. 42% – Paraguay 2008 – c.a.

Rum distillato a colonna (in rame) nel 2008 e imbottigliato a settembre 2022. È invecchiato in botti ex- Bourbon; in seguito, subisce finish di sei mesi in botti ex-Pedro Ximenes e botti ex-Brandy. Al naso si avverte il sentore di zucchero di canna grezzo. Al palato si sentono le note di frutta esotica, vaniglia e spezie. Il finale è delicato, speziato e floreale.



COD. 33511 – cl. 70 – vol. 48% – Pérou 2012 – c.a.

Rum distillato a colonna nel 2012 e imbottigliato a settembre 2022. È invecchiato in botti ex-Bourbon e subisce un finish di un anno in botti ex-Oloroso. Al naso si avverte un forte sentore di cacao. Al palato si sentono le dolci note di frutta cotta, vaniglia e caffè. Il finale è lungo con persistente sensazione di tostatura e un accenno di caffè.



COD. 33513 – cl. 70 – vol. 43% – Sainte Lucie 2013 –c.a.

Rum distillato a due colonne (Coffey Still Design) nel 2013 e imbottigliato a settembre 2022. È invecchiato in botti di rovere bianco americano di primo utilizzo. Al naso è fruttato. Al palato si avvertono le note di spezie, legno secco, vaniglia essiccata. Il finale è persistente con note di legno e sottili aromi di vaniglia.



COD. 33515 – cl. 70 – vol. 53% – Trinidad 2009 – c.a.

Rum distillato a colonna nel 2009 e imbottigliato a settembre 2022. È invecchiato in botti ex-Bourbon. Al naso è pungente. Al palato si avvertono le note di frutta matura, tabacco e spezie. Il finale è lungo, morbido e speziato con un accenno di caramello.



COD. 33421T - Cartone Misto Contenente 6 Bt. □ Batch 5

Discovery Collection



COD. 33463 – cl. 70 – vol. 45% – Discovery Paraguay

Rum bianco realizzato al 100% con puro succo di canna da zucchero organica, dal Paraguay. Esplose in sentori di frutta tropicale. Da gustare liscio o su ghiaccio.



COD. 33457 – cl. 70 – vol. 45% – Discovery Antilles

Rum bianco distillato nei Caraibi francesi da purissimo succo di canna da zucchero. Esplosione di sentori floreali ed esotici. La soluzione migliore per la preparazione di cocktail e t-punch.



COD. 33491 – cl. 70 – vol. 40% – Discovery Pineapple

Discovery Rum Pineapple della serie La Maison du Rhum è il risultato del matrimonio di Column Still Molasses Rum di Panama con ananas e altri ingredienti, la cui composizione precisa è un segreto strettamente custodito.



COD. 33461 – cl. 70 – vol. 42% – Discovery Panama

Un Rum Anejo da Panama in pieno stile spagnolo, nasce dalle lussureggianti terre dell'America Centrale. Dopo un anno in botte di rovere americano, invecchia per tre mesi in botti di Sherry Palo Cortado che gli donano rotondità e un pizzico di dolcezza.



Barbancourt, il Rhum di Haiti

Nel 1862, Dupré Barbancourt cominciò ad applicare il metodo di produzione tradizionale nativo del Cognac, regione da cui proveniva – che include la doppia distillazione e l’invecchiamento in rovere francese – per distillare la canna da zucchero della casa che lo aveva adottato: Haiti.

L’attenzione è infatti rivolta alla produzione fin dai campi di canna da zucchero. La nostra unicità è l’aver scelto una canna da zucchero haitiana ibrida. Grazie alla collaborazione di più di tremila coltivatori, abbiamo coltivato, nei 120 ettari di proprietà, la varietà “Madame Mevs” per il suo potenziale aromatico.

La fermentazione è lunga fino a 48 ore. Il nostro processo di creazione è rimasto lo stesso sin dal principio; solo l’attrezzatura si è evoluta. Con la riconfigurazione avvenuta nel 1990, come il nostro fondatore, Dupré Barbancourt, il nostro Mastro Distillatore, Vladimir de Delva, si è ispirato alla tecnica della doppia distillazione della regione di Charente per produrre Rum di alta qualità, utilizzando colonne di distillazione come per i rum agricole dei “domini francesi” d’oltremare. I Rum Barbancourt sono gli unici a maturare sull’isola in botti di rovere francese, di Limousine, nelle cantine situate nel cuore della Plaine du Cul-de-Sac.

Il metodo di produzione del Rhum Barbancourt dal 2021 è nel Registro Haitiano dell’Eredità Culturale.

Progettata attraverso la cogenerazione, la distilleria è autosufficiente per quanto riguarda acqua ed elettricità. Una proprietà moderna, autonoma ed ecologica.



COD. 30179 – cl. 70 – vol. 40%

Barbancourt Rhum 3 Stelle, 4 Anni

Prodotto a partire da puro succo di zucchero di canna, distillato e invecchiato in botti di quercia, il Rhum Barbancourt 3 étoiles si presenta di colore brillante. Al naso, note di vaniglia e spezie si mescolano tra loro e in bocca arriva una freschezza aromatica notevole che si rivela con note di pepe.



COD. 30181 – cl. 70 – vol. 43%

Barbancourt Rhum Réserve Spéciale 5 Stelle, 8 Anni – c.a.

Sviluppato dallo stesso fondatore, veniva chiamato “La Goutte d’Or” (La Goccia d’Oro). Prodotta a partire da puro succo di canna da zucchero, distillata e invecchiata in botti di quercia, la Reserve Speciale si presenta di colore brillante con riflessi giallo pallido. Al naso, la vaniglia si mescola alle note grigliate di bosco e in bocca la vaniglia è nuovamente intensa in tutta la sua rotondità per un finale ampio.



COD. 30183 – cl. 70 – vol. 43%

Barbancourt Rhum Réserve Du Domaine 15 Anni – c.a.

Originariamente riservata al consumo familiare, la Reserve du Domaine è stata progressivamente aperta alla distribuzione negli anni '60 in quantità limitata.

Prodotta a partire da puro succo di canna da zucchero, distillata e invecchiata in botti di quercia, la Reserve du Domaine si presenta di colore ambrato con riflessi bronzesi e si esprime al naso con frutta esotica. In bocca, le note speziate si uniscono al percepito del naso per un finale rotondo e lungo.



L'isola Mauritius vanta una lunga tradizione come produttrice di rum, risalente alla colonizzazione francese tra il 1714 e il 1810 e a quella inglese tra il 1810 e il 1968 .

Sull'isola vi sono quattro distillerie principali nelle quali viene distillato sia il puro succo della canna da zucchero secondo la tradizione francese , sia la melassa secondo la tecnica britannica.

Sull'isola vi sono 72000 ettari di piantagioni atti alla coltivazione della canna da zucchero che coprono fino al 85% della superficie coltivabile dell'intera isola.

Il rum Emperor è stato creato da Christophe Aulner e Bruno Le Merle, entrambi imprenditori locali, che hanno unito i loro differenti stili sotto un unico brand. La loro passione è quella di combinare gli aromi usando differenti tipi di legno per l'invecchiamento, dalle botti di rovere americano per il Bourbon, al rovere francese e alle botti spagnole utilizzate per l'affinamento dello Sherry.

L'immagine sull'etichetta raffigura il Re Giorgio V, sovrano dell'impero britannico che ha regnato sull'isola dal 1910 al 1936.

COD. 30223 – cl. 70 – vol. 42%
Emperor Lily White – c.a.



Si tratta di una miscela di rum distillati con il metodo a colonna. Trascorre 12 anni di invecchiamento in botti di rovere francese e americano. Una volta estratto dalle botti viene filtrato a carbone diventando così perfettamente cristallino e morbido al gusto. All'olfatto è legnoso, floreale e complesso. Il suo sapore è perfettamente equilibrato con note di caffè, miele, noci di cocco, sentori di frutta e spezie.



COD. 30211 (cl. 70) – 97856 (cl. 70 + gift box) – vol. 40%
Emperor Heritage - c.a.



Un equilibrato blend tra il classico rum da melassa e quello derivante dalla distillazione del puro succo di canna da zucchero, dal carattere ricco caratteristico del succo di canna da zucchero, con sentori di frutta esotica, floreale, e speziato. Gusto delicato e persistente. Al naso sentori di vaniglia, legno e mandorle tostate. Al gusto sono percepibili note di cacao amaro, frutta caramellata e spezie. Finale leggermente affumicato.

COD. 30213 – cl. 70 – vol. 40%
Emperor Sherry Cask - c.a.



E' prodotto dall'assemblaggio dei migliori rum dell'Isola. L'affinamento in botti di sherry fornisce un tocco di reale autenticità. Al naso ricorda i frutti rossi, il legno di rovere e un bouquet floreale. Al gusto spazia dalla mora, al caffè, alle spezie, alla frutta candita.

COD. 30219 – cl. 70 – vol. 42%
Emperor Finsh Pape Clement - c.a.



Questo rum mauriziano viene affinato a lungo in botti di rovere precedentemente utilizzate per l'affinamento dei vini Grand Cru Chateau Pape Clement, Bordeaux in Francia. Si presenta con un bel colore oro con riflessi mogano. Al naso troviamo sentori di caramelle tostate, bacche rosse, vaniglia, frutta matura e sentori di legno speziato. Al gusto è profondo, morbido, speziato, dolce e di lunga persistenza che ricorda il finale dei frutti rossi.



COD. 30233 – cl. 70 – vol. 40%

Emperor Jubilee Cognac Finish – c.a.



Emperor Jubilee è un blend di Rum tradizionali ricavato dalla distillazione di pura, fresca canna da zucchero e melassa. La selezione dei Rum è stata attenta e scrupolosa, quindi li inseriscono in una botte da 400 litri ex-Cognac. Ne risulta un Rum complesso con note di frutta tropicale cotta e vaniglia. Si presenta di colore dorato. Al naso si avvertono gli aromi uva, mandorla, legno e frutti rossi. Al palato ha note Cognac, cuoio, frutta cotta e gelatina di mele cotogne.

COD. 30235 – cl. 70 – vol. 40% – Emperor London Bridge Sauternes Finish - c.a.



Emperor London Bridge beneficia di un finish di 12 mesi in botti ex-Sauternes. Il risultato acquista così lo spettro aromatico e la morbidezza del vino e le note tostate della botte. Si presenta di colore dorato. Al palato è floreale e fruttato. Al palato è morbido e seduttivo con note di frutti rossi e cioccolato. Nel finale si avverte un leggero sentore di frangipane.



Il nome Lazy Dodo prende spunto dal mitico uccello estinto, il Dodo appunto, che abitò l'isola intorno al 1750, un richiamo all'identità storica delle Mauritius, come storica è anche la piantagione di canna da zucchero di Pamplemousse, una delle più antiche dell'isola.

Lazy Dodo Rum è il risultato del lavoro congiunto della casa francese Milhade (Domaines & Chateaux) e della mauriziana Grays (New Grove, famiglia Harel), la prima produttrice di vini bordolesi e l'altra di Rum. L'incontro è avvenuto dentro alla distilleria della famiglia Harel, e il progetto del Lazy Dodo è stato coltivato come un "figlio" dai due amici.

COD. 30601 – cl. 70 – vol. 40%

Lazy Dodo Single Estate – c.a.

Rum che riposa in botti di rovere francese fino a 12 anni. Il Master Distiller assembla rum di diversi millesimi di cui alcuni affinati in fusti nuovi di quercia americana. Si presenta di colore ambrato scuro, al naso è fresco e dominato da note di frutta esotica. In bocca è morbido e lascia note di agrumi e di legno.

COD. 30611 – cl. 70 – vol. 40%

Lazy Dodo X.O. Chronicles – c.a.

È un blend di vintage Rum di 13 anni distillato a colonna e invecchiato vecchie botti di rovere ex-Cognac ed ex-Bourbon. Viene imbottigliato a 40% vol. senza filtrazione a freddo e senza coloranti. Si presenta di color ambrato con sfumature ramate. Al naso emana dolcezza. Al palato ha note di arancia, zucchero caramellato e un cenno di mentolo. Il finale è caratterizzato da aromi terrosi, di legno, di citronella, di zucchero caramellato e di scorza d'arancia per un gusto piacevole e riscaldante.





L'avventura è iniziata nel 2003. All'epoca, New Grove ha beneficiato del prezioso contributo di esperti di Rum, creando quindi un Rum mauriziano unico e originale, che soddisfa armoniosamente tutti gli standard qualitativi internazionali. Il marchio è un omaggio alla rinascita del know-how mauriziano, alla capacità di produrre un Rum Premium frutto della terra tropicale delle Mauritius e della sua canna da zucchero, un "produit du terroir" – un prodotto genuino.

Per raggiungere questo obiettivo e posizionare New Grove tra i principali marchi internazionali, sono stati creati Rum Premium puliti, non diluiti e tecnici. La determinazione era quella di soddisfare le preferenze dei veri intenditori di spirits.

L'attuale logo di New Grove è stato il risultato di grande studio. La foglia di palma Blue Latan (Latanier Blue) è l'icona principale del marchio. questa pianta endemica è la materia prima con cui veniva preparato l'arrack, antenato del Rum tipico del sud-est asiatico.



COD. 30637 – cl. 70 – vol. 40% – New Grove Plantation Blanc

Rum bianco caratterizzato da forti e naturali note di canna da zucchero e da un finale alla menta peperita. Può essere gustato in purezza o in cocktails per via dei suoi aromi incredibilmente freschi e le sue note di zucchero grezzo.



COD. 30635 – cl. 70 – vol. 40% – New Grove Bourbon Cask

Rum proveniente dalle Mauritius, è invecchiato in botti di tipo Bourbon vergini e in botti ex-Bourbon di prima qualità. È caratterizzato da note di Vaniglia, legno e caramello, seguite al palato da un gusto fresco e leggermente affumicato



COD. 30631 – cl. 70 – vol. 40% – New Grove 5 Anni – c.a.

Questo Rum matura per almeno cinque anni in botti di rovere francese e botti ex-Cognac; la notevole finezza e la personalità attraente che ne derivano danno freschezza al palato. Ha forti note di frutta esotica gialla e menta. Può essere gustato in purezza o in miscelazione.



COD. 30633 – cl. 70 – vol. 40% – New Grove 10 Anni – c.a.

Alla sua base c'è un Rum delle Mauritius di prima qualità invecchiato per almeno dieci anni in botti di rovere francese e botti ex-Cognac. Al palato risulta fruttato e le sue note speziate fanno riscoprire il suo sapore autentico con un tocco salato. Può essere gustato in purezza o in miscelazione.



COD. 30621 – cl. 70 – vol. 47%

New Grove Emotion 1969 (lmt. ed.) – c.a.

Tradizione, arte e passione caratterizzano questo Rum. Si tratta di un blend di annate d'eccezione attentamente selezionate da un range di anni che va dal 1969 al 2008. La sua essenza risulta fruttata con un'aggiunta di note dolci e burrose. Al palato presenta un retrogusto citrico e di spezie dolci.

COD. 30625 – cl. 70 – vol. 46% – New Grove Whisky Cask Finish Rozelieures 2013 (lmt. ed.) – c.a.



È un Single Estate Rum invecchiato sette in botti di rovere Limousin, subisce un finish di un anno in botti ex-Whisky Rozelieures. Il prodotto non viene filtrato a freddo, non contiene coloranti, è al 100% naturale. Al naso è terroso e intenso con sentori di tabacco, legno, pesca e fumo. Al palato risulta deciso e frizzante con note agrodolci e torbate. Finale lungo e morbido con note di torba e fumo.

COD. 30627 – cl. 70 – vol. 46% – New Grove Whisky Cask Finish Islay 2013 (lmt. ed.) – c.a.



È un Single Estate Rum invecchiato sette in botti di rovere Limousin, subisce un finish di un anno in botti ex-Whisky Islay. Il prodotto non viene filtrato a freddo, non contiene coloranti, è al 100% naturale. Al naso fruttato con sentori di zucchero grezzo, frutta gialla, agrumi e uva. Al palato è dolce, leggermente torbato, risulta lievemente terroso. Il finale è lungo, agrodolce e ha note di tabacco biondo.

COD. 30629 – cl. 70 – vol. 46% – New Grove Whisky Cask Finish Vercors 2013 (lmt. ed.) – c.a.



È un Single Estate Rum invecchiato sette in botti di rovere Limousin, subisce un finish di un anno in botti ex-Whisky Vercors. Il prodotto non viene filtrato a freddo, non contiene coloranti, è al 100% naturale. Al naso si avvertono sentori di frutta gialla, pesca, ananas e frutto della passione. Si avverte anche l'aroma pungente del legno arrotondato da una leggera fragranza di caramello. Al palato è dolce con note di cioccolata amara e arancia amara. Il finale è lungo e rotondo con note di liquirizia.

Pixan (pishán) è un antico termine Maya che significa "Spirito che dà la vita".

Il Messico è uno dei maggiori produttori di canna da zucchero del mondo. San Luis Postosi, una delle più magiche città del paese, è il secondo più grande produttore e ha le condizioni perfette per coltivare la canna da zucchero tutto l'anno con numeri che si avvicinano alle 600.000 tonnellate annue. Nella Distilleria Espiritus del Norte (PIXAN) vengono utilizzate le migliori melasse provenienti da San Luis Postosi per produrre Rum di alta qualità. PIXAN viene fatto invecchiare e miscelato in piccole strutture a 500m di altitudine nelle montagne a nord-est. I metodi di invecchiamento usati sono quello classico e Solera in botti di rovere ex-Bourbon o ex-vino messicano.



COD. 30401 – cl. 70 – vol. 40% – Pixan 8 – c.a.

Invecchiato per 8 anni in botti americane di rovere (ex-Bourbon) e finito in botti di ex-Sherry che danno un sapore fruttato al Rum. Al naso ha sentori di mandorle, cocco, tabacco e vaniglia. Al palato le note di Brandy. Il finale ha un persistente sapore di Sherry.



COD. 30403 – cl. 70 – vol. 40% Pixan Solera Wine Cask Finish – c.a.

Invecchiato in botti di Quercia Americana per 8 anni e con un finish di tre mesi in botti di vino rosso provenienti da Casa Madero, la più antica azienda vinicola del Messico. Al naso ha sentori di vino fresco e ciliegie. Al palato sa di vino rosso, frutta fresca e ananas. Nel finale restano persistenti le note di ananas e ciliegie.



COD. 30405 – cl. 70 – vol. 40% – Pixan 15 – c.a.

Invecchiato per 15 anni in botti americane di rovere (ex-Bourbon) e finito in botti di ex-Sherry che dà un sapore fruttato al Rum. Al naso si avvertono i sentori di mandorle, cocco, tabacco e vaniglia. Al palato è dolce, ha il gusto fruttato del Brandy. Il finale mantiene il sapore di Sherry.



Consorcio Licorero Nacional S.A è uno dei principali produttori di alcolici esistenti a Panama, particolarmente di rum che hanno, date le elevate temperature, una "parte degli angeli" (angel share) molto elevata.



COD. 33097 – cl. 70 – vol. 41,3% – 1914 c.a.

E' un rum tradizionale di melassa distillato per l'80% in colonna continua e al 20% in alambicco. Invecchia da un minimo di 12 anni a un massimo di 22 anni in botti di rovere che hanno contenuto Bourbon. Ha un gusto particolarmente rotondo ma non stucchevole: all'inizio sentori di arancia e zenzero, in seguito una blanda dolcezza e una sfumatura di cioccolata e caramello con un finale setoso e persistente.

Quando Cristoforo Colombo approdò alle Isole Canarie, la coltivazione della canna da zucchero era già sviluppata nell'arcipelago. Col tempo, le piantagioni divennero uno dei principali pilastri dell'economia locale. A partire dal Settecento fu avviata anche la produzione di Rum, che vide una variante isolana crescere e affermarsi come la vera specialità delle Canarie: il Rum miscelato con una percentuale (2% - 3%) di miele d'api. Nel 2005 questo Rum aromatizzato ha ottenuto la denominazione d'origine, e ha aperto il mercato ad altre tipologie innovative (p.es. al caramello).

La **Distilleria Aldea** venne fondata nel 1936 da Manuel Quevedo Alemán sull'isola di Gran Canaria. Successivamente la produzione venne spostata nell'isola di La Palma, dove oggi viene gestita dalla quarta generazione della famiglia Quevedo. L'isola di La Palma offre il giusto mix di natura, storia, cultura, tradizione, capacità artigianali e qualità; la produzione attuale mantiene la stessa passione di un tempo, utilizzando ancora il puro succo vergine di canna distillato nell'antico alambicco originale.



COD. 33115 – cl. 70 – vol. 20% – Aldea Miel



È forse il distillato più tipico delle Canarie. È ottenuto unendo il Rum anejo prodotto da succo fresco di canna da zucchero canaria con il miele delle api locali: non si fa ricorso ad alcol neutro né ad aromi artificiali. Il suo impiego tradizionale è quello da fine pasto e per la preparazione di cocktail a bassa gradazione.



COD. 33117 – cl. 70 – vol. 20% – Aldea Caramelo



Il Rum al Caramello è oggi una bevanda di tendenza nelle fasce di pubblico più giovani. È ottenuto unendo il Rum Anejo prodotto da succo di canna da zucchero fresco con il caramello liquido naturale ricavato dallo zucchero di canna tostata. È indicato per il fine pasto o come ingrediente per la miscelazione leggera.

Mahé de Labourdonnais, Governatore Francese dell'Isola che si chiamava all'epoca Isle de France, ha contribuito allo sviluppo dell'Isola Mauritius.

Il Domaine de Villebague, nel villaggio di Pamplemousses, è il primo zuccherificio dell'Isola. Fu costruito nel 1740. Poco dopo, nel 1742, nacque al suo fianco la prima distilleria di rum dell'Isola.

Il Domaine è ora di proprietà della famiglia Harel, che ha poi creato il gruppo Grays Inc Ltd.

Grays è un'azienda familiare quotata in borsa dal 1989. Grays è considerata come il porta-bandiera della distillazione sull'Isola Mauritius.

Mauricia è un rum fatto col 100% di succo fresco di canna da zucchero. Prende il nome dal Domaine di canna da zucchero dei proprietari.

Nel 1819, la famiglia costruì sulla proprietà di canna da zucchero, un zuccherificio e una distilleria. Oltre alla canna da zucchero, la famiglia Harel coltivava piselli dolci molto profumati.

Dal 19esimo secolo ad oggi, Domaine Mauricia è sempre gestita allo stesso modo, producendo un rum 100% succo fresco di canna da zucchero single estate.

Il Domaine Mauricia conta ad oggi 6,000 ettari di canna da zucchero.

Nell'2018, Grays ha selezionato aree specifiche di piantagioni di canna da zucchero e si è attrezzata con filtri e serbatoi per poter lavorare il succo fresco dalla raccolta alla fermentazione. La canna da zucchero viene raccolta e portata in distilleria entro tre ore dove viene macinata per raccogliere il succo.

La fibra della canna viene usata per produrre elettricità. Grays Inc Ltd produce il 20% della fornitura elettrica dell'Isola Mauritius.

Il succo fresco di canna è fermentato per 30 ore. Il mosto è distillato a 94% alc. vol., in alambicco continuo.

Il Rum Mauricia si differenzia per le sue note di menta fresca e pepe nero.

Mauricia è un rum di puro succo fresco di canna da zucchero dal campo alla bottiglia. E' nato come un omaggio all'arte del rum a Mauritius

COD. 30609 – cl. 70 – vol. 48%

Mauricia Creation – Blanc

Rum cristallino che sorprende per le sue note di menta fresca sentori terrosi e di frutta a polpa bianca. Al palato arrivano le profondità dello zucchero grezzo e menta piperita che lo fanno risaltare tra i rum di puro succo di canna da zucchero.



COD. 30607 – cl. 70 – vol. 45%

Mauricia Signature – Ambré – c.a.

Si presenta di colore dorato ed è invecchiato in botti ex-Cognac, ex-Bourbon e botti nuove di rovere americano. Naso molto aromatico con toni citrici, di verbena e di miele. Il palato è fresco e seducente con note citriche pronunciate seguite da sentori di fumo e spezie dolci.



COD. 30605 – cl.70 – vol. 45%

Mauricia Heritage - Réserve

Rum invecchiato al 100% in botti nuove di rovere americano. Si presenta di colore dorato e al naso rivela frutta, spezie dolci, pan di zenzero, scorza d'arancia candita e cioccolato. Il palato è generoso, rotondo e ben bilanciato tra note floreali e citriche.





Saint-Etienne fu costruita sulla base di "La Maugée", una raffineria di zucchero la cui terra si estese all'inizio del XIX secolo su 400 ettari, da Gros-Morne a Saint-Joseph. L'insieme architettonico, costituito dal palazzo, che domina la distilleria e le ex capanne degli operai, testimonia il sistema abitativo specifico della Martinica.

Nel 1882, Saint-Étienne fu acquistata da Amédée Aubéry, un giovane capitano industriale che sarebbe diventato una delle figure emblematiche dell'economia martinicana. Trasformò la raffineria di zucchero in una distilleria agricola e iniziò la modernizzazione delle infrastrutture. Allargò la fabbrica e la dotò di una magnifica facciata scandita da 28 finestre con archi che assicurano un'ottima ventilazione dell'edificio. Le ferrovie sono installate sul sito della distilleria: animali da tiro trainano carri che contengono canne da zucchero. L'energia idraulica viene fornita dal fiume Lézarde attraverso un canale di pietra che attraversa il giardino creolo.

COD. 30301 (cl. 70) 30303 (cl. 100) – vol. 40%

HSE – Blanc - Premium



Si tratta di una miscela di Rum più caratteristici del 2016. Due lunghi anni di maturazione in inox, fermentazione e riduzione lenta conferiscono a questo vintage eleganza e finezza aromatica. Al naso ha un perfetto equilibrio di note di fiori, miele, anice stellato e agrumi, pepe bianco. Al palato ha una consistenza grassa e un attacco delicato. Mescolando note di fiori d'arancio, tè bianco ed eucalipto viene a crearsi una delicata armonia.

COD. 30305 (cl. 70 - vol. 50%) 30307 (cl. 100 – vol. 50%) 30309 (cl.100 – vol. 55%) – HSE – Blanc – Saint Etienne



È tradizionalmente usato come un Tiqui punch (con zucchero di canna e una scorza di lime) con o senza ghiaccio. Imbottigliato a 50% o 55%, questo classico dei Rum HSE presenta un naso intenso in cui note floreali e fruttate si mescolano ai sottili aromi del pepe bianco. Ha una lunghezza sorprendente in bocca dove gli aromi del naso sono esaltati da note di canna a buona maturità.



COD. 30311 – cl. 70 – vol. 50%

HSE – Blanc - Premium 2016 – c.a.



Si tratta di una selezione scrupolosa di distillati più caratteristici del 2016. Due lunghi anni di maturazione in inox, fermentazione e riduzione lenta conferiscono a questo vintage eleganza e finezza aromatica. Al naso ha un perfetto equilibrio di note di fiori, miele, anice stellato e agrumi, pepe bianco. Al palato ha una consistenza grassa e un attacco delicato. Mescolando note di fiori d'arancio, tè bianco ed eucalipto viene a crearsi una delicata armonia.

COD. 30313 – cl. 70 – vol. 55%

HSE – Blanc - Parcelleire 2016 – c.a.



La varietà di canna R570, utilizzata per questo eccezionale rum è anche chiamata "cane d'or" e dona un'eccezionale ricchezza aromatica che viene esaltata dal riposo in inox per un anno e mezzo. Al naso si apre con intense note di frutta esotica, canna matura e agrumi. Al palato, l'attacco caldo e soave delizierà con la sua straordinaria complessità con aromi di arancia rossa e frutto della passione. Quindi il bouquet aromatico si arricchisce di note floreali e un tocco di pepe bianco con notevole eleganza lunghezza.

COD. 30319 – cl. 70 – vol. 42%

HSE – Ambré – Élevé Sus Bois



Invecchiato tra 12 e 18 mesi in botti di rovere francese: la morbidezza di questo rum delizierà gli amanti del Tiki punch e del Cuba Libre. La sua morbidezza e lo stile elegante mettono in evidenza belle note aromatiche di uva passa, succo d'uva bianca, erba secca, pera arricchita da un tocco di legno di vaniglia.



COD. 30349 – cl. 70 – vol. 45%

HSE – Ambré – Élevé Sus Bois Parcellaire

HSE ha sviluppato questo rum dalla distillazione di puro succo di canna da zucchero dagli appezzamenti di Verger e Coulon della dimora di Saint-Etienne. La varietà di canna R570, utilizzata per questo eccezionale rum, è anche chiamata "canna d'oro" o "canna di paglia".

Questo Rum è stato distillato il 10 giugno 2016 in un alambicco a colonne di rame. In seguito, il Rum invecchia per oltre 12 mesi in botti di rovere americane selezionate. Infine, sono state imbottigliate nel gennaio del 2022.



COD. 30321 (30323 + c.a.) – cl. 70 – vol. 42%

HSE – Ambré – V.O.

Un rum con sottili aromi di spezie, dovuti all'invecchiamento di oltre 3 anni in botti di rovere. Il naso e la bocca sono accattivanti e bilanciati: il pepe e una nota affumicata creano la "testa" dello spettro aromatico, quindi si presentano belle note di vaniglia e un retro gusto bourbon con sentori di ciliegia.



COD. 30327 – cl. 70 – vol. 45%

HSE – Ambré – V.S.O.P. Réserve Spéciale – c.a.

Un lunghissimo invecchiamento in botti di rovere bianco americano conferisce a questo rum eccezionale un sapore creolo e una tavolozza aromatica speziata. Al naso è ricco di note di frutta candita: albicocca, pesca, melone, poi ci sono le note di mandorle tostate, caramello, caffè e chiodi di garofano. La bocca è superba e conforta il naso: un attacco ampio e caldo allinea mirabilmente il palato. La sua morbidezza e viscosità accentuano ulteriormente la lunghezza della bocca di questa Riserva Speciale.





COD. 30329 – cl. 70 – vol. 43%

HSE – Ambré – X.O – Grande Réserve – c.a.

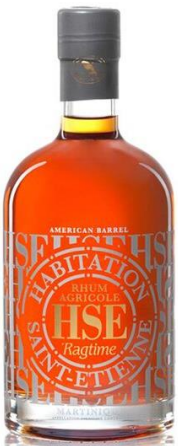
Questo rum proviene da una selezione delle annate più antiche dell'Habitation dal 1960. Un rum notevole con tonalità legnose, questa eau de vie è il risultato di una complessa ricerca in cui ogni passaggio è stato ben padroneggiato. Dolcezza, fascino e segno vellutato "uno degli spiriti più belli del momento" secondo "Drinks International". Ha una superba veste color ambra con un naso nobile di estrema ricchezza. Questo rum ci offre spiccate note di cacao, moka e tabacco leggero, arricchite da piacevoli tocchi di spezie: pepe e noce moscata.



COD. 30315 – cl. 70 – vol. 40%

HSE – Ed. Speciale Ambré – Ragtime

"Ragtime" è una cuvée notevole con note di vaniglia, legni delicati e aromi gourmet. Da una meticolosa selezione di rum agricoli per lo più invecchiati in botti di rovere americano da 200 litri, questo rum ti delizierà tanto nel Ti punch che nel cocktail.



COD. 30317 – cl. 70 – vol. 40%

HSE – Ambré – Ed. Speciale – Federica Matta

Maturato e invecchiato dai 12 ai 18 mesi in tini di rovere francese, questo rum biondo, delizierà gli amanti dei punch Ti e dei cocktail. La sua morbidezza e il suo stile elegante esaltano le belle note gastronomiche di uva passa e pera, esaltate da sentori di vaniglia e canna da zucchero a buona maturità.





COD. 30325 – cl. 70 – vol. 40%

HSE –Ed. Speciale – Black Sheriff

Lo “sceriffo nero” afferma il suo carattere come rum invecchiato da 3 a 4 anni nelle botti americane Bourbon del Kentucky. La magia del tempo si svolge nelle cantine dell'Habitation Saint Etienne in Martinica.



COD. 30351 – cl. 50 – vol. 44% – HSE – Finish dal Mondo – Extra Vieux Single Malt Finish Rozelieurese – c.a.

Per questa edizione, HSE ha scelto un finish in botti che hanno contenuto il whisky francese Rozelieures in cui questo rum invecchia per gli 8 mesi finali. Rum armonioso e complesso: note di caramello, di sale, canna da zucchero e frutta.



COD. 30353 – cl. 50 – vol. 44 – HSE – Finish dal Mondo – Extra Vieux Single Malt Finish Kilchoman – c.a.

Dopo anni di invecchiamento trascorsi nel clima tropicale della Martinica, questo Rum effettua un passaggio in botti appartenute alla distilleria Kilchoman situata in Scozia, nelle Islay. Accenni di torba contrastano con i sentori di frutta tropicale, spezie e tabacco. Finale leggermente sapido.



COD. 30355 – cl. 70 – vol. 45% – HSE – Finish dal Mondo – Tres Vieux HSE V.S.O.P. Port Cask – c.a.

Dopo un minimo di 3 anni di maturazione tradizionale HSE, questo VSOP è invecchiato per più di 8 mesi in botti di porto da 225 litri.

Così, i sottili aromi di vino porto si combinano con le caratteristiche di un vecchio Très Vieux Rhum di Martinique.



COD. 30339 – cl. 50 – vol. 41% – HSE – Finish dal Mondo – Extra Vieux Sauternes Finish Château la Tour Blanc 2007 – c.a.

Dopo più di 8 anni di invecchiamento nella più pura tradizione HSE, questo rum agricole millesimato viene affinato per quasi 1 anno in botti di Château La Tour Blanche, 1er Cru di Sauternes. Al naso esprime morbidezza con note di miele d'acacia e frutto della passione. Dopo alcuni secondi si aprono aromi di albicocca e fichi canditi, arricchiti da un tocco di pan di zenzero. Al palato, di una accattivante rotondità, rivela sublimi note mielate di frutta secca e moscato prima di offrire un piacevole finale di buccia d'arancia. Un'esperienza straordinaria che delizierà gli amanti dei prodotti rari.



COD. 30341 – cl. 50 – vol. 48% – HSE – Finish dal Mondo – Extra Vieux Bordeaux Château Marquis de Terme 2006 – c.a.

Dopo oltre 11 anni di invecchiamento, questo rum agricole millesimato del 2006 viene affinato per 10 mesi in botti di rovere francese di Bordeaux Château Marquis de Terme. Il naso, fine e potente, si apre con generose note di frutti rossi e Kirsch rapidamente arricchito con legni delicati e cacao. La bocca di una rotondità gourmet, offre aromi di frutti neri e liquirizia, mescolati a note di legni armoniosi e spezie fini che persistono in un lungo finale.





COD. 30343 – cl. 50 – vol. 46%

HSE – Cask – Extra Vieux Small Cask 2014 – c.a.

L'invecchiamento insolito in botti di rovere Limousin da 55 litri conferisce al rum millesimato "Small Cask" HSE un'eccezionale intensità e ricchezza aromatica. Al naso complesso ed elegante offre una preziosa legnosità che mescola aromi di frutta a polpa bianca, prugne e pan di zenzero. Al palato, fresco ed equilibrato, trasporta in un universo di sapori dove note di frutti, legni delicati e spezie rare si legano in una lunga e profonda armonia.



COD. 30347 – cl. 70 – vol. 45%

HSE – Cask – Hors d'Age 1960 – c.legno – su ordinazione

Questa annata unica è uno dei rum AOC più antichi al mondo. Questo rum agricole millesimato è il gioiello dell'Habitation Saint-Etienne, è un omaggio alla bellezza e alla raffinatezza. Il profumo sottile del caffè etiope intensamente tostato, si presenta con aromi di frutta secca e cuoio vecchio in perfetto equilibrio. La degustazione termina con una superba lunghezza al palato, che consente di assaporare appieno questo momento unico.



La distilleria O Rezinho è stata registrata ufficialmente nel 2013 sull'Isola di Madeira, ma la sua fondazione risale a tempi precedenti. In effetti, la famiglia Ferreira produceva già "aguardente de cana" da molte generazioni, per autoconsumo e per gli amici. La distilleria si trova ancora sotto la casa e il metodo tradizionale è rimasto invariato. Lo zucchero arriva da piccoli produttori locali che coltivano sei varietà di canna da zucchero da piccoli campi situati alle pendici delle montagne.

È un rum agricolo, realizzato con puro succo di canna da zucchero, che esce da un alambicco tradizionale portoghese.

Nel primo anno sono stati prodotti 3000 litri e la produzione è arrivata a 15.000 litri nel 2018.

COD. 33751 – cl. 70 – vol. 45%

O Rezinho White Special Edition

È un Madeira Rum premium che prende vita dal raccolto del 2015, imbottigliato successivamente nel 2019. È un Rum di puro succo di canna, distillato in un alambicco in rame piccolo e tradizionale. È un'edizione limitata, ne esistono solo 1200 bottiglie. Al naso presenta sentori di banana, olive e pepe. Al palato è dolce e salta con note di ananas, frutti rossi, canna da zucchero e sentori erbacei con un finale lungo e dolce.



COD. 33753 – cl. 70 – vol. 45%

O Rezinho 6 Months Madeira Wine Cask Finish

È un giovane Rum agricolo ambrato dall'Isola di Madeira. Ha passato un minimo di 6 mesi in ex-botti di vino di Madeira. Questo Rum agricolo è distillato con un alambicco tradizionale in rame. Al naso ha sentori di canna da zucchero, banana, olive e Madeira. Al palato sa di olive nere, ananas, mango e canna da zucchero con finale erbaceo





COD. 33755 – cl. 70 – vol. 57%
O Reizinho 9 Months Madeira Finish Wine Cask Strength

È un Rum agricolo imbottigliato brut de fût (a gradazione piena), invecchiato circa 9 mesi in ex-botti di vino di Madeira. Al naso note di olive, banana e Madeira. Al palato è dolce. Il finale è erbaceo e lungo.



COD. 33757 – cl. 70 – vol. 45% – O Reizinho 3 Anni

Questo Rum è invecchiato 3 anni in ex-botti di vino di Madeira. Si tratta di un Rum agricolo distillato con un tradizionale alambicco portoghese. Al naso si presenta fruttato con sentori di arancia, Madeira e vaniglia. Al palato è dia dolce che salto. Il finale è erbaceo.



COD. 33759 – cl. 70 – vol. 54,8%
O Reizinho 3 Anni Cask Strength

È la versione brut de fût (a gradazione piena) di o' Reizinho 3 Anni. Questo Rum agricolo è invecchiato per 3 anni in ex-botti di vino di Madeira. Al naso si presenta fruttato con sentori di arancia, Madeira e vaniglia. Al palato è dia dolce che salto. Il finale è erbaceo.



COD. 33761 – cl. 70 – vol. 54,4%
O'Reizinho 3 Anni Cognac Cask Strength

È un Rum agricolo invecchiato in ex-botti francesi di Cognac. È stato imbottigliato brut de fût (a gradazione piena) dopo 3 anni di invecchiamento. È una edizione limitata, ne sono state prodotte 900 bottiglie. Al naso si presenta fruttato con sentori di arancia e vaniglia. Al palato è sia dolce che salato.



COD. 33763 – cl. 70 – vol. 52,6%
O'Reizinho 6 Anni Cask Strength

Questo è il Rum agricolo più vecchio mai imbottigliato dalla piccola distilleria O'Reizinho. Il periodo di invecchiamento di 6 anni ha luogo in ex-botti di vino di Madeira. Al naso si presenta fruttato con sentori di arancia, vino di Madeira e vaniglia. Al palato è sia dolce che salato con finale erbaceo.



La distilleria Montebello è stata fondata dalla famiglia Dolomie nel 1930, e si trova nella piccola cittadina di Petit-Bourg, situata nella zona orientale dell'isola di Basse-Terre, appartenente al dipartimento francese di Guadalupe.

Nata come piccola distilleria a conduzione familiare, la Montebello, pur avendo affrontato le più svariate vicissitudini storiche e nonostante sia passata di mano in mano, è rimasta praticamente immutata fino agli anni '70 quando ha iniziato ad ingrandirsi sempre più, diventando una delle più attive della Guadalupe; oggi riesce a produrre fino a 500 mila litri all'anno di Rum di ottima qualità.

La distilleria Montebello acquista le canne da zucchero per la produzione del Rum dalle aziende agricole della zona di Petit-Bourg e una volta estratto il succo lo lascia fermentare per circa 48 ore.

La distillazione avviene poi in alambicchi a colonna multipla ed il distillato bianco esce a 85% vol., con l'obiettivo di ottenere il rum più puro e raffinato di tutta la Guadalupe.

Una volta distillato, il Rum viene lasciato ad affinare in botti ex-bourbon per poi essere imbottigliato come Rum Bianco a 50 e 55% vol.

Tutto il processo produttivo viene seguito scrupolosamente dalla famiglia Marsolle che gestisce attualmente la distilleria e si vanta di produrre uno dei Rum più pregiati di tutta la Guadalupe; in Francia il Rum Montebello ha vinto numerosi premi e riconoscimenti ai concorsi riservati a questo distillato.



COD. 33851 – cl. 100 – vol. 50% – Montebello Blanc

È il rum bianco agricolo tradizionale della distilleria. È il risultato di un processo di fermentazione e distillazione particolarmente lungo che gli restituisce un perfetto equilibrio. Al naso si avvertono sentori vegetali, di canna da zucchero, di terra e di agrumi. Al palato ha un sapore rotondo e gustoso. Si percepiscono le note di scorza di lime, canna da zucchero, fibre candite e pepe. Il finale è fresco.



COD. 33853 – cl. 100 – vol. 50% – Montebello Ambré

Questo Rum della distilleria Montebello di Guadalupe è invecchiato per due anni in botti di rovere ex-Bourbon prima di essere ridotto a un volume di 50%. Al naso si avvertono i sentori di cioccolato, caramello e arancia amara. Al palato risulta intenso.



COD. 33855 – cl. 70 – vol. 42% - Montebello Vieux 3 Anni

Il Rum invecchia 3 anni ed è l'unico blend nella vasta gamma di prodotti della distilleria Montebello. Infatti è una miscela di annate differenti: quella di tre anni (70%), la 8 anni (20%) e la 12 anni (10%). Come tutti gli altri Rum della distilleria Montebello è invecchiato in botti di rovere ex-Bourbon. Al naso si avvertono gli aromi di vaniglia, frutta candita, caramello, ciliegia, mele, canna da zucchero, pepe e mentolo. Al palato si sentono le note di frutta caramellata, mele, banane, anice stellato, noce moscata, pepe, canna da zucchero e scorza di lime. Il finale è lungo e gustoso, in bocca lascia il sapore di frutta candita e liquirizia.



COD. 33857 – cl. 70 – vol. 42% - Montebello Vieux 6 Anni

Il Rum Vieux 6 Y.O. della Montebello, ottenuto da un invecchiamento in botti di rovere americana contenenti originariamente Bourbon, sprigiona, fin dall'apertura della bottiglia, i suoi distintivi aromi di frutta e canna da zucchero, davvero pieni e suadenti. All'assaggio poi non delude, regalando un sorso di rara piacevolezza con note di legno.

**COD. 33859 – cl. 70 – vol. 42% - Montebello Vieux 8 Anni
Millesimé 2007**



Rum invecchiato per 8 anni in botti di rovere americana ex-Bourbon rispecchia la ricchezza della superba annata del 2007. Il suo colore è un misto tra oro e rame. Al naso si rivelano note di piccoli agrumi e cioccolato. Dopo un breve respiro, appaiono note di caffè seguite da frutta cotta, resina di pino e zucchero. Al palato risulta dolce. Sono dominanti le note del caffè. Un attimo prima del finale si avvertono le note di frutti rossi, arancia amara e nocciole. Il finale è accompagnato da una leggera amarezza e dai tannini.

**COD. 33861 – cl. 70 – vol. 60%
Montebello Blanc Cuvée Zenga**



Distillato nel gennaio del 2019, il Rum trae beneficio da una lunga fase di fermentazione e una breve fase di riduzione prima di essere imbottigliato nell'ottobre del 2020. Al naso si avverte il sentore di canna da zucchero, frutti tropicali e pepe. Al palato si avvertono le note intense di succo di canna da zucchero. La consistenza è densa e pastosa, lascia un sapore dolce simile al torrone. Il finale è lungo con note di lime, canna da zucchero e pepe.



MONTEBELLO

Rhum Agricole - Guadeloupe



COD. 33863 – cl. 70 – vol. 50% - Montebello blanc Premium «Winch»

Il Cuvée Winch Montebello è il risultato della raccolta di una singola varietà di canna rossa (P.O.J 2725) dalla qualità altissima. Al naso si avvertono le note rinfrescanti rotonde di canna appena tagliata. Al palato si mantiene dolce e cremoso. Il finale è gustoso e dà una bella sensazione di soddisfazione al palato.

**COD. 33865 – cl. 70 – vol. 42%
Montebello Blanc Cuvée Prestige 1982**



Invecchiato per 24 anni in botti di rovere ex-Bourbon, il Blanc Cuvée Prestige 1982 è un must della Distilleria Montebello. È color mogano. Al naso troviamo un bouquet delicato e pieno, eccezionale. Questo rum ha una palette aromatica incredibile di agrumi e legni preziosi. Al palato si avvertono le note di frutta rossa e continua con spezie tra le quali è ben percepibile la cannella. Il finale rilascia sentori di cannella, altre spezie e legno.

**COD. 33867 – cl. 70 – vol. 45,3%
Montebello Vieux 10 Anni (Brut de Fût)**



Montebello 10 Anni Brut de Fût è un Rum agricolo distillato nel 2010. Dopo 7 anni di invecchiamento in botti americane di rovere ex-Bourbon è stato trasferito in botti ex-Cognac per i restanti 3 anni. È un'edizione limitata. Al naso è fruttato, si avvertono gli aromi di litchi, agrumi, mele cotte e vaniglia. Gli odori di colla e Pastiglie Valda (sostanza presente nelle piante di menta) apportano una leggera complessità. Al palato ha un sapore ricco e gustoso. Si avvertono le note di legno, litchi fermentati, frutti della passione, spezie dolci e canfora. Il finale è lungo.



RINALDI 1957

CONTATTI:

Rinaldi 1957 S.p.A.

V.le A. Masini, 34 - 40126 Bologna (Italia)

Tel. 051-4217811 Fax. 051-242328

info@rinaldi1957.it