Rum Trois Riviere Cuvee de L'Ocean

Fornitore	F.lli Rinaldi Importatori S.p.A.
Famiglia	White Spirits e Rum
Categoria	Rum
Segmento	Rum premium
Tipologia	Rhum francese
Formato	70 cl
Grado alcolico	42% vol.
Invecchiamento	Nessuno
Materia prima	proveniente da canna da zucchero coltivata nelle vicinanze dell'oceano
Zona di produzione	Martinica

Tipo di distillazione/tecniche produttive

La canna da zucchero viene macinata per estrarre lo zucchero viene aggiunta l’acqua al processo di frantumazione per estrarre più succo possibile il succo estratto viene definito vesou (10 kgs di canne = 1 l a 55 % vol) La parte di scarto della canna è chiamata «bagasse» e viene utilizzata come combustibile nei forni per la produzione del vapore . La fermentazione viene fatta in 13 serbat...

Note/caratteristiche del prodotto

Origine: La piantagione Trois Rivièeres è una delle più antiche della Martinica: risale infatti alla metà del xvii secolo. Proveniente da canna da zucchero coltivata nelle vicinanze dell'oceano. Questa caratteristica geografica associata a tecniche di fermentazione specificamente progettate da Mastro Distillatore ne definiscono il gusto. Aroma: zucchero di canna completati da sfumature originali di minerali e iodio, seguite di note di pane e lievito. Gusto: caratterizzato principalmente da note sorprendentemente minerali, iodio e sale.