



DIPLOMÁTICO MANTUANO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- DENOMINAZIONE: Rum
- STATO/REGIONE: Lara (Venezuela)
- METODO: Blended Rum (miscelazione Rum di diverse annate)
- GRADAZIONE: 40.0%
- FORMATO: Bottiglia da 70 cl
- PRODOTTO: da Melassa di canna da zucchero, distillato con Pot Still e alambicchi a colonna e Batch Kettle.
- AFFINAMENTO: 8 anni di invecchiamento in botti di rovere bianco americano.
- COLORE: ambrato dai riflessi dorati e luminosi.
- PROFUMO: aromi speziati e di vaniglia, frutta secca tostata, frutta candita con leggeri cenni di caramello e quercia.
- GUSTO: spiccata aromaticità ed un sorso ricco e lungo.
- FINALE: persistente richiamando sensazioni speziate.



COME GUSTARLO

- TEMPERATURA IDEALE: tra gli 18°C e i 20°C
- BICCHIERE IDEALE: Il Balloon basso per il Rum permette di essere impugnato con il palmo della mano, scaldando il distillato con la temperatura corporea e permette alle componenti volatili di ossigenarsi ed essere maggiormente apprezzate.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Medaglia d'oro ottenuta nelle seguenti manifestazioni internazionali: "Tastings.com 2017" con valutazione di 94/100, "Ultimate Spirits Challenge 2017" con valutazione di 95/100, "San Francisco World Spirits Competition, 2018", "Tastings.com 2018" con valutazione di 90/100, "Berlin International Spirits Competition 2018". Medaglia d'argento ottenuta all'"International Wine & Spirit Competition 2017". Medaglia di bronzo ottenuta al "Berlin International Spirits Competition 2017".

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il Rum Diplomatico "Mantuano", nasce nei pressi della città venezuelana di La Miel, poco distante dai primi rilievi della cordigliera delle Ande prodotto dalla celebre "Distilerias Unidas". È un'area storicamente molto votata alla produzione di grandi rum, per la presenza di vaste aree in cui viene coltivata la canna da zucchero delle migliori varietà. Il "Mantuano", che fa parte della linea "Tradition" del marchio venezuelano, è realizzato grazie alla lunga esperienza dei Maestri Roneri, che compongono questo armonioso blend di diversi rum di medio invecchiamento, sapientemente selezionati per ottenere un risultato finale caratterizzato da un perfetto equilibrio gustativo. Alla base dei distillati del marchio "DUSA", ci sono un succo di canna e una melassa molto ricchi d'aromi e un processo di lavorazione ancora svolto secondo le più antiche consuetudini locali. Al termine della fase preparatoria della fermentazione, si procede alla distillazione in alambicchi a colonna. Il rum viene fatto maturare in botti di legno per almeno otto anni. Alla fine del processo d'invecchiamento, i migliori barili vengono miscelati e si procede quindi all'imbottigliamento.

Nel bicchiere si presenta con un colore ambrato dai riflessi dorati e luminosi. Al naso presenta aromi speziati e di vaniglia, frutta secca tostata, frutta candita con leggeri cenni di caramello e quercia. Al palato emerge la spiccata aromaticità ed un sorso ricco e lungo; il finale risulta persistente richiamando sensazioni speziate.

È la scelta ideale per chi predilige il sorso suadente, capace d'esprimere una piacevole fragranza e immediatezza aromatica.