



WRAY & NEPHEW OVERPROOF

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- DENOMINAZIONE: Rum
- STATO/REGIONE: Kingston (Giamaica)
- METODO: Blended Rum (miscelazione Rum di diverse annate)
- GRADAZIONE: 63.0%
- FORMATO: Bottiglia da 70 cl
- PRODOTTO: da una miscela speciale di diversi tipi di rum.
- AFFINAMENTO: nessun invecchiamento.
- COLORE: cristallino e trasparente.
- PROFUMO: naturale e fruttato, con note di melassa.
- GUSTO: fruttato e speziato, con note di banana e quercia.
- FINALE: lungo.

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.



DESCRIZIONE PRODOTTO

Wray and Nephew Ltd. è una distilleria giamaicana produttrice di rum. J. Wray & Nephew, nel primo decennio del 1900, acquista i tre sugar estate giamaicani di Greenwich, Carlisle e Monymusk e nel 1917 la Appleton Estate, la seconda distilleria di rum più antica al mondo e una delle più rinomate per i suoi rum. Nel 2012, la società liquori italiani il Gruppo Campari acquistò la Wray & Nephew, il cui 90% delle vendite di rum in Giamaica appartengono a questo famoso marchio.

Il Wray & Nephew "Overproof White" non è un distillato qualunque, ma racchiude la cultura della Giamaica in tutte le sue diverse sfaccettature. L'"Overproof White" è il rum bianco ad alta gradazione alcolica più venduto al mondo. È una miscela speciale di diversi tipi di rum, è di colore chiaro brillante e ha un aroma naturale fruttato con toni di melassa. Nel bicchiere si presenta con un colore cristallino e trasparente. Al naso è naturale e fruttato, con note di melassa. Al palato è fruttato e speziato, con note di banana e quercia; il finale è lungo.

È la scelta ideale per chi predilige i cocktail dal carattere unico ed è un ingrediente essenziale negli autentici punch di rum giamaicani o, addirittura come ingrediente "segreto" in bevande tipicamente a base di rum.