



KRAKEN BLACK SPICED

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **DENOMINAZIONE:** Rum
- **STATO/REGIONE:** Trinidad & Tobago (Caraibi)
- **METODO:** Blended Rum (miscelazione Rum di diverse annate)
- **GRADAZIONE:** 40.0%
- **FORMATO:** Bottiglia 70 cl - con confezione esclusiva
- **PRODOTTO:** da Melassa di canna da zucchero, con aggiunta di 11 spezie naturali, tra cui cannella, zenzero, caffè e chiodi di garofano.
- **AFFINAMENTO:** 12-24 mesi in botti di rovere.
- **COLORE:** ambrato profondo, scuro e molto intenso.
- **PROFUMO:** molto ricco, intenso e speziato, di cioccolato, caramello, caffè, pepe, zenzero e spezie dolci.
- **GUSTO:** morbido, denso e rotondo, speziato, dolce e strutturato.
- **FINALE:** non è molto lungo e a tratti impercettibile. Risulta, comunque morbido e gentile.



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

Il Kraken “Black Spiced” è una versione molto particolare di Rum caraibico, prodotto nell’isola di Trinidad e Tobago, dalla casa produttrice Kraken Company, che ha fortemente voluto creare una nuova versione di Rum pensata soprattutto per il mondo della moderna mixology, alla ricerca di novità. Il Black Spiced si è ritagliato uno spazio importante nel panorama del Rum caraibico per il suo volto assolutamente anticonvenzionale.

Il “Black Spiced” prodotto da Kraken Company è un rum che va fuori dai soliti schemi dei distillati di settore. Viene realizzato partendo da una melassa di canna da zucchero di prima qualità a cui vengono aggiunte undici diverse spezie, tra cui cannella, zenzero, caffè e chiodi di garofano. Nell’arte della miscelazione, infatti, può esprimere tutta la sua originalità aromatica. Al termine della distillazione e dell’arricchimento con le spezie, il Rum matura per un periodo di 12-24 mesi in botti di rovere.

Nel bicchiere si presenta di color ambra molto scuro. All’olfatto presenta aromi molto intensi e complessi, che spaziano dalle spezie morbide allo zenzero, dal caramello alle note di cioccolato fondente, dal cacao amaro e caffè al pepe nero. Al palato emergono le note calde e morbide, che rendono l’esperienza straordinaria per ricchezza e persistenza aromatica. Il finale non è molto lungo e a tratti impercettibile. Risulta, comunque morbido e gentile.

Il Kraken “Black Spiced” è intenso e sfaccettato, non la possiamo definire un’etichetta per puristi ma, un’interpretazione creativa e originale di questo celebre distillato caraibico per chi desidera scoprire qualcosa di nuovo nel mondo sorprendente dei Rum. È particolarmente apprezzato nell’ambito della preparazione dei cocktail.