

RUM | PURE SINGLE RUM

## RHUM RHUM BLANC

RHUM RHUM | MARIE GALANTE



**70 cl / 41°**

**Category:** Pure Single Rhum Agricole

**Raw material:** Puro succo di canna

**Fermentation:** Own selected yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Box:** Yes

### WHY IT'S DIFFERENT

Rhum Rhum Blanc 41° è il Pure Single Agricole Rhum prodotto a partire da una antica varietà di canna da zucchero, la Rouge B47.259, quasi scomparsa dalle Antille. Una volta raggiunta la perfetta maturazione, le canne vengono tagliate a mano con i tradizionali "coutelas", trasportata verso la distilleria sui "cabrouet" trainati dai tori. Il succo appena pressato non viene diluito, come accade abitualmente nella produzione dei rum agricoli; le fermentazioni avvengono in tini aperti a temperatura controllata e durano fino a 5/6 giorni. Dopo la distillazione inizia un lungo periodo di riposo in tini di acciaio che, dura fino a un anno, durante il quale viene lentamente abbassato il grado alcolico. Rhum Rhum Blanc viene imbottigliato a 41°.

### HOW DO I DRINK IT?

Rhum Rhum Blanc 41° è molto piacevole nel classico Ti' Punch con una piccolissima aggiunta di zucchero. Ottimo per un cocktail classici come il Mary Pickford.

### FOCUS

A metà degli anni 2000, Luca Gargano realizza un sogno che coltivava da anni, quello di produrre il miglior rum del mondo. Per farlo si avvale della collaborazione del maestro Gianni Vittorio Capovilla e insieme scelgono l'incantevole isola di Marie Galante, dove al tempo si poteva trovare il miglior terroir possibile ai Caraibi. Un primo alambicco viene installato presso la distilleria Bielle nel 2005 e nel 2007 il secondo: sono due alambicchi Müller a bagnomaria della capacità di 300 e 1200 litri. Il succo di canna fresco e non diluito fermenta lentamente in cuves di inox.

