

RUM | RHUM AGRICOLE

NEISSON PROFIL 105 BIO

NEISSON | MARTINIQUE



70 cl / 53.3°

Product type: Rhum Agricole

Base ingredients: Succo di canna da zucchero

Fermentation: Own selected yeasts

Production method: Distillazione in colonna Creole

Aging: Tropicale

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Neisson Profil 105 Bio è un rum sorprendente. Nonostante il breve invecchiamento in botte, è molto complesso, quasi quanto in vieux. Le botti utilizzate per l'affinamento di Neisson Profil 105 sono nuove, scelte con cura dopo numerosi test in collaborazione con la World Cooperage. I barili sono composti in parte uguale da doghe di rovere francese e rovere americano che hanno stagionato per almeno 3 anni. Queste botti vengono precedentemente utilizzate per contenere rum agricole bianco per circa 4 mesi, un processo che permette la cessione dei tannini in eccesso, oltre che la nota amara del legno che sarebbe troppo forte per l'invecchiamento in clima tropicale. In seguito vengono nuovamente riempiti di rum, che riposerà per almeno 18 mesi, diventando così un "elevé sous bois", una delle categorie che fanno parte della classificazione dell'AOC Martinique. Profil 105, di cui è presente anche la rarissima versione bio, beneficia di tutte le caratteristiche del legno nuovo ed è un rum di soli 12 mesi assolutamente sorprendente, con un profilo gustativo impressionante per la sua giovane età.

HOW DO I DRINK IT?

Si degusta liscio o con ghiaccio. In miscelazione è perfetto per il Presidente, con piacevoli note vanigliate e legno tostato.

FOCUS

La distilleria di Neisson è stata fondata nel 1932 dai fratelli Neisson presso il comune di Le Cabret, situato nel nord ovest della Martinica, zona perfetta per la coltivazione delle migliori canne da zucchero, vista la grande presenza di terreno lavico. Il proprietario Gregory Vernant Neisson è ormai l'ultimo master distiller proprietario dell'isola. Nei campi di proprietà la canna da zucchero viene raccolta a mano per preservarne la qualità. Neisson possiede ancora una parcella dove cresce la varietà di canna Cristalline non ibridata. Si tratta dell'unico ettaro di Cristalline a essere sopravvissuto al di fuori dell'incontaminata isola di Haiti. Oltre alla Cristalline, Neisson coltiva altre due varietà non ibridate, come la Malavoi e la Rubanée. Le tre varietà antiche, dopo una lunga lotta, sono entrate a far parte dell'AOC Martinique. Da qualche anno Gregory Vernant Neisson ha iniziato il complesso processo di riconversione di tutti i suoi terreni in agricoltura biologica, e oggi può fregiarsi del Label Bio, cosa unica nel mondo del rum. Neisson è anche pioniere in materia di invecchiamento, essendo il primo al mondo fra i produttori ad aver intrapreso



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

l'utilizzo di botti nuove.

