

RUM | RHUM AGRICOLE

NEISSON BLANC

NEISSON | MARTINIQUE

70 cl / 55°

Category: Rhum Agricole

Fermentation: Own selected yeasts

Production method: Distillazione in colonna Creole

Box: No



WHY IT'S DIFFERENT

Neisson Blanc 55° è il rhum agricole bianco che rappresenta al meglio lo spirito della distilleria di Le Carbet, è il Neisson più apprezzato dai locals che lo ritengono il must per il Ti' Punch. È prodotto a partire da diverse varietà di canna da zucchero incluse alcune non ibridate come la Cristalline, la Rubanèe e la Malavoi. Le canne per la produzione del 55° vengono raccolte parzialmente mediante taglio manuale, vengono rapidamente trasportate alla distilleria dove vengono pressate, il puro succo di canna da zucchero diluito con acqua viene fatto fermentare con lieviti selezionati per Neisson a partire da un ceppo indigeno isolato proprio sulle canne da zucchero di proprietà. Dopo una fermentazione prolungata il vin de canne viene distillato nella colonna Savalle in rame. Il rhum agricole bianco riposa per alcuni mesi prima di essere lentamente abbassato di grado ed essere imbottigliato nell'iconica bottiglia "Zépol Kare".

HOW DO I DRINK IT?

È il rum preferito dai locals per realizzare il migliore Ti' Punch della Martinica, per addolcire la bevanda tradizionale delle Antille potete utilizzare lo sciroppo di canna da zucchero bio prodotto da Neisson.

