

RUM | RHUM AGRICOLE

## BALLY PAILLE

BALLY | MARTINIQUE

**70 cl / 40°**

**Category:** Rhum Agricole

**Raw material:** Puro Succo di canna da zucchero

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Distillazione in colonna Creole

**Aging:** Tropicale

**Box:** Yes



### WHY IT'S DIFFERENT

Il Bally Paille è un rum agricolo prodotto da puro succo di canna da zucchero, invecchiato in botti grandi per 18 mesi in clima tropicale. La particolarità della tipologia Paille sta nel fatto che il rum viene affinato per un massimo di 2 anni in botti grandi da 500 litri, in modo da addomesticare la forte aromaticità tipica dei rum agricoli.

### HOW DO I DRINK IT?

L'aroma del Bally Paille è paragonabile a quello dei rum agricoli bianchi, l'affinamento lo rende soltanto più rotondo al palato. Un cocktail ideale per questo rum è l'Island of Martinique, con miele, succo di lime e bitter aromatico.

### FOCUS

Il Bally è un prodotto che conta un secolo di storia, radicato in una zona d'elezione per la coltivazione della canna da zucchero. La storia della distilleria affonda però le radici addirittura nel 1670, anno di nascita dell'Habitation Lajous, denominata così dal barone Jean-Baptiste de Lajous. La tenuta venne venduta nel 1917 a Jacques Bally, un giovane ingegnere che, dopo averla ristrutturata, costruì la distilleria sui resti della piccola sucrerie, installando una macchina a vapore e una colonna creola progettata da lui stesso. Negli anni seguenti, Jacques Bally mise una parte della sua produzione in invecchiamento e, nel 1930, disegnò e realizzò la famosa bottiglia 'pyramide', conosciuta in tutto il mondo. Il Bally è anche il primo rum della Velier, con il quale Luca Gargano realizzò anche la sua prima co-bottling: la Reserve Cantarelli.

