

RUM | TRADITIONAL RUM

VELIER ROYAL NAVY

VELIER ROYAL NAVY |



70 cl / 57.1°

Product type: Blended Rum

Base ingredients: Melassa

Fermentation: Selected yeasts + Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still & Column Still

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Velier Royal Navy è nato dalla volontà di ricreare il blend della Royal Navy, ma con l'approccio Velier, quindi il migliore possibile. I Royal Navy erano assemblaggi di rum giovani provenienti dalle varie colonie britanniche caraibiche, poi resi scuri con un'abbondante addizione di caramello. Velier Royal Navy, invece, è un blend dei rum più invecchiati provenienti da Trinidad, per l'esattezza Caroni Invecchiato ai tropici per minimo 20 anni, rum della Guyana invecchiati in Europa per più di 15 anni e un blend di rum giamaicani invecchiati ai tropici per più di 12 anni. L'invecchiamento medio finale è di 17,42 anni, il master blender è stato Luca Gargano, che ha creato personalmente il blend.

HOW DO I DRINK IT?

Da consumare liscio: non esiste modo migliore per apprezzare un rum così complesso ma dalla beva estremamente piacevole.

FOCUS

Una curiosità: i due personaggi ritratti nello stemma dell'etichetta sono Amleto Mori e Sergio Storti, due tra i più storici collaboratori della Veiler, presenti nei suoi uffici fin dai primi anni della direzione di Luca Gargano e tuttora in attività. La Velier rende loro omaggio così: ritraendoli come pirati "buoni", in opposizione ai pirati "cattivi" che bevevano rum sui velieri dei colonizzatori britannici.

