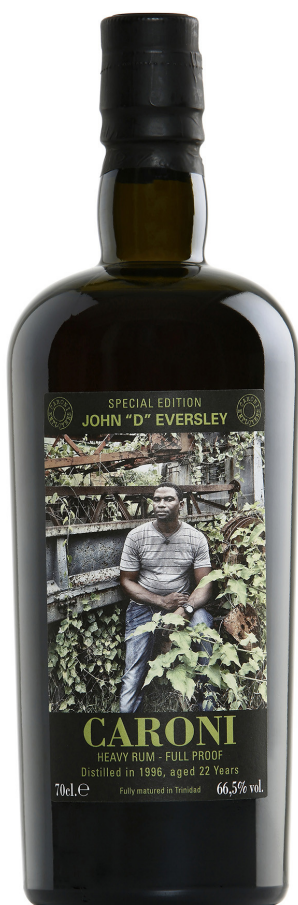


RUM | TRADITIONAL RUM

## CARONI EMPLOYEES 1ST RELEASE 22 Y.O. 1996 FULL PROOF - JOHN "D" EVERSLEY

CARONI | TRINIDAD



**70 cl / 66.5°**

**Category:** Traditional Rum

**Raw material:** Melassa

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Distillazione in column Still

**Aging:** Tropicale

**Box:** Yes

### WHY IT'S DIFFERENT

Caroni Employees 1st Release 22 Yo Full proof Heavy John "D" Eversley È l'assemblaggio di 5 barili di Heavy Rum Caroni distillati nella colonna singola e invecchiati per 22 anni in clima tropicale. Il blend è composto dai 5 rum che Luca ha selezionato insieme a Olivier Scars, per un totale di 1192 bottiglie, imbottigliate al grado pieno di 66,5%.

### HOW DO I DRINK IT?

Si degusta liscio, lasciandolo alcuni minuti nel bicchiere per farlo respirare. Non c'è bisogno di acqua, soltanto di tempo, e ne bastano 2 cl per passare la serata in grande compagnia.

### FOCUS

Per questa prima release della selezione "Caroni Employees", Luca Gargano ha inviato a Genova Olivier Scars, francese, esperto appassionato di Caroni, medico di professione e talentuoso cantante reggae. Olivier ricorda con emozione quel sabato mattina a Villa Paradisetto, la storica sede Velier in Via Byron a Genova, dove degustò insieme a Luca 16 campioni di single cask Caroni degli anni 1998 e 1996. Olivier pensava di dover scegliere due soli single cask come accadde agli amici tedeschi Egon Lipman e Stefan Kerner, per la selezione dei Caroni Magnum del 70mo anniversario Velier, ma il compito di Olivier fu più complesso. Infatti Luca volle che Monsieur Scars scegliesse 5 campioni su 8 di ogni annata per la creazione di due blend. È così che Luca, con l'aiuto di Olivier Scars, ha creato il blend dei primi due Caroni della serie Employees di rum Heavy imbottigliati Full proof.

