

RUM | CLAIRIN

CLAIRIN ANSYEN SAJOUS 21 MOIS SJ17BI-1 LEONARDO LEUCI

CLAIRIN | HAITI



70 cl / 55.4°

Tipologia: Pure Single Rhum Agricole

Materia prima: Puro succo di canna da zucchero

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Invecchiamento: Tropicale

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Clairin Ansyen Sajous 21 Mois #sj17bi-1 Leonardo Leuci è un single cask selezionato dal noto bartender Leonardo Leuci durante un viaggio ad Haiti svoltosi nel Giugno 2018. Si tratta di un Clairin Sajous Invecchiato 21 mesi in un barile che aveva già ospitato il rhum agricolo Bielle.

COME LO BEVO

Si degusta liscio, per gli appassionati del clairin bianco in cerca di una nuova esperienza e per chi vuole capire l'evoluzione di un distillato in legno. Con tutti i clairin ansyen si possono poi creare nuovi cocktails uscendo anche dai sentieri battuti delle ricetta classiche.

FOCUS

Quello dei clairin ansyen non è un vero e proprio invecchiamento ma un affinamento di alcuni mesi, per questo motivo Luca Gargano ha scelto di non mettere il classico statement in anni in etichetta, ma bensì in mesi, prendendo spunto dalla conta dei mesi riservata all'affinamento del parmigiano reggiano.

