

RUM | RHUM AGRICOLE

NEISSON L'ESPRIT BIO

NEISSON | MARTINICA



70 cl / 66°

Tipologia: Rhum Agricole

Fermentazione: Lieviti selezionati propri

Metodo di produzione: Distillazione in colonna Creole

Invecchiamento: Tropicale

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Neisson L'esprit Bio è il primo rum della storia di Neisson ad avere in etichetta il Label Bio, un risultato ottenuto dopo un lungo percorso di conversione all'agricoltura biologica di una buona parte degli appezzamenti di proprietà coltivati a canna da zucchero. Le canne sono coltivate senza l'utilizzo di fertilizzanti, pesticidi o altri preparati di sintesi, privilegiando un diserbo che viene effettuato da piccoli trattori radiocomandati che si destreggiano fra le canne da zucchero, piccoli mezzi dotati di ripper che passano sotto la superficie della terra e tagliano le radici delle erbe infestanti. La conversione al biologico va di pari passo con la coltivazione di numerose varietà di canne molto antiche, meno performanti rispetto agli ibridi moderni ma molto più tipiche e interessanti a livello aromatico. Le canne raccolte manualmente vengono pressate, fermentate a lungo in grandi tini aperti di acciaio inox e il fermentato distillato lentamente nella colonna Savalle installata da Jean Neisson nel 1952. Dopo un riposo di quasi un anno in tini di acciaio L'esprit Bio 66 viene imbottigliato a grado pieno nelle famose bottiglie "Zepol Karè".

COME LO BEVO

Si degusta liscio, nel tradizionale Ti' Punch o semplicemente con qualche cubetto di ghiaccio e una scorza di lime. Il cocktail ideale per L'esprit Bio 66° è il Daiquiri.

