

RUM | RHUM AGRICOLE

NEISSON L'ESPRIT BIO

NEISSON | MARTINICA

70 cl / 70°

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 70° è il terzo Esprit ad essere prodotto, e porta una ulteriore certificazione biologica rispetto alla versione precedente a 66°. L'esprit Bio 70° è infatti certificato sia con il label bio che con la certificazione AB (Agriculture Biologique) ottenuta dopo più di cinque anni dalla conversione totale all'agricoltura biologica delle parcelle di canna da zucchero che circondano la distilleria a Le Carbet. Le varietà principali raccolte a mano per la produzione di L'esprit sono la canne rouge B64, cannelle B82.033 et zicak B59. Il succo ottenuto dai vecchi mulini attivati dalla macchina a vapore viene fermentato fino a 120 ore in grandi tini di acciaio inox con lieviti selezionati a partire da un ceppo specialmente selezionato per Neisson a partire da lieviti presenti sulle sue canne da zucchero. Distillazione lenta nella colonna Savalle in rame e un lungo riposo del distillato brut de colonne prima di essere imbottigliato a grado pieno.

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 70° è il Corn'n Oil.

