

RUM | SINGLE BLENDED

ST. NICHOLAS ABBEY 18 Y.O.

ST NICHOLAS ABBEY | BARBADOS

70 cl / 40°

Tipologia: Single Blended Rum

Materia prima: Melassa

Fermentazione: Lieviti selezionati propri

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still & Column Still

Invecchiamento: Tropicale

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Il St. Nicholas Abbey 18 YO è un rum di melassa che viene distillato dalla Foursquare Distillery di Richard Seale. Da anni, Seale fornisce i rum alla famiglia Warren, che in questo caso ne continua l'invecchiamento per almeno 18 anni in botti di ex-bourbon. La piantagione, con i magazzini di invecchiamento, è situata su un altipiano, e questo le permette di ricevere fresche brezze marine che migliorano la maturazione del rum. Questo prodotto viene definito un "Single Blended Rum".

COME LO BEVO

È una bottiglia da stappare nella grandi occasioni, un must haee per gli appassionati di rum, si beve liscio e si abbina perfettamente con sigari da grandi formati e media struttura cubani.



FOCUS

St Nicholas Abbey ha una lunga tradizione, con una storia che si perde nella notte dei tempi. È una tenuta agricola da sempre legata alla coltivazione e alla trasformazione della canna da zucchero. Quando la famiglia Warren la acquistò, nel 2006, decise di restaurare la proprietà includendo anche la ricostruzione della distilleria. L'impianto è stato totalmente progettato dall'artigiano tedesco Holstein, che ha costruito un vero Alambicco-gioiello affettuosamente nominato "Annabelle", composto da una caldaia e una colonna di rettifica. St Nicholas Abbey è una delle sole quattro distillerie dell'isola e durante gli anni ha mantenuto i tradizionali metodi di distillazione che hanno reso famoso il rum di Barbados oltre 350 anni fa.

