RUM | SINGLE BLENDED

FOURSQUARE SUPERNUM

FOURSQUARE | BARBADOS

70 cl / 55°
Tipologia: Single Blended Rum
Materia prima: Melassa
Fermentazione: Lieviti selezionati
Metodo di produzione: Distillazione Pot Still & Coffey Still
Invecchiamento: Tropicale
Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Distillato nel 2004, Supernum è un blend di rum maturati inizialmente per 19 anni in botti ex-bourbon e di rum sottoposti a una seconda maturazione di ulteriori 2 anni in botti ex-Pineau des Charentes, per un totale di 21 anni di invecchiamento interamente tropicale a Barbados.
Ogni componente nasce dall'unione di distillati prodotti nel double retort pot still in rame e nel tradizionale twin column Coffey still, assemblati prima dell'ingresso in botte. Il risultato conserva l'identità di Foursquare, arricchita dalla profondità della lunga maturazione e dall'apporto aromatico delle botti di Pineau des Charentes.
È stato imbottigliato barrel proof nel febbraio 2026.

COME LO BEVO

Foursquare Supernum nasce dalla collaborazione tra Richard Seale e Luca Gargano, e rappresenta una nuova interpretazione dello stile della distilleria di Barbados, costruita attorno a una lunga maturazione e a un affinamento particolare.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it