

RUM | SPICED RUM

BAYOU SPICED RUM

BAYOU | USA



70 cl / 40°

Tipologia: Spiced Rum

Materia prima: Melassa e succo di canna

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Invecchiamento: Tropicale

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Bayou Spiced è un rum prodotto a Lacassine (USA, Louisiana) da canna da zucchero locale secondo le più rigorose tradizioni. La canna viene prodotta localmente e le melasse utilizzate arrivano dai produttori locali. Fra questi, M.A. Patout, il più antico produttore di zucchero degli Stati Uniti (1829). Le pregiate melasse vengono miscelate con succo di canna per avviare la fermentazione, attivata da lieviti selezionati in distilleria. La fermentazione dura dalle 28 alle 30 ore. Bayou è poi distillato in singolo passaggio nei due alambichi pot still di rame. Bayou Spiced si ispira alle tradizioni della cucina Cajun della Louisiana. Il Master blender Reniel Vincente crea una miscela dei rum Bayou giovani insieme alla ricetta segreta delle spezie. Il tutto è lasciato riposare per 30 giorni nelle botti di rovere americano.

COME LO BEVO

Bayou Spiced è ottimo sour, con succo di lime e sciroppo di zucchero Panella. Si adatta benissimo alla miscelazione di cocktails di ispirazione tropicale o Tiki.

FOCUS

Come per tutti i Bayou, i lieviti sono sviluppati in distilleria, la fermentazione dura 28-30 ore a circa 30°C in 4 vasche da 4000 US Gallons l'una. Non vengono utilizzati additivi chimici nel controllo della fermentazione. La distillazione è svolta in pot still prodotti dalla Vendome Copper & Brass Works, costruito a mano. Si tratta di 3 pot still in rame per la prima distillazione e due pot still per il ripasso in acciaio con una piccola colonna di rettificazione in rame da 8 piatti. Il distillato esce dall'alambicco tra i 88% e i 92% e conta 80-200 gr/Hlap di congeners. L'acqua utilizzata per l'abbassamento del grado alcolico proviene da un pozzo artesiano ed è filtrata con cura per ottenere una purezza assoluta. L'invecchiamento avviene in 840 botti di rovere americano ex bourbon e rovere francese e segue il metodo solera fino a 3 anni. L'angel share medio è di 8,5% l'anno. Il master distiller Jeff Murphy e il master blender Reiniel Vicente seguono il processo e ogni bottiglia porta la loro firma.

