

RUM | TRADITIONAL RUM

## CARONI 17 Y.O.

CARONI | TRINIDAD



**70 cl / 55°**

**Tipologia:** Traditional Rum

**Materia prima:** Melassa

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Distillazione in column Still

**Invecchiamento:** Tropicale

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Caroni 17 è composto da barili di rum distillati nell'anno 1998, facenti parte dell'ultimo stock di 630 barili acquistato da Luca Gargano nel 2011 dalla Angostura. I 1998 sono fra i Caroni più giovani imbottigliati da Luca, ma di certo non i meno complessi, soprattutto dopo 17 anni di invecchiamento. Sono anche gli ultimi prodotti al 100% da melasse locali, derivanti dalle ultime canne da zucchero coltivate a Trinidad. La coltivazione era infatti totalmente scomparsa dopo il fallimento della Caroni Sugar Refinery e della distilleria nel 2003. L'invecchiamento tropicale lo ha portato ad una angel share dell'80%.

### COME LO BEVO

Caroni 17 si degusta liscio, o con un grande blocco di ghiaccio che esalta le note di idrocarburo e legno. Da provare anche con qualche goccia d'acqua.

### FOCUS

L'etichetta di Caroni 17 riprende lo stile delle mitiche bottiglie che venivano importate in Europa negli anni '40/'60 durante la gestione della Tate & Lyle. Quello della Tate & Lyle fu uno dei momenti più floridi per il rum di Trinidad e uno dei pochi imbottigliamenti ufficiali mai esistiti nella storia della Caroni, infatti i suoi rum venivano principalmente commercializzati in bulk, apprezzati a tal punto di diventare parte integrante dei blend della British Navy. Nonostante venga riportato il numero di anni di invecchiamento in etichetta, Caroni 17 riporta in contro-etichetta l'anno di distillazione e l'anno di messa in bottiglia, come tutti i Caroni imbottigliati da Luca Gargano.

