

# PLANTATION GRAN ANEJO

## SPECIFICHE

ORIGINE: Guatemala e Belize

ABV %.: **42,00**

## NOTE GUSTATIVE

Al naso è elegante, si colgono vaniglia, pepe bianco, canditi, cuoio e tabacco dolce. Al palato si notano aromi speziati e un delicato retrogusto di vaniglia.

## DESCRIZIONE

I Rum Plantation sperimentano un doppio invecchiamento, il primo nei Caraibi e il secondo nella regione di Cognac, in Francia. Nei Caraibi, dove la parte degli angeli risulta elevata a causa del clima tropicale, un significativo 7%, il rum invecchia in botti ex bourbon in rovere americano, che donano decise note di vaniglia e cocco. Dopo alcuni anni ai Caraibi il rum Plantation viene portato al castello di Bombonnet, in Francia, dove affina in piccole botti di Cognac Pierre Ferrand (quercia francese) che apportano delicati sentori tannici. Quest'ultimo invecchiamento conferisce quell'eleganza e quella finitura che caratterizza tutti i rum Plantation.

Plantation Gran Anejo è una miscela di rum provenienti da Guatemala e Belize. I rum prima di essere miscelati maturano per tre anni separatamente nei due paesi d'origine, per poi essere affinati ulteriormente un ultimo anno in piccole botti di rovere in Francia.

