

# Good Spirits

--



GOOD SPIRITS  
*collection*

## GUATEMALA RUM 43,0°

la melassa viene distillata con pot still di rame.  
L'invecchiamento avviene ad un'altitudine di 2300 metri.  
In Quetzaltenango attraverso la tecnica del metodo  
Solera, applicata con grande sapienza

**Zona di produzione:** Guatemala, nell'unica distilleria della nazione, la Industrias Licorera

**Grado Alcolico:** 43% vol



La collezione Good Spirits è un viaggio tra i più celebri territori produttori di rum, dove tradizione, tecnica e terroir si fondono. A Demerara, in Guyana, la Demerara Distiller LTD utilizza alambicchi in attività fin dalla fine dell'Ottocento. Qui i rum si distinguono per morbidezza e note speziate, equilibrio elegante e carattere unico. A Barbados, Foursquare combina alambicchi a colonna e pot still e utilizza differenti barili per l'invecchiamento, dando vita a rum strutturati, complessi e persistenti, esempio di modernità e maestria artigianale. I rum della Giamaica sono immediatamente riconoscibili: spezie, pepe e zenzero emergono da fermentazioni prolungate della melassa, conferendo un carattere audace e distintivo. In Guatemala, l'unica distilleria nazionale, Industrias Licorera, distilla con pot still di rame e invecchia i rum a 2300 metri secondo il metodo Solera, ottenendo prodotti di grande eleganza e complessità aromatica. Infine, nella Martinica, i rari rhum agricole nascono dal succo fresco di canna in alambicchi a colonna creola, con note erbacee e sfumature verdi, autentica espressione del terroir e della tradizione locale. Ogni bottiglia della collezione Good Spirits racconta un pezzo di mondo, dove storia, tecnica e territorio si incontrano in un percorso sensoriale unico.