

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. Distillato caratterizzato da un'elevata finezza estrattiva.

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

Sapore: Ideale per un consumo liscio, presenta un'impronta aromatica pulita e una texture setosa. Morbido, elegante, aromatico. Ideale per chi ricerca rotondità e una spiccata componente olfattiva.

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.