



RON SANTIAGO CARTA BLANCA

Deriva dai primi anni di invecchiamento in botti di rovere bianco. Leggermente ambrato ma trasparente, con un sapore e un profumo caratteristici e persistenti.

Particolarmente leggero e morbido, è ideale da bere con ghiaccio, liscio o per essere utilizzato in miscelazione.

Cod. 33246 – cl. 70 – 38% vol. – u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957



RON SANTIAGO EXTRA AÑEJO 11 AÑOS

Invecchia per undici anni in barili di rovere bianco.

La sintesi della grande esperienza dei Maestri Roneros della cantina d'invecchiamento di Santiago de Cuba.

L'intenso sapore ed aroma trasmettono sensazioni uniche tipiche di un prodotto di qualità, secco ma con retrogusto intenso, morbido ed equilibrato.

Cod. 33248 – cl. 70 – 40% vol. – u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957



RON SANTIAGO EXTRA AÑEJO 12 AÑOS

Ha un colore stupendamente ambrato e profumi fini ed evoluti.
Il suo gusto è secco ma allo stesso tempo soavemente morbido, con ricordi
pronunciati dei legni preziosi in cui è stato invecchiato.
Tradizione e modernità si fondono in questo Ron.

Cod. 33250 – cl. 70 – 40% vol. – u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957