

NAGA

RUM

RUM NAGA

38° alc. Vol. - 70 cl

- Distillato da melassa di stile spagnolo
- Origine Indonesia

Il nome Naga Rum si ispira ai "Naga", mitologici uomini-serpente, presenti nella cultura induista, buddhista e vedica.

Naga rum è prodotto in Indonesia con canna da zucchero locale; viene prodotto e distillato nel Nord dell'Isola di Java secondo un processo di **lavorazione ancestrale**.

La fermentazione della melassa è lenta e viene arricchita dall'aggiunta di **lievito di riso rosso giavanese**.

Naga Rum è il risultato dell'assemblaggio di distillati **in antichi "Pot Still"** e in colonna. Successivamente viene fatto un primo affinamento in **botti di legno locale dette "Jatti"**, e subito dopo un secondo passaggio di invecchiamento in botti ex - Bourbon.

Esame visivo: color miele con riflessi rame, limpido. Perfetto equilibrio tra volatilità e viscosità che rimane sul bordo del bicchiere.

Esame olfattivo: la caratteristica distintiva è il bouquet esotico che sprigiona con note di mango, banana matura che si uniscono alla nota speziata di noce moscata, chiodi di garofano e cacao. Percepibile la nota vegetale che ricorda le foglie secche della canna da zucchero.

Esame gustativo: il gusto è seducente, morbido e dolce ma si rivela energico per la sensazione piacevole che regala. In bocca è possibile riconoscere tutti gli aromi che abbiamo sentito al naso, questi sentori di frutta e legno tropicale sono persistenti e complessi.

COD. 30501

Codice EAN bottiglia: 8438001406996

Codice EAN cartone: 8438001406993

Dimensioni bottiglia: H27 cm *D9,5 cm

Peso lordo: 1.34 kg

Dimensioni cartone: H28.3 cm *L19.8 cm *L29.5 cm *

Peso lordo: 8.29 kg

Pallet: 480 bottiglie

Unità di vendita cartone da 6 bottiglie

NAGA

RUM

— CASE AGED —
RUM OF INDONESIA

NAGA TRIPLE WOOD PEARL OF JAKARTA

42,7% vol. cl. 70 – cod. 30505



NAGA TRIPLE WOOD PEARL OF JAKARTA: viene distillato dalla melassa - da piantagioni storiche - che incorpora lievito di riso rosso giavanese maltato. Naga Triple Wood viene invecchiato in botti di legno Jati, un legno esotico indonesiano, quindi in botti di bourbon, prima di finire negli ultimi 12 mesi in botti di ciliegio. Questa finitura conferisce a Naga Triple Wood un profilo più tannico, potente e speziato. L'Indonesia è un ritorno a casa ma anche a est da dove viene la canna da zucchero. È stato coltivato lì per oltre 80 secoli. Inoltre, Jakarta era precedentemente chiamata Batavia che fa eco alla denominazione del rum in indonesiano: Batavia Arrak.