

菊水

KIKUSUI

RYOMA RUM KUROSHIO/GIAPPONE



Kochi, situata sull'isola di Shikoku, nella parte sud dell'arcipelago ed è particolarmente nota per essere una delle più antiche distillerie in Giappone per la produzione di rum. Kuroshio ha un clima favorevole per la coltivazione della canna da zucchero, infatti la distilleria utilizza la propria per la produzione del suo **pure sugarcane**. Offre così una inequivocabile garanzia di qualità, controllando l'intera filiera del processo produttivo. Questo contraddistingue le competenze della Kikusui Distillery che ad oggi riesce a sorprenderci con questo nettare unico. Rotondo e delicato, due aggettivi che caratterizzano Ryoma

* Senza coloranti, non filtrato



TIPOLOGIA

Rum giapponese



ZONA PRODUTTIVA

Kuroshio – un villaggio nel cuore della regione di Kochi



MATERIA PRIMA

Puro succo di canna da zucchero e miele di canna da zucchero



INVECCHIAMENTO

Tra i 12 e i 18 mesi in botti di quercia bianca americana e francese



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra



PROFUMO

Al naso dominano i sentori floreali, note di fiori bianchi, torrone e anice stellato



SAPORE

Al palato risulta rotondo e delicato con note di zenzero, vaniglia e noce di cocco



FINALE

Fresco con note di melassa, cioccolato e agrumi



ABBINAMENTI

Essendo delicato si consiglia di berlo liscio e a temperatura ambiente. Abbinato a dolci base di creme si crea un incredibile contrasto al palato