

Santa Cruz del Norte

CARTA ORO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Cuba Ron

Zona produttiva Santa Cruz del Norte, Cuba

Materia prima 100% canna da zucchero Cubana. Si utilizza la melassa, coltivata e lavorata a Cuba.

Distillazione Colonna continua, di fabbricazione esclusiva e brevettata.

Invecchiamento L'invecchiamento in botti di rovere bianco americano avviene in 3 fasi: la prima a gradazione piena 74%/76%, la seconda tra il 40% e il 60% di alcol, la terza dopo i blend effettuati dal Primer Maestro Ronero.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

Note La produzione è regolata dalla normativa cubana del 2019 del Ministero dell'Industria Alimentare di Cuba.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato leggero.

Profumo Al naso ricorda la canna da zucchero e ha ricordi dolci di frutta. Continua con sfumature di legno e vaniglia.

Sapore Al palato ha una leggera dolcezza in equilibrio con una componente più amara. Emergono i sentori legati all'invecchiamento che si sviluppano con un sorso caldo e avvolgente. Il finale è lungo e pieno.



SANTA CRUZ DEL NORTE / CUBA

*Santa Cruz
del Norte*



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



METODO DI DISTILLAZIONE |
ALAMBICCHI A COLONNA

