



SANTA CRUZ DEL NORTE

Schede tecniche

*Santa Cruz
del Norte*

Santa Cruz del Norte

AÑEJO

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 scuro con riflessi rossastri.

Profumo Al naso richiama la canna da zucchero, con note di rovere, frutta secca e vaniglia. Sul finale emerge una leggera nota di legno.

Sapore Al palato l'ingresso è secco, con il legno in evidenza che lascia spazio a note di cacao e cannella. Il finale è lungo e pieno.



SANTA CRUZ DEL NORTE / CUBA

*Santa Cruz
del Norte*



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



METODO DI DISTILLAZIONE |
ALAMBICCHI A COLONNA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



Santa Cruz del Norte

CARTA BLANCA

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 leggerissimo.

Profumo Al naso è aromatico, con note di canna da zucchero equilibrate da sentori di rovere. Successivamente emergono leggeri sentori fruttati ed erbacei accompagnati dalla vaniglia.

Sapore Al palato è morbido e complesso, con la dolcezza equilibrata da ricordi più amari e con il rovere perfettamente armonizzato. Il finale è lungo con un sottile rimando agrumato.



SANTA CRUZ DEL NORTE / CUBA

*Santa Cruz
del Norte*



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



METODO DI DISTILLAZIONE |
ALAMBICCHI A COLONNA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



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

