



ACQUISTATO IL

Rum Bumbu XO



Svinando

Prodotto da Bumbu, questo Rum nasce da una lavorazione delle migliori canne da zucchero, attentamente selezionate dal maestro distillatore.

Rum Bumbu XO è un pregiato distillato caraibico. Prodotto dalla rinomata tenuta Bumbu, questo Rum rappresenta la quintessenza dell'arte della distillazione e dell'invecchiamento. Nasce da una lavorazione delle migliori canne da zucchero, attentamente selezionate dal maestro distillatore. Fermentato grazie all'uso di speciali ceppi di lievito risalenti al 1840, la successiva fase di distillazione viene effettuata in un doppio alambicco continuo. Subito dopo il distillato viene posto in botti di rovere, precedentemente impiegate per il bourbon e per lo sherry, dove prende il via una lenta fase di maturazione. Questa particolare combinazione di legni conferisce al rum una grande profondità e una complessità uniche. Ambrato, con sfumature dorate, al naso si distingue per le intense note di caramello e vaniglia, arricchite da sentori speziati e affumicati. Le note agrumate, poi, evocative della scorza d'arancia, aggiungono freschezza e vivacità. In bocca, invece, Rum Bumbu XO svela tutto il suo carattere. Caldo, avvolgente, presenta sfumature speziate e un finale persistente, con un delicato retrogusto di caffè. Ideale sia per la preparazione di cocktail, come il Cuba Libre o il Mojito, è perfetto anche per essere degustato liscio, magari accompagnato da un cubetto di ghiaccio per esaltarne le caratteristiche.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum
Provenienza Barbados
Uve
Gradazione 40% vol
Temp. Servizio Ambiente
Quando Berlo 0

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni