

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

