

Ron Cacique Antigo – Diageo



TIPOLOGIA

Rhum

ZONA PRODUTTIVA

Venezuela

LAVORAZIONE

Cacique Antigo è un rum ricercatissimo che nasce dall'esperienza dei maestri produttori venezuelani, da sempre noti per puntare su canne da zucchero di straordinaria qualità e un metodo di distillazione di gran tradizione in alambicchi di rame

INVECCHIAMENTO

Antigo è ottenuto combinando i migliori rum invecchiati almeno 12 anni in modo sapiente dal Mastro Ronero per ottenere un prodotto esclusivo. Il risultato finale è racchiuso in eleganti bottiglie-decanter impreziosite da un tappo in metallo, numerate a mano una a una, che rappresentano un autentico pezzo da collezione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Mogano
- Profumo: Al naso emerge un aroma intenso di frutta matura e di cacao
- Gusto: Pieno e rotondo, risulta caldo in bocca morbido e dal finale persistente, quasi mielato.