

FINE SPIRITS



RUM

HELIOS TEEDA 21YO HOKAÏDO JAPANESE

Giappone - 48%, 70 cl - CRT. 4

Un terroir eccezionale per un rum eccezionale! La distilleria Helios ha lanciato una nuova versione invecchiata 21 anni del suo rum Teeda. È stato distillato nel 1998 e imbottigliato dalla terza generazione della famiglia Matsuda. Questo rum viene prodotto a partire da melassa di canna da zucchero coltivata localmente e distillato in un alambicco di rame. Viene poi lasciato a invecchiare per 21 anni in botti nuove di rovere americano. Unico nel suo genere e prodotto in edizione limitata di 2500 bottiglie al mondo.

Profilo: Il naso è delicato e raffinato, con una sottile nota di liquirizia. Il palato è persistente, con sentori di cioccolato e vaniglia. Finale delicato e avvolgente nonostante la sua alta gradazione.

HELIOS

Questo rum è stato prodotto nella città di Nago sull'isola di Okinawa dalla distilleria Helios. La distilleria ha iniziato la sua attività nel 1961 partendo proprio dalla produzione di rum per poi aprirsi ad altri distillati giapponesi come Saké, Shochu e Awamori. Con il suo clima tropicale e una temperatura media di 22,5°, l'arcipelago di Okinawa è l'unica area del Giappone dove cresce la canna da zucchero. La terra di Okinawa è imbevuta di sale per il continuo passaggio di uragani, e questo fa sì che la canna da zucchero abbia un sapore deciso e salino. La particolarità della materia prima e le lunghe fermentazioni tramite koji conferiscono ai rum Helios un carattere completamente diverso rispetto ai rum tradizionali.

