

BIELLE - RHUM AMBRÉ



Bielle produce rum agricole nell'isola di Marie-Galante, in Guadalupa, in un territorio che è particolarmente vocato per la coltivazione della canna da zucchero.

La produzione dei rum di Bielle è artigianale, perseguendo la volontà di realizzare rum che siano espressione autentica delle abitudini di consumo dell'isola. Molti prodotti nella gamma di Bielle hanno infatti una gradazione del 59%, che è la gradazione alla quale gli abitanti di Marie-Galante sono soliti consumare il rum.

La canna da zucchero viene coltivata e lavorata da diversi produttori locali seguendo le tecniche tradizionali. Una volta maturata, la canna da zucchero viene tagliata a mano dai contadini e poi trasportata nella distilleria di Bielle, molti utilizzando i Cabrouets, cioè tradizionali carri trainati da buoi.

In distilleria viene fatto uno scrupoloso controllo sulla qualità della canna da zucchero: solo le migliori canne da zucchero e con il corretto tenore zuccherino vengono trinciate dal mulino per ottenere il succo.

Il succo fresco di canna da zucchero ottenuto dalla spremitura della canna da zucchero viene fatto fermentare per 36-48 ore e successivamente distillato. Il Rhum Blanc Premium viene distillato due volte, la prima attraverso un alambicco Savalle, composto da tre colonne, mentre la seconda in un alambicco discontinuo stile Charentais.

Nulla viene sprecato. La bagasse, uno scarto di lavorazione molto asciutto viene utilizzato per produrre il vapore che alimenta il mulino che trincia la canna da zucchero. Inoltre, grazie alla tecnica della fitorimediazione, i restanti scarti di lavorazione vengono posti in un bacino naturale contenente piante che contribuiscono al trattamento dei residui attraverso l'evapotraspirazione, il processo in cui l'acqua viene assorbita dal terreno dalle piante e rilasciata nell'ambiente sotto forma di vapore.

Il Rhum Ambré è un rum dal colore paglierino che viene ridotto al 50% vol. Viene poi invecchiato in botti di rovere usate e svinato prima dei 3 anni richiesti per classificare un rum "Vieux".

Al naso è complesso e fine, con note floreali e di canna da zucchero sullo sfondo. Al palato è vivace, con note di rovere e pan brioche. Il finale è rotondo e vanigliato.

ALC: 50% vol.

PROVENIENZA: Marie-Galante, Guadalupa

DISTILLERIA: Bielle, Marie-Galante

FORMATI DISPONIBILI: 50 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: 3361622010011

Cartone 50x12: 3760002990781

Codice: 17643

PALLETIZZAZIONE:

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
12	18	5	90

SPECIFICHE PRODOTTO

NOME PRODOTTO		CATEGORIA	
FORMATO BOTTIGLIA		ABV	
SITO DISTILLERIA		PAESE D'ORIGINE	

INGREDIENTI			
DESCRIZIONE E NOTE DEGUSTATIVE			
ADATTO A	<input type="checkbox"/> VEGANO	<input type="checkbox"/> VEGETARIANO	
ALLERGENI			
COLORE			
UNITÀ DI ALCOL PER BOTTIGLIA			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100
Energia (k/kcal)	
Grassi (g)	
di cui saturi (g)	
Carboidrati (g)	
di cui zuccheri (g)	
Proteine (g)	
Sale (g)	

PACKAGING

ARTICOLO	MATERIALE	TIPO	PESO
BOTTIGLIA			
TAPPO			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

PRODOTTO COMPLETO

ARTICOLO	BOTTIGLIA	CARTONE	ASTUCCIO
ALTEZZA			
DIAMETRO		_____	
LARGHEZZA			
LUNGHEZZA			
PESO			
EAN CODE			

PALLETIZZAZIONE

ARTICOLO	EPAL	ALTRO
MISURA		
STRATI		
CARTONI PER STRATO		
TOTALE CARTONI		
TOTALE BOTTIGLIE		
PESO		