

BIELLE - RHUM VIEUX 2017



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 per mezzo di un alambicco Savalle, composto da tre colonne, due di ispirazione creola. Il rum viene poi imbottigliato o fatto invecchiare in botti ex-bourbon o ex-cognac.

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 Rum Vieux 2017 è un rum agricole che invecchia per 4 anni in botti di rovere usate.

Al naso note di pane caldo e rovere. Al gusto presenta eleganti aromi di mandorle grigliate, pan di zenzero e cacao. Il finale è equilibrato e rotondo, con note di vaniglia e legno tostato.

ALC: 42% vol.

PROVENIENZA: Marie-Galante, Guadalupa

DISTILLERIA: Bielle, Marie-Galante

FORMATI DISPONIBILI: 50 cl astucciato

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: 3760002990767

Cartone 50x8: 3760002990095

Codice: 17661

PALLETIZZAZIONE:

| Bt x Ct | Ct x Strato | Strati x Plt | Ct x Plt |
|------------|----------------|-----------------|-------------|
| 8 | 24 | 4 | 96 |

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 | | |