



**Nasce Don Papa Rum in una versione più secca.
Per un nuovo tipo di utilizzo e consumo.**

Chiuso un 2021 da incorniciare per Rinaldi 1957: fatturato record che ha superato i 20,8 Milioni di Euro (+45%) e un importante target superato per quanto riguarda il brand principale del portafoglio: Don Papa, per il quale l'Italia ha superato di gran lunga la Spagna che la precedeva, ottenendo un posto sul podio mondiale.

La presentazione del nuovissimo Rum Don Papa, più secco rispetto al precedente (commercializzato come "Don Papa Baroko") è avvenuta nel corso di una serata degustazione presso The Doping Club di Milano alla presenza di Gabriele Rondani, Direttore Marketing e PR di Rinaldi 1957.

Don Papa è l'originale Single Island Rum dalle Filippine, ispirato da Papa Isio, eroe rivoluzionario e sciamano dell'Isola di Negros. Maturato ai piedi del Monte Kanlaon, Don Papa è invecchiato in botti di quercia ex-Bourbon ed ex-Rioja per ottenere una profondità di sapori, prima di essere realizzato alla perfezione dal Master Blender. Le botti Ex-Rioja donano quella secchezza che fa rientrare Don Papa nella categoria dei rum. Con note fragranti di scorza di agrumi, mango e nocciole arrostate al naso, il blend risultante delizia con sentori importanti di frutta, crema di vaniglia e toffee al palato. Il finale regala rotondità grazie ai sentori di quercia tostata delle botti. Come dicono a Negros, è un rum che merita di essere degustato liscio.

Elegante e fruttato, vaniglia dolce, legnoso e tostato

Naso: Fragrante e rotondo con note di scorze di agrumi, composta di frutta e cioccolato al latte, ben bilanciate da mango, caramello e nocciole arrostate.

Palato: Pieno con sentori di mandarino, morbido zucchero di canna, vaniglia cremosa e toffee. Sentori di cappuccino e note ricche di quercia tostata.

Finale: La cremosità si sviluppa con accenni di pesca fresca e noci tostate, insieme a una dolcezza ricca ma delicata di miele scuro e nuovamente quercia tostata.





Presentati dal bar manager di The Doping Bar, **Alberto Corvi**, gli abbinamenti food sono stati curati dallo chef resident **Luigi**

Ceviche di branzino, condito con Yuzu, mela verde, sedano, sale, pepe, maracuja, lime e anellini di jalapeño abbinati all'Americano Sirene.

Mini-tacos farcito con gambero argentino reso croccante da un passaggio con cannello, guarnito con salsa guacamole e petali di cipolla. Abbinato al cocktail **Le Fleurs du Mal** composto da Rum Don Papa, **Aperitivo Americano Rosso Sirene**, Tè Jardin Bleu Granatina e cubetti di ghiaccio.

Don Papa liscio, abbinato a un Tiramisù con un biscotto al cioccolato fatto in casa al posto del Savoiaro.