# RON SANTIAGO DE CUBA EXTRA AÑEJO 20 ANNI

Per almeno due decadi, questo dolce nettare ambrato ha riposato a fianco ad alcune delle più antiche riserve di rum cubano. Ron Santiago de Cuba è autentico da cima a fondo, realizzato attraverso metodi di produzione tradizionali per assicurare che il risultato sia di altissima qualità.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta di colore ambrato. Al naso si percepiscono sentori intensi, maturi e dolci, tipici del rum invecchiato. È possibile sentire una perfetta combinazione di note fruttate grazie alla maturazione in botti di rovere bianco. Al palato risulta bilanciato, robusto e morbido con note di cacao e caffè. Finale lungo con note di cacao amaro, caffè, rovere, spezie e caramello.

SERVIZIO: Per un dopocena perfetto, servito liscio o on the rocks. Può essere abbinato con cioccolato amaro o caffè.

Cod. 33254 – cl. 70 – vol. 40% - U. ct. 6 bt. – c. a.
Ron Tradizionale