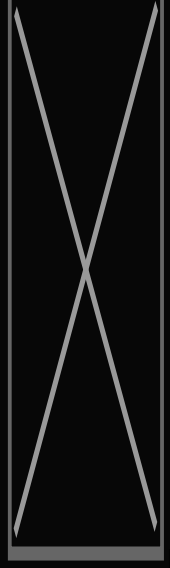
OnestiGroup distribuirà in Italia i Ron Santa Teresa

rum-santa-teresa-evidenza-4b5a83dd

Onesti Group ha annunciato di avere ricevuto l'incarico di distribuire sul mercato italiano i pregiati ron venezuelani Santa Teresa. «Con l'arrivo di Santa Teresa, OnestiGroup si conferma come partner d'eccezione per la distribuzione di spirits ultra premium - afferma Fabrizio Leuchi, responsabile marketing dell'azienda -. Santa Teresa e OnestiGroup hanno trovato un accordo che si fonda sui principi base che accomunano le due aziende: la gestione familiare, l'indipendenza, la serietà e l'attenzione alla qualità e all'autenticità. Inoltre, questo mandato di distribuzione ci rende orgogliosi dei progressi fatti e della credibilità acquisita, confermando il buon lavoro che stiamo compiendo».

Rum Santa Teresa è presente sul mercato italiano dagli inizi degli anni 2000, da quando il mercato del rum si è ampliato per la cresciuta attenzione verso prodotti più di nicchia. In quegli anni, infatti, si è aperto un mercato di intenditori e appassionati, che hanno contribuito notevolmente alla diffusione dei rum di pregio.

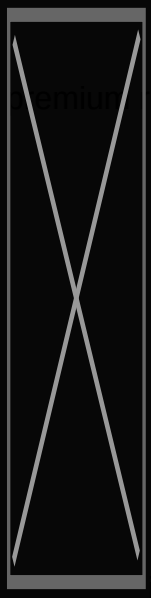
La gamma dei rum Santa Teresa che OnestiGroup distribuirà sul mercato italiano si compone di cinque referenze.



La prima è Santa Teresa 1796. Tra i migliori rum super premium al mondo, nasce da una miscela di rum pregiati invecchiati secondo l'antico metodo Solera, tra cui alcuni con ben 35 anni di maturazione, che donano al prodotto il suo intenso color ambra. Dall'aroma equilibrato e complesso e dal gusto morbido e deciso,

La seconda corrisponde al Santa Teresa 1796: delicato ed elegante, offre note caramellate, di spezie esotiche e di vaniglia.

La terza è invece rappresentata da Santa Teresa Selecto, un extra premium rum per eccellenza.



Selecto nasce dalla miscela dei rum di prima classe Santa Teresa, invecchiati fino a 10 anni. L'invecchiamento in botti di quercia dona al prodotto il suo color oro e l'aroma di legno vanigliato. E' corposo, complesso al palato e consistente nel gusto.

Infine la lista si completa con due varianti ideali per la mixability, indicate quindi per Mojito, Daiquiri, Cuba Libre e cocktail a base di rum: Santa Teresa Añejo Gran Reserva, risultato della miscela di rum

golden e leggeri di prima qualità dell'azienda, invecchiati in barili e botti di quercia fino a 5 anni; e Santa Teresa Claro, che grazie a un invecchiamento minimo di 2 anni presenta un colore giallo paglierino e un sapore fruttato, oltre ad un piacevole aroma di zucchero di canna.

Santa Teresa è leader di mercato in Venezuela e vende oltre 1,5 milioni di casse in 30 Paesi.

La storia di Hacienda Santa Teresa

Hacienda Santa Teresa, che ha sede in Venezuela a 80 km da Caracas, venne fondata nel 1796 ed è gestita dalla famiglia Vollmer dal 1885, da ben cinque generazioni. Oggi la famiglia Vollmer aggiunge modernità e la più alta tecnologia possibile alla produzione dei migliori rum invecchiati dell'azienda e si impegna in progetti di sostegno alle fasce deboli della popolazione che la rendono radicata nel tessuto socio culturale del Paese. Nel corso degli anni e delle diverse generazioni, Hacienda Santa Teresa si è trasformata da azienda agricola di produzione di canna da zucchero a un moderno complesso industriale in ambito agricolo, circondato da campi di canna da zucchero. Il fatto che produzione della materia prima, lavorazione ed invecchiamento siano concentrati in uno stesso luogo e siano portati avanti dalla stessa famiglia da generazioni, dà prova dell'autenticità del prodotto finito. E della sua qualità: il Venezuela è infatti uno dei Paesi dalla legislazione più rigida al mondo sul rum. Ad esempio, per potersi definire "Ron", il prodotto deve essere invecchiato almeno 2 anni, sia per i rum bianchi sia per gli scuri. Inoltre il Venezuela, insieme alla Martinica, è l'unico Paese al mondo a possedere la Doc per il rum. Per ottenerla, il rum deve essere prodotto rispettando un disciplinare molto rigido, in base al quale tutto il processo produttivo, dalla coltivazione della canna da zucchero alla distillazione deve avvenire in Venezuela. I rum Doc del Venezuela, tra cui Santa Teresa, si riconoscono dalla presenza di un bollino di certificazione sulla retro etichetta.