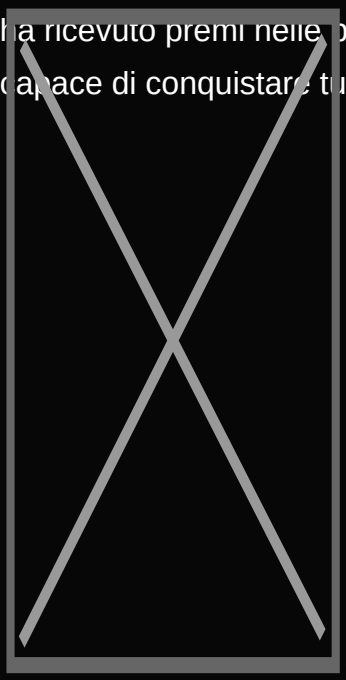
Ron Millonario: un viaggio alla scoperta del rum che celebra le sfumature del Perù

Una ricetta dall’origine antica che racconta una storia centenaria: ogni sorso di Ron Millonario racchiude la straordinaria varietà di sapori del Perù. Una storia che inizia negli anni ’30 del secolo scorso a Chiclayo, città costiera del Perù settentrionale nella regione di Lambayeque. Qui sorge infatti l’hacienda locale che ha visto nascere questo distillato prodotto artigianalmente, un rum complesso e “selvaggio”, così prezioso che solo “los millonarios” potevano assaporarlo. Custodita per decenni nella terra che l’ha vista nascere, oggi questa ricetta è apprezzata in tutto il mondo grazie all’intuizione di Fabio Rossi, che decise di perfezionarla fino a farla diventare una linea di spirits premium della Rossi & Rossi, azienda familiare giunta oggi alla sua terza generazione. La selezione di rum Ron Millonario ha ricevuto premi nelle più prestigiose competizioni internazionali con la sua proposta variegata capace di conquistare tutti i palati.



Tra i più apprezzati della gamma, grazie al suo sapore morbido e avvolgente, è Ron Millonario 10 Aniversario Reserva, il frutto dell’incontro bilanciato di rum dalla forte personalità. Questo distillato è infatti formato per due terzi da rum di 6 anni invecchiati in botti di bourbon, grazie ai

quali acquista delle note vellutate di vaniglia, banana e frutta a polpa bianca. Le note profonde di cioccolato fondente, uvetta, prugne e albicocche secche che lo caratterizzano sono invece date dal restante terzo del blend, composto da rum invecchiati 10 anni in botti di sherry. Il risultato è un'esplosione di aromi che lo rendono la scelta perfetta per chi ama i distillati intensi ma con un'anima delicata. Lo stesso blend viene utilizzato per il Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta, il nuovo prodotto della linea, che sorprende per il suo gusto deciso e persistente. Grazie alla sua distintiva complessità e alla maggiore gradazione conserva la sua personalità sia miscelato che degustato on the rocks, con note asciutte e vinose date dall'invecchiamento in botti di sherry. Completano la selezione il Ron Millonario XO e il Ron Millonario Reserva 15, che con le loro note dense e robuste sono perfetti da degustare in purezza, per coglierne a pieno lo spessore.

Di seguito una selezione speciale di cocktail per assaporare tutto il gusto del Perù.

MILLONARIO PICANTE
Note agrumate con "pepe"

Ingredienti:
60 ml Ron Millonario Decimo Aniversario
60 ml succo d'arancia
35 ml succo di lime
10 ml Jean-Luc Pasquet Cognac – L'Organic 4
10 ml orzata
1 cucchiaio Aji Amarillo Cream

Preparazione:
Shakerare gli ingredienti in un mixer con del ghiaccio tritato, guarnire con scorza d'arancia

DAIQUIRI CINCUENTA
Per chi ama i sapori morbidi e sensuali

Ingredienti:
45 ml Ron Millonario Decimo Aniversario Cincuenta
15 ml succo di lime
10 ml Honey Mix
5 ml sciroppo di vaniglia

Preparazione:
Shakerare gli ingredienti energicamente con il ghiaccio e filtrare in coppetta ghiacciata

MAITAI POR LOS MILLONARIOS
Il Tiki trend approda in Perù

Ingredienti:
50 ml Ron Millonario Decimo Aniversario Cincuenta
15 ml dry curaçao
15 ml falernum
20 ml succo di lime
30 ml succo di pompelmo
1 goccia Tatsumi Absinthe
2 gocce Adam Elmegirab’s Orinoco bitter

Preparazione:
Shakerare gli ingredienti energicamente con il ghiaccio e servire in un bicchiere da old fashion. Guarnire con ciliegie sciroppate e un rametto di menta