Il rhum Barbancourt torna in Italia con una veste grafica rinnovata

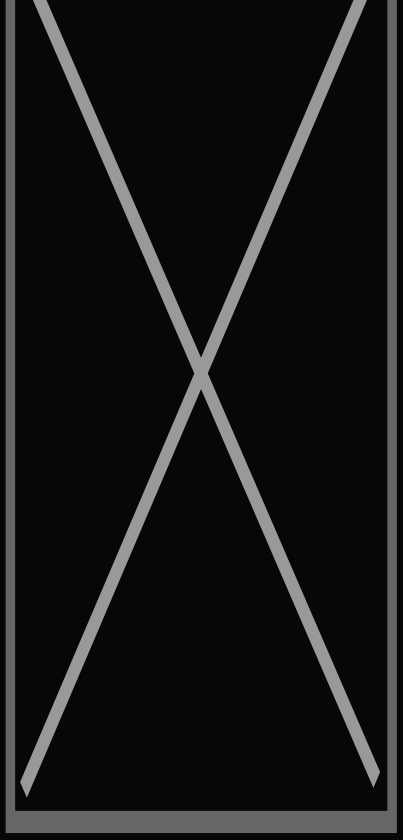
rb-15-ans-bout-etui-734b0953

Barbancourt supporta la designer italo-haitiana Stella Jean alla sua presentazione durante la settimana della moda di Milano, domani venerdì 23 settembre. Con questa apparizione il brand segna il ritorno in Italia, Paese dove è sempre rappresentato da Rinaldi 1957, una delle realtà più dinamiche degli storici distributori di vini e spirits in Italia.

I premiati Rhum Barbancourt saranno **protagonisti nell'esclusivo cocktail bar nel backstage**, dove gli ospiti potranno incontrare la CEO Delphine Gardere, una paladina dell'emancipazione femminile e della **produzione sostenibile**. L'attenzione è infatti rivolta alla produzione fin dai campi di canna da zucchero.

Con 120 ettari piantati a zucchero di canna in cui lavorano più di 3.000 coltivatori, Barbancourt oggi dà vita a una **varietà ibrida aromatica che distingue il suo portfolio di espressioni** che includono il 5 Star Reserve Speciale. Sviluppato dallo stesso fondatore, veniva chiamato "La Goutte d'Or" (La Goccia d'Oro).

"Leggendo un libro il 7 agosto 2019 ho percepito che il brand era d'interesse di un altro player del mercato, e ho scritto a Delphine Gardere subito, nonostante quel giorno fosse nato mio figlio" ricorda il Direttore Marketing e PR di Rinaldi 1957, **Gabriele Rondani**.



Rhum Réserve du Domaine 15 anni : Il Rhum Barbancourt è prodotto ad Haiti dal 1862 secondo una tradizione familiare centenaria e un savoir-faire unico che si trasmettono di generazione in generazione. Originariamente riservata al consumo familiare, la Reserve du Domaine è stata progressivamente aperta alla distribuzione negli anni ’60 in quantità limitata.

Prodotta a partire da puro succo di canna da zucchero, distillata e invecchiata in botti di quercia, la Reserve du Domaine si presenta di **colore ambrato con riflessi bronzei** e si esprime al naso con frutta esotica. In bocca, le note speziate si uniscono al percepito del naso per un finale rotondo e lungo.

Rhum Reserve Spéciale 5 Etoiles 8 anni: Il Rhum Barbancourt è prodotto ad Haiti dal 1862 secondo una tradizione familiare centenaria e un savoir-faire unico che si trasmettono di generazione in generazione. Prodotta a partire da puro succo di canna da zucchero, distillata e invecchiata in botti di quercia, la Reserve Speciale si presenta di **colore brillante con riflessi giallo pallido**. Al naso, la vaniglia si mescola alle note grigliate di bosco e in bocca la vaniglia è nuovamente intensa in tutta la sua rotondità per un finale ampio.

Rhum 3 Etoiles 4 anni: Il Rhum Barbancourt è prodotto ad Haiti dal 1862 secondo una tradizione familiare centenaria e un savoir-faire unico che si trasmettono di generazione in generazione. Prodotto a partire da puro succo di zucchero di canna, distillato e invecchiato in botti di quercia, il Rhum Barbancourt 3 étoiles si presenta di colore brillante. Al naso, **note di vaniglia e spezie** si mescolano tra loro e in bocca arriva una freschezza aromatica notevole che si rivela con note di pepe.

Rhum Blanc – Haitian Proof: Il Rhum Barbancourt è prodotto ad Haiti dal 1862 secondo una tradizione familiare centenaria e un savoir-faire unico che si trasmettono di generazione in generazione. Prodotto a partire da puro succo di zucchero di canna, il Rhum Barbancourt Blanc Haitian Proof viene **distillato secondo i metodi tradizionali del Rhum agricolo** in un piccolo alambicco di rame. Si presenta di colore traslucido, il naso rivela un rum molto floreale con note acidule di agrumi. La bocca è speziata con note di canna fresca che conduce a un finale lungo con note pepate.