Don Papa Masskara, arriva il nuovo rum filippino distribuito da Rinaldi 1957

202304151833352023041 3-220047-785d138b

Il lancio di Don Papa Masskara in Italia si è svolto in una serata all'insegna della festa tribale presso la discoteca The Tunnel Club di Milano. Il nuovo prodotto distribuito da Rinaldi 1957 è stato acquisito da Diageo per un importo iniziale di 260 milioni di euro (281,5 milioni di dollari) il 17 gennaio 2023 e la società ha annunciato il completamento dell'acquisizione il 10 marzo.

Con un'etichetta ideata dallo studio Stranger&Stranger di New York, Don Papa è un **rum scuro super premium proveniente dalle Filippine**, distillato e invecchiato in botti di rovere americano sull'isola di Negros Occidental.

Il Rum Masskara è un distillato ispirato alla **celebre festa filippina del MassKara**, un festival colorato e scenografico dove ballerini mascherati gareggiano a ritmi di musica latina. Infuso con calamansi, un agrume tipico della zona, e maturato in botti di legno, rivela un profilo intenso e avvolgente, dalle distintive note citrine che contrastano gli aromi dolci del miele e della frutta candita.

Il Rum “Masskara” Don Papa è un’interessante etichetta di questo marchio filippino, che sta velocemente conquistando sempre più estimatori, grazie a una collezione di bottiglie di assoluta eccellenza. La canna da zucchero locale di ottima qualità e una lavorazione ancora artigianale, realizzata in piccoli lotti per una produzione limitata di bottiglie, consentono di ottenere distillati di alto pregio e di notevole personalità. Il forte radicamento con il territorio, inoltre, è sottolineato dalla scelta del marchio della distilleria, ispirata a un protagonista della lotta per l’indipendenza delle Filippine.

Il Masskara è un Rum che nasce in una distilleria creata nel 2011 per dar voce a un territorio particolarmente vocato. Don Papa, infatti, si trova nelle Filippine, una terra in cui la canna da zucchero è coltivata da sempre, tanto che l’isola di Negros è considerata una vera e propria sugarland. **Il clima caldo e i terreni ricchi e fertili d’origine vulcanica, permettono di coltivare una canna da**

zucchero capace di regalare una melassa densa e dolcissima. Alla fase di fermentazione segue la distillazione, realizzata in tradizionali alambicchi in rame. Il distillato viene arricchito con l’infusione dell’agrume filippino Calamansi, che ne impreziosisce gli aromi con fresche note agrumate. Prima d’essere imbottigliato, il Rum matura per tre anni in legni nobili accuratamente selezionati.