Rinaldi presenta l’acquavite brasiliana Cachaça Ypióca

logo-ypioca-cf7da137

Rinaldi arricchisce il suo portafoglio prodotti con una nuova, prestigiosa marca globale di acquavite brasiliana: la Ypioca a.r. Cachaça Ypióca. Distillata per la prima volta nel 1846, Ypióca è oggi una delle marche più prestigiose di Cachaça. L’azienda dispone di terreni di proprietà per la produzione di canna da zucchero, di 5 stabilimenti situati nello Stato di Ceará (Nord-Est del Brasile) e di uno splendido Museo della Cachaça, nel quale è conservata la botte in legno più grande del mondo. Oltre che in Brasile, Ypióca è distribuita in più di 40 Paesi del mondo.

Questa la gamma che Rinaldi distribuisce sul mercato italiano:

- Cachaça Prata Empalhada
- Categoria: Cachaça Premium
- Provenienza: Stato di Ceará - Nord-Est del Brasile
- Gradazione alcolica: 38% vol.
- Materia prima: succo della canna da zucchero allo stato grezzo, non sottoposto cioè a raffinazione e a separazione della melassa
- Produzione: il succo, opportunamente bollito, fermentato e distillato, produce l’acquavite finale
- Esame visivo: Aspetto cristallino brillante
- Esame olfattivo: nel bouquet prevalgono le note caratteristiche della materia prima
- Esame gustativo: al palato si coglie un grande equilibrio fra le note dolci e quelle fruttate
- Suggerimenti d’uso: ideale da servire liscia o come ingrediente in miscelazione (caipirinha, batidas e altri cocktail sudamericani)
- Confezione: bottiglia impagliata classica (70 e 100 cl.), a sottolineare l’immagine tradizionale del distillato

Cachaça Ouro Empalhada

- Categoria: Cachaça Premium
- Provenienza: Stato di Ceará - Nord-Est del Brasile
- Gradazione alcolica: 38% vol.
- Materia prima: succo della canna da zucchero allo stato grezzo, non sottoposto cioè a raffinazione e a separazione della melassa
- Produzione: il succo, opportunamente bollito, fermentato e distillato, produce l'acquavite finale
- Affinamento: in legno di quercia. Il blend presente in bottiglia va da un affinamento minimo di un anno a un massimo di tre anni
- Esame visivo: colore dorato
- Esame olfattivo: il bouquet è caratterizzato da aromi molto morbidi e complessi
- Esame gustativo: palato pieno, ricco, equilibrato, al tempo stesso sofisticato e profondo.
- Suggerimenti d'uso: da servire preferibilmente liscia, a temperatura ambiente, al termine di un pranzo o di una cena
- Confezione: bottiglia impagliata classica (70 cl.), a sottolineare l'immagine tradizionale del distillato

La Cachaça è la classica acquavite brasiliana ottenuta dalla distillazione del succo di canna da zucchero. La sua storia ha inizio nel XVI secolo, al tempo della prima colonizzazione del Brasile: secondo la tradizione, furono gli schiavi delle piantagioni che per primi scoprirono le qualità rinvigorenti del fermentato di canna da zucchero. Oggi la Cachaça è prodotta nel Paese verde-oro con un'infinità di nomi diversi (più di 2mila denominazioni locali differenti, e oltre 5mila marche presenti sul mercato); la sua produzione vanta numeri da record (circa 1,2 miliardi di litri ogni anno), e il suo consumo è ancora quasi interamente concentrato entro i confini nazionali.

Per informazioni: Fratelli Rinaldi Importatori S.p.A., tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz.