# Adriatico, arriva una nuova limited edition in collaborazione con Planteray Rum

20241111131503adriatico-48a5d615

Un'edizione limitata in collaborazione con Planteray: è questa **la novità dell'anno di Adriatico**, realizzata con l'ausilio di Fannie Thibaud, head of creation and experimentation di Maison Ferrand. Il risultato è **Adriatico Roasted Almonds** affinato in Planteray Fiji Rum Cask invecchiato 8 mesi.

*«Per enfatizzare ancor di più l'intensa palette aromatica di Amaretto Adriatico era molto importante farlo incontrare con un rum dalla personalità altrettanto spiccata* - spiega **Fannie Thibaud** -. *L'amaretto è piuttosto morbido, per cui avevamo bisogno di un rum tannico e strutturato, così da ottenere un palato ben bilanciato. Le **note di mandorla e arancia dolce** si abbinano perfettamente al **caffè e ai sapori tostati del rum** delle isole Fiji, che ha anche delle **note delicatamente selvatiche** in grado di esaltare ancora di più il connubio tra questi due distillati».*

A emergere è un **amaretto dal naso intenso e goloso, con sentori di mandorla e vaniglia** che si uniscono a **sfumature di pistacchio, nocciola e cocco, completate da caffè e agrumi**. Il palato è rotondo ed elegante, molto equilibrato, sulle **note del cioccolato, banana disidratata, zenzero, pepe, liquirizia, noce moscata e cannella**. Il finale è lungo e fresco, quasi mentolato, con toni di ciliegia al maraschino, chiodi di garofano, rovere e cappuccino.

*«Il prodotto ha una forza eccezionale e nonostante la **gradazione del 28%**, la dolcezza italiana dell'amaretto ben si abbina al sole delle isole Fiji che esplode in questo rum. Lo beviamo liscio senza giaccio. È unico»,* ha commentato **Jean Robert Bellanger**, creatore di Amaretto Adriatico.

Oltre a far leva sulla gamma base, **il brand** sta consolidando di anno in anno la propria credibilità attraverso collaborazioni con prestigiosi marchi, affinando il suo liquore in edizioni limitate.