Rhum Dillon, il rum agricolo più pregiato

dillon-1-a45cd8ef

Un Rum dalle radici antichissime, un Rum che viene prodotto oggi come allora secondo le ricette dell'autentica tradizione caraibica potendosi fregiare della rigorosa Indicazione di Origine Protetta – A.O.C. Dillon è il Rum che affonda le sue origini nel lontano 1779 quando Arthur Dillon, uno dei personaggi emblemi della Guerra di Indipendenza americana, fece scalo in Martinica. La sua relazione con Marie-Laure Girardin, una ricca ereditiera creola, lo porta a stabilirsi sull'isola caraibica dove, sulle rovine di un'antica raffineria di zucchero risalente al 1690, crea una sua distilleria. La Distilleria Dillon prospera rapidamente e, resistendo alle inevitabili avversità del tempo, oggi porta nel mondo, con orgoglio, la sua gamma di Rum agricoli di eccezionale valore. Già, perché la scelta di perseguire la strada della qualità è stata senza dubbio vincente per la Distilleria.

Il Rhum Agricolo Dillon - a differenza dei Rum definiti industriali o tradizionali normalmente in commercio che utilizzano la melassa, un sottoprodotto della lavorazione dello zucchero - nasce dalla fermentazione e dalla distillazione del puro succo di canna. Non viene mai aggiunta acqua! Inoltre, la fermentazione della canna avviene in tempi brevissimi dal raccolto per evitare un'irreversibile degradazione. Fondamentale è poi la fase dell'invecchiamento che Dillon certifica per un minimo di anni e non per una media di anni come accade per i Rum industriali.

RHUM DILLON Selection Club 7 anniD&C, nell'ambito della gamma che importa e distribuisce in Italia, ha selezionato per ShowRum, Italian Rum Festival, due ottimi Rum che hanno ricevuto una serie di significativi riconoscimenti nei più prestigiosi Concorsi in tutto il mondo. **Dillon Selection Club 7 anni** è un Rum ricco e complesso, con una gradazione di 45°, che risente fortemente dell'invecchiamento di minimo sette anni nelle antiche botti di rovere patrimonio della distilleria. Si presenta di colore mogano scuro e al palato si rivela elegante, potente, caramellato con gustosi sentori di vaniglia, prugna, caffè e spezie. È un Rum da degustare liscio da meditazione e da abbinare a un dolce semplice e delicato.

RHUM DILLON Selection Club 12 anni**Dillon Selection Club 12 anni** è un Rum decisamente importante, con una gradazione di 45°, dai sentori forti ed eleborati che derivano dal lungo

invecchiamento nelle botti di rovere – minimo 12 anni – che Dillon richiede. Al naso rivela una ricchezza aromatica molto complessa e strutturata e al palato mostra sentori di tabacco, cioccolato e inaspettatamente delicate note di legno. Ottimo da bere liscio da meditazione, è perfetto sorseggiato in abbinamento a cioccolato fondente all’80% o aspirando un buon sigaro toscano.