Rum Diplomatico alla ricerca di nuovi volti

diplomatico-b4591b0c

Lunedì prossimo 25 luglio, al Castello Svevo di Cosenza, alle 21.30 arriva 'The world needs more Diplomats', l’evento di Rum Diplomatico alla ricerca di nuovi volti e delle storie che rappresentino lo spirito del brand: vivere le proprie passioni facendone una professione e celebrando la vita ogni giorno.

Una serata per raccontare le storie dei ‘diplomatici’ della nuova era come il pianista Gregory, Say il Bartender e i barbieri Adrian e Hagi, già protagonisti delle scorse campagne del pregiato distillato e che idealmente vogliono invitare i partecipanti all’evento a condividere le loro passioni e aneddoti ad esse legate. Tra le performance musicali della top DJ Brina Knauss, accompagnata dalla violinista Elsa Martignoni e il servizio barberia del Migando Barber Shop a disposizione di tutti i partecipanti, i cocktail di Rum Diplomatico saranno protagonisti e ambasciatori dello spirito più autentico del brand e dei suoi valori.
Per partecipare alla serata sarà sufficiente recuperare ed esibire l’invito disponibile nei seguenti locali della città: Leggero 17, B-Side, Dis-Moi, Mary JANE, Retrò, Vintage.

rum_dip1Altrimenti si potrà conquistare nelle giornate di venerdì 22 e sabato 23 i passaporti ‘diplomatici’ nei seguenti locali: Leggero 17, B-Side, Dis-Moi, Retrò e Vintage e facendoseli timbrare almeno due volte (un timbro per locale) consumando un cocktail della drink list dedicata a Rum Diplomatico, che naturalmente rinnova e ribadisce l’invito al bere responsabile.

www.rondiplomatico.com

Il Ron Diplomatico è composto da un blend di Rum differenti. Vengono utilizzate diverse varietà di canna: la Venezuela, la Central Romana e la Canal Point. Caratteristica del prodotto è che, dal succo estratto, vengono prodotte sia melassa che concentrato di puro succo di canna. Questi due derivati vengono poi sottoposti a due differenti tipi di fermentazione.Un’altra peculiarità importante del Ron Diplomatico, si trova nella distillazione, che viene effettuata in due modi: il concentrato di succo di canna da zucchero, viene dapprima distillato in colonna e in seguito nei PotStill canadesi ereditati dalla Seagram’s; il fermentato di melasse, viene invece distillato nelle colonne Barbet, francesi, adatte

ad ottenere ron leggeri mantenendo comunque aromi e sapori ben definiti. Il prodotto finale, il Ron Diplomatico, assume quindi una composizione diversa a seconda dell'imbottigliamento.