

Il rum Marama amplia la gamma Five Senses di Mavi Drink

rum-marama-con-astuccio-a99eb83b

Una nuova esclusiva per il mondo Five Senses. Direttamente dalle lontane isole Fiji, sbarca nel mercato italiano un prezioso rum speziato, il Marama. Si tratta di un premium Rum esotico e molto caratteristico che porta con sé tutta la vivacità del paradiso tropicale dal quale arriva. Le isole Fiji sono famose per la tradizione millenaria nella raccolta e nella lavorazione della canna da zucchero, e per il clima tropicale e le forti piogge che ne favoriscono la crescita.

I distillati, ottenuti con un sistema di distillazione continua in colonne, sono poi uniti ad acqua di altissima qualità proveniente dal substrato vulcanico dell'isola, e la cui fonte si rinnova di continuo grazie alle forti e abbondanti precipitazioni.



Marama è il frutto di un blend perfetto, secondo la tradizione dell'isola, di rum

giovani, con un'età variabile tra i tre e i cinque anni, invecchiati in botti di rovere americano. Durante il processo di produzione, spezie e frutti originari dell'isola sono aggiunti al distillato, si ottiene così il profilo organolettico desiderato dai Maestros Roneros con delicate note speziate di vaniglia e agrumi.

La tradizione millenaria e le caratteristiche naturali dell'isola sono i punti di forza del Rum Marama, caratterizzato dal colore ambra scuro e da un aroma speziato ma ben bilanciato, che lascia emergere note erbacee, di agrumi e di zenzero, piuttosto che di alcol. Leggermente amaro, rinfrescante e piacevolmente dolce, lascia una sensazione di calore e di ardore alla gola.

Sulla bottiglia, moderna ed elegante, emerge la serigrafia della Sirena delle Fiji, divinità adorata dagli schiavi dell'isola, e che con il suo canto stregò l'esploratore Dr. J. Griffin.

Marama è ottimo liscio e on the rocks, ma può anche essere servito con della cola, degli spicchi di agrumi e qualche cubetto di ghiaccio.

Rum Marama, insieme a tanti altri prodotti della linea Five Senses e Medulla, è disponibile nel nuovo sito e commerce [ESHOP.MAVIDRINK.IT](https://eshop.mavidrink.it).