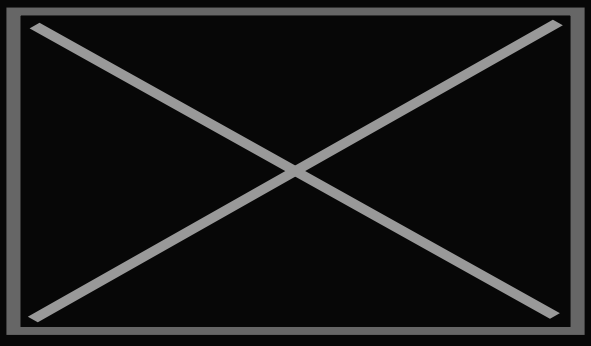
Il video esclusivo dell’house party targato Ron Diplomatico

house-party-diplomatico2-a6f3e429

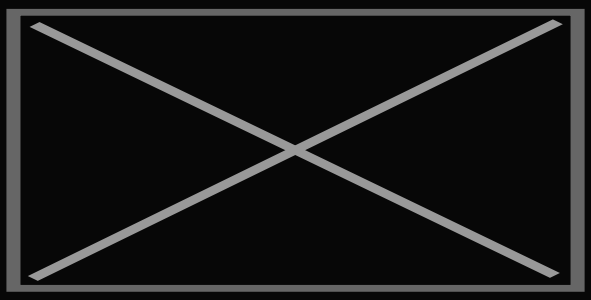
Dedicato a chi non ha potuto partecipare. **Ron Diplomatico** ha organizzato un esclusivo house party a Milano a casa del fotografo e tatuatore **Simone Falcetta**, l’autore della farfallina di **Belen (CLICCA QUI PER VEDERE LA NOSTRA VIDEO INTERVISTA A BELEN)**, per intenderci.



Protagonisti, tre cocktail: **Ambassador, La Dusa e La bebida del cordero** a cura di **Ivan Patruno** e di **Alessandro Marrano**.



Noi di Mixer c’eravamo. Volete vedere il nostro video esclusivo?



Due parole su Ron Diplomatico:

L'idea *di realizzare Ron Diplomatico nasce nel 1983, ma la produzione parte solo nel 1989. Diplomatico si caratterizza per essere un* ***blend*** *di tipologie di Ron differenti, sia per materia prima sia per modalità di fermentazione e di distillazione.*

Vengono utilizzate quindi diverse varietà di canna, la Venezuela, la Central Romana e la Canal Point.

Quanto alla ***fermentazione****: la melassa viene sottoposta a una fermentazione di 18 ore in vasche da 100,000 litri, con un processo di massimizzazione della produzione di alcol. Il succo di canna concentrato invece è fatto fermentare per 48 ore, il processo è più lento e l'intento è concentrare gli aromi e i profumi caratteristici di Ron Diplomatico. I lieviti responsabili di questa fermentazione sono sviluppati e cresciuti all'interno dell'azienda per ogni singolo processo.*

Parliamo del blend: Ron Diplomatico Reserva Exclusiva è costituito per l' 80% da heavy Rum da Pot Still e per il 20% da rum da alambicco a colonna.

*Non meno importante è l'****invecchiamento****, 12 anni in botti di rovere bianco americano.*

Gradazione alcolica*: 40*