

Rinaldi presenta l'acquavite brasiliana Cachaça Ypióca

logo-ypioca-cf7da137

[Rinaldi](#) arricchisce il suo portafoglio prodotti con una nuova, prestigiosa marca globale di acquavite brasiliana: la [Ypioca a.r.](#) Cachaça Ypióca. Distillata per la prima volta nel 1846, Ypióca è oggi una delle marche più prestigiose di Cachaça. L'azienda dispone di terreni di proprietà per la produzione di canna da zucchero, di 5 stabilimenti situati nello Stato di Ceará (Nord-Est del Brasile) e di uno splendido Museo della Cachaça, nel quale è conservata la botte in legno più grande del mondo. Oltre che in Brasile, Ypióca è distribuita in più di 40 Paesi del mondo.

Questa la gamma che Rinaldi distribuisce sul mercato italiano:

- Cachaça Prata Empalhada
- Categoria: Cachaça Premium
- Provenienza: Stato di Ceará - Nord-Est del Brasile
- Gradazione alcolica: 38% vol.
- Materia prima: succo della canna da zucchero allo stato grezzo, non sottoposto cioè a raffinazione e a separazione della melassa
- Produzione: il succo, opportunamente bollito, fermentato e distillato, produce l'acquavite finale
- Esame visivo: Aspetto cristallino brillante
- Esame olfattivo: nel bouquet prevalgono le note caratteristiche della materia prima
- Esame gustativo: al palato si coglie un grande equilibrio fra le note dolci e quelle fruttate
- Suggerimenti d'uso: ideale da servire liscia o come ingrediente in miscelazione (caipirinha, batidas e altri cocktail sudamericani)
- Confezione: bottiglia impagliata classica (70 e 100 cl.), a sottolineare l'immagine tradizionale del distillato

Cachaça Ouro Empalhada

