

Il video esclusivo dell'house party targato Ron Diplomatico

house-party-diplomatico2-a6f3e429

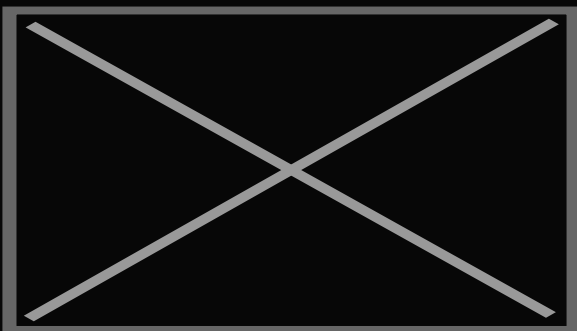


Dedicato a chi non ha potuto partecipare. **Ron Diplomatico** ha organizzato un esclusivo house party a Milano a casa del fotografo e tatuatore [Simone Falcetta](#), l'autore della farfallina di **Belen** ([CLICCA QUI PER VEDERE LA NOSTRA VIDEO INTERVISTA A BELEN](#)), per intenderci.

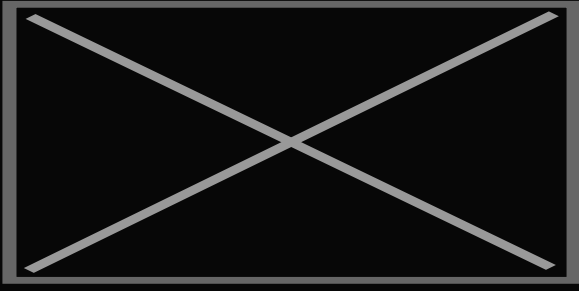


Protagonisti, tre cocktail: **Ambassador**, **La Dusa** e **La**

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