Mavi Drink partecipa al The Rum Day

mavi-drink-rum-day-c78417cc

Mavi Drink, l’eccellenza italiana nella produzione di liquori e spirits, annuncia la propria partecipazione al **The Rum Day 2018**, Il più grande evento italiano all'insegna della canna da zucchero, che si terrà al Megawatt Court di Milano domenica 28 e lunedì 29 ottobre 2018. Un appuntamento dedicato all’informazione e alla formazione con incontri e master per vivere a 360 gradi la “**Sugarcane Experience**”, e approfondire i diversi metodi di lavorazione e di produzione del distillato.

Mavi Drink sarà presente con **Relicario Ron Dominicano**, nelle versioni Superior e Supremo. Il primo è il risultato dell’integrazione di rum invecchiati oltre 10 anni con rum basici invecchiati almeno 6 anni, mentre il secondo è il risultato di un blend di rum invecchiati almeno 10 anni con rum invecchiati almeno 15 anni. Per l’invecchiamento vengono utilizzate botti di quercia bianca americana che in passato contenevano Bourbon Whisky della regione del Kentucky.

Sarà inoltre possibile degustare **Marama Spiced Fijian Rum**, prodotto di una combinazione di due elementi chiave presenti sulle isole Fiji: canna da zucchero e acqua di alta qualità. La tradizione millenaria di raccolta della canna da zucchero e il clima tropicale dell'isola, abbinata a forti piogge che penetrano nelle profondità del terreno roccioso vulcanico, si uniscono per creare le condizioni ideali per produrre rum con le migliori materie prime a disposizione. Il distillato di canna è invecchiato per alcuni anni in botti di rovere americano ed è ottenuto miscelando nelle giuste proporzioni rum con invecchiamenti variabili dai 3 ai 5 anni, ottenendo così il profilo organolettico desiderato. Durante il processo produttivo vengono aggiunti estratti di piante e frutti esotici originari dell'isola, per dare al rum il suo sapore unico e spumeggiante di vaniglia e di agrumi.

In anteprima assoluta il nuovo prodotto della distilleria **Zhumir Ron Canuto Seleccion Superior**. Questo **Ron 7 años** è un prodotto di altissima qualità, frutto delle migliori melasse dell’Ecuador, ed è l’unico rum al mondo distillato da canna da zucchero coltivata ad alta quota. Questo pregiato rum è prodotto in piccoli lotti ed è sottoposto a un processo di invecchiamento nelle Ande a quasi 2.000 metri di quota, processo che dona a questo distillato proprietà simili a quelle dei Whisky e lo pongono

ad un livello più alto rispetto a tutti gli altri rum invecchiati 7 anni.

Infine **Ron Palma Mulata de Cuba**, proprietà della **Tecnoazucar**, azienda fondata nel 1982 che produce e vende derivati della canna da zucchero, per i quali detiene l'80% del mercato interno cubano. Sarà possibile degustare Ron Palma Mulata de Cuba nelle varianti 7 anni e 15 anni, e il delizioso liquore a base di rum "Elixir de Cuba".

Tutte le esclusive dal mondo Mavi Drink, insieme a tanti altri prodotti della linea Five Senses e Medulla, sono disponibili nel sito e-commerce **Mavidrink.it**.