

RUM@BLIC: L'EVOLUZIONE DEL RUM TARGATA ILLVA SARONNO



Guardare al futuro, cogliere nuovi trend, esplorare nuove modalità di consumo: in Illva Saronno, da sempre, è la spinta all'innovazione a guidare la ricerca e ad orientare l'azione su nuovi progetti e su nuovi prodotti. Con questo spirito nasce **Rumpeblic**,

la nuova **gamma** di **Rum** di **Illva Saronno** che si propone come percorso di riscoperta delle origini del rum, attraverso una selezione mirata di rum provenienti da diversi paesi, frutto di differenti metodi di distillazione e di nuove tecniche di invecchiamento.

RUM@BLIC SI PRESENTA SUL MERCATO CON LA RUM@BLIC SICILIAN LEGACY E LA RUM@BLIC MIXOLOGY LINE.

Prodotto di punta della gamma, **Sicilian Legacy** è un single batch unico nel suo genere, che nasce dall'esperienza di Illva Saronno e dalla storica conoscenza delle **Cantine Florio a Marsala**.

Un incontro tra il rum di altissima qualità delle Barbados, caratterizzato dalla distillazione lenta in **pot still**, e le **Cantine Florio** di Marsala dove i

rum vengono affinati ulteriormente per almeno altri 6 mesi in botti di Marsala, per esaltare l'aroma e conferire al rum caratteristiche uniche e superiori.

Il risultato è un rum vero, sincero, capace di evocare sensazioni nuove e complesse al palato, restituendo l'animo caraibico e lo spirito siciliano al tempo stesso.



RUMPOBLIC

SICILIAN LEGACY

— 100% BARBADOS POT STILL RUM —



SINGLE BATCH



MARSALA CASKED



Origin



Casked

Ageing: 3 years in ex-Bourbon oak barrels in the Caribbean

Finishing: At least 6 months in Florio Marsala Casks, in Sicily

Tasting notes: Toffee, Vanilla, hints of wood, subtle spicy notes

43% vol.	70 CL	Batch n°: L22324
----------	-------	------------------



IL PERFETTO EQUILIBRIO TRA LA NATURALE COMPLESSITÀ DI UN RUM POT STILL DELLE BARBADOS È LA ROTONDITÀ UNICA CONFERITA DALL'AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI MARSALA FLORIO.

A completare l'offerta, **Rump@blic** propone la **Mixology Line**, nata dalla collaborazione di un gruppo di bartender professionisti, capitanati da **Leonardo Pinto** (tra i più famosi esperti di rum in Italia e riconosciuto a livello internazionale), con la volontà di selezionare i rum dalle caratteristiche organolettiche ideali per la miscelazione e creare i migliori **rum blend**, perfetti per essere utilizzati nella preparazione sia dei cocktail più conosciuti che di quelli più ricercati.

I bartender sono stati coinvolti in tutti gli aspetti del processo di creazione di **Rump@blic**, anche nelle fasi di realizzazione della bottiglia, così facile da maneggiare e dal design semplice e lineare.

Le due referenze della **Rump@blic Mixology Line** sono il **WHITE BLEND** e il **GOLD BLEND**, espressioni di due differenti caratteri dei **rum multi-origine**.

WHITE BLEND

Nasce dal bilanciamento perfetto tra il **rum panamense** (caratterizzato da piacevoli sentori di vaniglia, una lieve nota fruttata e da note delicatamente speziate e aromatiche dovute all'invecchiamento in barili di rovere americano ex-bourbon) e un **rum delle Barbados**, distillato in pot-still, invecchiato tre anni ai tropici, caratterizzato dalle note di **cannella**, **frutta tropicale matura** ed un **piacevole finale pepato**. La combinazione di questi due rum lo rende un prodotto unico che riesce a dare un twist originale ai più conosciuti cocktail a base di rum.

GOLD BLEND

Questo blend nasce dalla combinazione tra un **rum Jamaicano** dai toni decisi che rivela la forza dell'isola da cui proviene, con un **rum panamense** più fresco e floreale. Cannella, pimento e vaniglia sposano alla perfezione le note di frutta e caramello con un twist finale di spezie piccanti.

Per scoprire tutti i segreti di **Rump@blic**, sono online il **nuovo sito** e la **nuova pagina Instagram**, con gli aggiornamenti, le **ricette speciali** e le curiosità della **nuova gamma** di rum di **Illva Saronno**: www.rump@blic.com – IG: [@rump@blic](https://www.instagram.com/rump@blic)

RUMP@BLIC

— WHITE BLEND —

BLEND MULTI-ORIGINE
STUDIATI E SELEZIONATI
DA ESPERTI MIXOLOGIST



Una miscela di fresco rum Panamense
e di rum fruttato delle Barbados

Colore:

Cristallino

Aroma:

Vaniglia, frutta gialla matura

Gusto:

Delicato, con note pepate

Retrogusto:

Frutta matura,
un delicato sentore pepato

100CL	37,5% vol.	<i>Designed for mixology</i>
-------	------------	------------------------------



RUMP@BLIC, CREATO DAI BARTENDER PER I BARTENDER

RUMP@BLIC

— GOLD BLEND —

BLEND MULTI-ORIGINE
STUDIATI E SELEZIONATI
DA ESPERTI MIXOLOGIST



Una miscela di fresco rum Panamense
e di rum speziato della Jamaica

Colore:

Ambrato

Aroma:

Frutta matura,
sentori eterei e speziati

Gusto:

Delicato e aromatico con note
di frutta matura e sentori balsamici

Retrogusto:

Lievemente erbaceo,
piacevole nota di vaniglia finale

100CL	37,5% vol.	<i>Designed for mixology</i>



RUMP@BLIC, CREATO DAI BARTENDER PER I BARTENDER