



## RUM PETISSO

Il Rum Petisso ha origine dalla lavorazione di piante da canna da zucchero, fondamentali per dare origine a questo prodotto.

### METODO DI PRODUZIONE

Una volta ottenuta la melassa questa viene distillata nel rispetto di un rigoroso processo di qualità; al termine, il prodotto viene fatto affinare in botti di rovere americano per quindici anni proprio a Panama, area in cui il clima favorisce la rapidità della fase di invecchiamento.

### CARATTERISTICHE

Delicato e lieve il sentore di note dolciastre che avvolgono il naso, con cenni di miele, uva passa e sfumature di cioccolato. Il sorso ha una buona struttura, con un gusto leggermente dolce che si protrae nel retrogusto.

**PROVENIENZA:**

ITALIA

---

**FORMATO:**

0,70 lt

---

**GRADAZIONE:**

40 % VOL.

---