

## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

### COLOMA 8

**TIPOLOGIA:** RUM TRADIZIONALE

**MATERIA PRIMA:** MELASSA

**PROVENIENZA:** COLOMBIA

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 40%

**BRAND:**

IL COLOMA RUM NASCE COME LIQUORE NEL 1959, PER INIZIATIVA DELLA FAMIGLIA CONSTAIN, PRODUTTRICE DI CAFFÈ. LA DISTILLAZIONE DI RUM PRENDE AVVIO DOPO IL 2005, ALLORCHÉ LA DISTILLAZIONE VIENE CONSENTITA ANCHE ALLE AZIENDE PRIVATE.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

RUM TRADIZIONALE INVECCHIATO IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO EX BOURBON, CON SENTORI COMPLESSI DI VANIGLIA, CAFFÈ E LEGNO, DI GRANDE MORBIDEZZA E DAL FINALE PASTOSO E PERSISTENTE.

**VALUTAZIONE:**

INTENSITÀ (0-10)	4
COMPLESSITÀ (0-10)	8
DOLCEZZA (0-10)	1
ACIDITÀ (0-10)	5
SAPIDITÀ (0-10)	0
AMAREZZA (0-10)	2

MORBIDEZZA (0-10)	8
ALCOLICITÀ (0-10)	4
TANNICITÀ (0-10)	0
PERSISTENZA (0-10)	7
STRUTTURA (0-10)	6
COERENZA (0-10)	10

**VALUTAZIONE COMPLESSIVA:**

VISTA (0-5)	OLFATTO (0-35)	GUSTO (0-40)	RETROGUSTO ED EQUILIBRIO (0-20)	TOTALE (0-100)
5	22	25	13	65