

## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

### NAVY ISLAND XO RESERVE

**TIPOLOGIA:** RUM TRADIZIONALE

**MATERIA PRIMA:** MELASSA

**PROVENIENZA:** GIAMAICA

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 40%

#### BRAND:

LA NAVY ISLAND RUM COMPANY, DAL NOME DI UNA MINUSCOLA ISOLA DAVANTI PORT ANTONIO, SULLA COSTA NORD-ORIENTALE DELLA GIAMAICA, NASCE NEL 2016 IN OLANDA CON L'OBIETTIVO DI CREARE BLEND SUPERIORI DI RUM GIAMAICANI, SELEZIONANDO I MIGLIORI PRODOTTI DI PICCOLE DISTILLERIE LOCALI. LA QUALITÀ È GARANTITA DALL'UTILIZZO DI TRADIZIONALI ALAMBICCHI POT STILL, CHE CONSENTONO DI OTTENERE RUM FORTI, CORPOSI, AROMATICI E INTENSI, INVECCHIATI IN BOTTI DI ROVERE AMERICANA EX BOURBON.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA NAVY ISLAND RUM COMPANY, È UN BLEND DI RUM SELEZIONATI E INVECCHIATI FINO A OTTO ANNI. DAL COLORE AMBRATO BRILLANTE E CON AROMI TIPICI IN CUI PREVALGONO SENTORI DI VANIGLIA, BANANA, FRUTTA MATURA, CARAMELLO, È CORPOSO, PIENO E DECISO, CON UN FINALE DI LUNGA PERSISTENZA, INTENSO, SECCO E BILANCIATO.

#### VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	5
COMPLESSITÀ (0-10)	7
DOLCEZZA (0-10)	3
ACIDITÀ (0-10)	3
SAPIDITÀ (0-10)	3
AMAREZZA (0-10)	2

MORBIDEZZA (0-10)	6
ALCOLICITÀ (0-10)	6
TANNICITÀ (0-10)	2
PERSISTENZA (0-10)	7
STRUTTURA (0-10)	7
COERENZA (0-10)	10

#### VALUTAZIONE COMPLESSIVA:

VISTA (0-5)	OLFATTO (0-35)	GUSTO (0-40)	RETROGUSTO ED EQUILIBRIO (0-20)	TOTALE (0-100)
5	23	26	14	68