



CARONI *18 y.o. Rel. 2016*

Aspetto *Ambra caldo.*

Profumo *Inizialmente trattenuto, poi speziato, balsamico, con note di resina. Pepe, menta, liquirizia nera, eucalipto, lucido per mobili in legno.*

Palato *Asciutto, tannico, intenso e speziato (pepe nero, chiodi di garofano). Un crescendo esplosivo di tannini, con aromatiche note di liquirizia e propoli, e la dolcezza della canna che rimane appena percepibile. Come un amaro d'erbe artigianale, senza aggiunta di zucchero o caramello.*

Retrogusto *Sempre più caldo e pepato, ma pulito, netto ed elegante: la nota di gasolio e cera che in altri Caroni tende invece a farsi troppo invasiva, è qui invece trattenuta. Ancora liquirizia, e persino un accenno salmastro.*

Commento *Un Caroni austero, che non concede compromessi alla dolcezza e alla morbidezza, ma che incredibilmente risulta di particolare eleganza senza scivolare nel greve come spesso accade con rum invecchiati così a lungo ai tropici.*

Abbinamento suggerito *Valrhona Tainori 64%: fondente di origine Domenicana, non acido e tannico come altri fondenti e quindi ideale per accompagnare un rum già tannico di suo.*

