



RUM PAMPERO BIANCO

Prodotto in Venezuela dalle **Industrias Pampero**, questo Rum bianco è certamente uno dei più conosciuti e consumati a livello mondiale, prodotto dal lontano 1938 e sempre con la stessa ricetta. Distillato partendo da una buona canna da zucchero, invecchia almeno 6 mesi in fusti di rovere, per essere poi filtrato con **carbone vegetale**, che gli conferisce un aspetto brillante e luminoso. Il clima caldo del Venezuela gli permette di sviluppare intensità e morbidezza, e proprio per queste sue caratteristiche è considerato uno dei migliori distillati per la miscelazione, in un un connubio indissolubile con il **Mojito**.

Cristallino e trasparente, esprime al naso sensazioni dolci di zucchero filato e confetto, insieme a note speziate di vaniglia e pepe bianco, con leggeri accenni di legno di sandalo e sbuffi affumicati. L'impatto gustativo è secco e deciso, giustamente alcolico ma non aggressivo, morbido nella progressione gustativa che avanza veloce, verso un finale asciutto, pulito e lungo sui rimandi di caramella d'orzo.

