


[PRODOTTI](#)
[APPROFONDIMENTI](#)
[EVENTI](#)
[NIGHTLIFE](#)
[VIDEO](#)
[ARCHIVIO RIVISTE](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[Home](#) > [Prodotti](#) > Mavi Drink fra i protagonisti del prossimo Rum Festival

Mavi Drink fra i protagonisti del prossimo Rum Festival

Prodotti | Spirits | Feb 7, 2018



Mavi Drink, eccellenza italiana nel settore alcolico e spirits, annuncia la propria partecipazione al **Rum Festival 2018**, l'evento di riferimento per il rum ed i distillati da canna da zucchero, che si terrà a Milano presso l'Hotel Marriott in Via Washington, 66, sabato 10 febbraio. Un appuntamento dedicato all'informazione e alla formazione, con oltre 500 etichette di rum in degustazione, cocktail bar seminari e master class.

Mavi Drink sarà presente con **Relicario Ron Dominicano**, nelle versioni Superior e Supremo. Il primo è il risultato dell'integrazione di rum invecchiati oltre 10 anni con rum invecchiati almeno 7 anni, mentre il secondo è il risultato di un blend di rum invecchiati oltre 10 anni con rum invecchiati almeno 15 anni. Per l'invecchiamento vengono utilizzate botti di quercia bianca americana che in passato contenevano Bourbon Whisky della regione del Kentucky.

Sarà inoltre possibile degustare **Marama Spiced Fijian Rum**, prodotto di una combinazione di due elementi chiave presenti sulle isole Fiji: canna da zucchero e acqua di alta qualità. La tradizione millenaria di raccolta della canna da zucchero e il clima tropicale dell'isola, abbinata a forti piogge che penetrano nelle profondità del terreno roccioso vulcanico, si uniscono per creare le condizioni ideali per produrre rum con le migliori materie prime a disposizione. Il distillato di canna è invecchiato per alcuni anni in botti di rovere americano ed è ottenuto miscelando nelle giuste proporzioni rum con invecchiamenti variabili dai 3 ai 5 anni, ottenendo così il profilo organolettico desiderato. Durante il processo produttivo vengono aggiunti estratti di piante e frutti esotici originari dell'isola, per dare al rum il suo sapore unico e spumeggiante di vaniglia e di agrumi.

Infine **Ron Palma Mulata de Cuba**, Proprietà della **Tecnoazucar**, azienda fondata nel 1982 che produce e vende derivati della canna da zucchero, per i quali detiene l'80% del mercato interno cubano. Sarà possibile degustare Ron Palma Mulata de Cuba nelle varianti 7 anni e 15 anni, e il delizioso liquore a base di rum "Elixir de Cuba".

Tutte le esclusive dal mondo Mavi Drink, insieme a tanti altri prodotti della linea Five Senses e Medulla, sono disponibili nel sito e-commerce eshop.mavidrink.it.



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER


 Search



Cerca News/Documenti

Cerca



Cerca Aziende e Prodotti

Cerca



06/02/2018 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 2262 letture

I RUM D'IMPORTAZIONE MAVI DRINK TRA I PROTAGONISTI DEL RUM FESTIVAL 2018



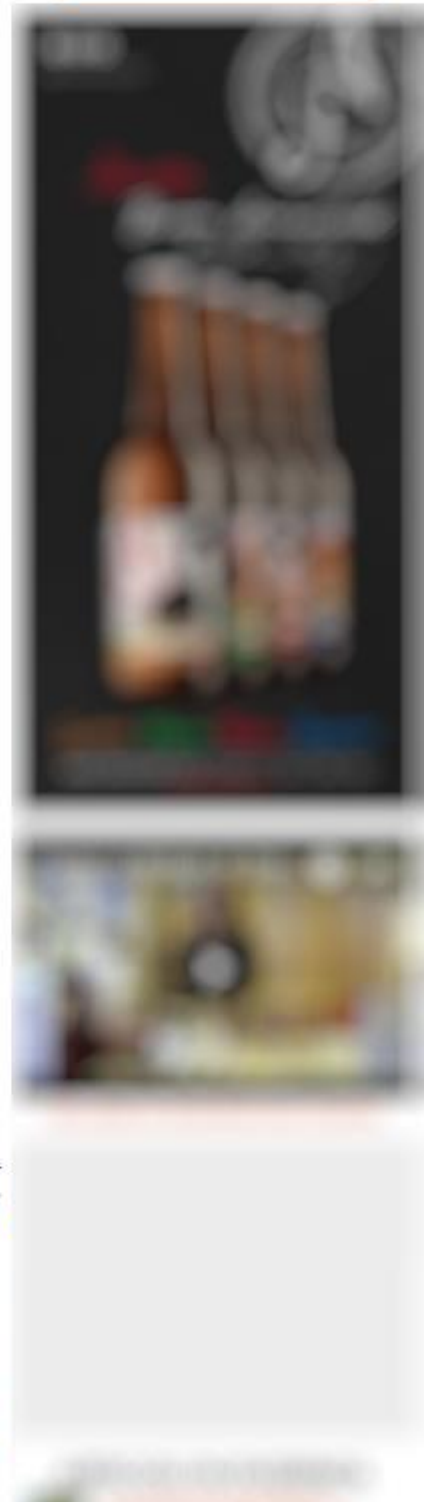
MAVI DRINK® *Milano Rum Festival*



Mavi Drink, l'eccellenza italiana nel settore alcolico e spirits, annuncia la propria partecipazione al **RUM FESTIVAL 2018**, l'evento di riferimento per il rum ed i distillati da canna da zucchero, che si terrà a Milano presso l'**Hotel Marriott in Via Washington, 66**, sabato 10 febbraio.

Un appuntamento dedicato all'informazione e alla formazione, con oltre 500 etichette di rum in degustazione, cocktail bar seminari e master class.

Mavi Drink sarà presente con **Relicario Ron Dominicano**, nelle versioni Superior e Supremo. Il primo è il risultato dell'integrazione di rum invecchiati oltre 10 anni con rum invecchiati almeno 7 anni, mentre il secondo è il risultato di un blend di rum invecchiati oltre 10 anni con rum invecchiati almeno 15 anni. Per l'invecchiamento vengono utilizzate botti di quercia bianca americana che in passato contenevano Bourbon Whisky della regione del Kentucky.





Sarà inoltre possibile degustare **Marama Spiced Fijian Rum**, prodotto di una combinazione di due elementi chiave presenti sulle isole Fiji: canna da zucchero e acqua di alta qualità. La tradizione millenaria di raccolta della canna da zucchero e il clima tropicale dell'isola, abbinata a forti piogge che penetrano nelle profondità del terreno roccioso vulcanico, si uniscono per creare le condizioni ideali per produrre rum con le migliori materie prime a disposizione. Il distillato di canna è invecchiato per alcuni anni in botti di rovere americano ed è ottenuto miscelando nelle giuste proporzioni rum con invecchiamenti variabili dai 3 ai 5 anni, ottenendo così il profilo organolettico desiderato.



Durante il processo produttivo vengono aggiunti estratti di piante e frutti esotici originari dell'isola, per dare al rum il suo sapore unico e spumeggiante di vaniglia e di agrumi.

Infine **Ron Palma Mulata de Cuba**, Proprietà della Tecnoazucar, azienda fondata nel 1982 che produce e vende derivati della canna da zucchero, per i quali detiene l'80% del mercato interno cubano. Sarà possibile degustare Ron Palma Mulata de Cuba nelle varianti 7 anni e 15 anni, e il delizioso liquore a base di rum "Elixir de Cuba".

Tutte le esclusive dal mondo [Mavi Drink](http://MaviDrink.com), insieme a tanti altri prodotti della linea **Five Senses** e **Medulla**, sono disponibili nel sito e-commerce ESHOP.MAVIDRINK.IT

Mavi Drink ti aspetta al RUM FESTIVAL 2018!



Cerca News/Documenti

Cerca



Cerca Aziende e Prodotti

Cerca

14/02/2018 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 747 letture

MILANO RUM FESTIVAL 2018: IL VIDEO RACCONTO DELLA II EDIZIONE



Milano 2nd edition
Rum Festival 

Milano Rum Festival, buona la seconda edizione. Sabato 10 febbraio in tanti hanno raggiunto la location dell'**Hotel Marriot** di Milano per assaggiare il loro rum preferito.

In degustazione oltre 1000 etichette presenti, con la possibilità di poter degustare in ogni stand rum differenti, partendo dai prodotti da linea per la miscelazione arrivando sino a etichette esclusive per collezionisti. Ai desk degli espositori, una gamma ampia tra rum importanti dal lungo invecchiamento, rum molto rari di distillerie non più esistenti. Un mix che ha messo in scena il mondo del rum, geo-localizzato tra le ex-colonie britanniche, spagnole e francesi, senza dimenticare i rum europei o asiatici. Siamo stati al Rum Festival per cercare di capire quale sarà il trend del 2018 in fatto di rum: da bere liscio oppure in miscelazione?

Milano Rum Festival 10/02/2018 - Rum liscio o da miscelazione?



Milano 2nd edition
Rum Festival 

Il prossimo appuntamento è con il **Milano White Spirits Festival** il 7 e 8 Aprile 2018 sempre all'Hotel Marriot. +info: <http://www.whitefestival.it/>

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla
NEWSLETTER di [Beverfood.com](#)