



RON MILLONARIO 10 ANIVERSARIO CINCUENTA

BY NICOLA DI NUNZIO

La sera del 9 Novembre a Milano, presso la elegante location di Casa Lago, era in programma la presentazione di un nuovo Rum scoperto nel 2006 da Fabio Rossi a Chiclayo, piccolo Paese nel Nord del Perù, il Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta.

Per celebrare i dieci anni in cui Ron Millonario è diventato un nome di prestigio, riconosciuto a livello mondiale, è stato creato Ron Millonario 10 Aniversario Reserva, un rum facile, più leggero e morbido pensato per risultare gradevole ad un ampio pubblico, ma con la stessa complessità, profondità, ricchezza e aromaticità tanto apprezzata dagli appassionati delle versioni più invecchiate. Un tributo ad una storia di successo, con un nuovo imbottigliamento capace di trasmettere un'immagine di giovinezza, di vivace vita notturna, di gioiosa modernità. Una modernità di gusto e immagine che nasconde un secolo di tradizione.

Ora, Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta offre una nuova occasione per celebrare.

Basato sulla stessa ricetta del 10 Aniversario Reserva, questa nuova edizione è altrettanto fresca e fragrante, più facile e leggera rispetto al profilo ricco di una sultanina delle versioni più vecchie di Ron Millonario. Continua ad essere un rum pensato per un consumo spensierato con ghiaccio o in tutti i cocktail che richiedono un rum dolce in stile latino, ma la novità è che è imbottigliato a una gradazione di 50%.

Prima della presentazione del nuovo Rum, tutti gli ospiti presenti hanno potuto deliziare i loro palati con dei Piqueus peruviani realizzati abilmente dallo Chef Rafael Rodriguez.

In abbinamento era possibile gustare dei favolosi cocktail sempre con base Rum Millonario 10 Aniversario Cincuenta, preparati da Francesco Avagliano e Gabriele Tamarro, due bravissimi barman.

Presente alla serata il Dott. Fabio Rossi titolare della Rossi & Rossi, che ha illustrato le caratteristiche del nuovo Rum.

Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta è basato sulla stessa ri-

A new Rum discovered in 2006 by Fabio Rossi in Chiclayo, small country in the north of Peru, Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta was presented at the elegant location of Casa Lago in Milan last 9 November night.

Ron Millonario 10 Aniversario Reserva, a simple rum, lighter and softer, has been produced to celebrate ten years anniversary when Ron Millonario has become a prestigious brand, globally recognised. It has been designed in order to be perceived agreeable for a large public, but with the same complexity, depth, richness and aromaticity appreciated by lovers of more aged versions. It represents an homage to a successful history, with a new bottling able to transmit an image of youth, vibrant nightlife and joyful modernity. A modernity of taste and image which covers a century of tradition. Nowadays Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta offers a new reason to celebrate.

Based on the same recipe of 10 Aniversario Reserva, this new edition is equally cool and fragrant, simpler and lighter than taste of golden raisin of oldest versions of Ron Millonario. It goes on a rum thought for a careless consumption with ice or in all cocktails need a sweet rum in latin style, but the news is its bottling at 50% gradation.

Before the presentation of new rum all guests could delight their palates with Peruvian Piqueus produced cleverly by chef Rafael Rodriguez.

In combination with Piqueus they could taste fabulous cocktails with Rum Millonario 10 Aniversario Cincuenta, prepared by Francesco Avagliano and Gabriele Tamarro, two smart barman.

Fabio Rossi, manager of Rossi & Rossi, attended the night and explained main features of new Rum.

Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta is based on the same recipe, kind of ripening and blend as 10 Aniversario Reserva,

DANDY



but is bottled at a higher gradation in order to satisfy request by barmen in the world of a simple and sweet rum but at the same time with an intense flavour. It's an important ingredient for creating strong and full of temper cocktails, but also particularly suitable for tasting on the rocks without ice reduces its strenght and warmth.

Bottle and packaging's design is modern and elegant, following the same graphic style of Ron Millonario 10 Aniversario Reserva and the same innovative clear glass cork, with the aim to keep the resemblance with other version but gold instead of black.

Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta is a blend composed for two third of 6 years rums, aged in ex-bourbon barrels in order to grant simple drink and velvet taste (vanilla, banana and white pulp fruit tones), and for the last third of 10 years rums aged in Spanish sherry of second filling barrels which add richness, thickness and complexity, with a drier and more vinous nature, with dark chocolate, raisin, plums and dried apricots tones.

It picks up sweet fruit, vanilla and chocolate of traditional 10 Aniversario Reserva, but in a more intense and concentrated way. When you taste it, it seems richer almost tactile and leaves a stronger caress on your tongue.

Furthermore higher gradation emphasizes drier and vinous flavours produced because of sherry barrels. The result is halfway between simple coolness of 10 Aniversario Reserva and sweeter and darker complexity of Solera 15.

setta, tipo di maturazione e blend del 10 Aniversario Reserva, ma è imbottigliato a una gradazione più elevata per soddisfare la richiesta da parte dei barman di tutto il mondo di un rum facile e dolce ma allo stesso tempo dal sapore intenso. Un ingrediente importante per creare cocktail robusti e pieni di carattere, ma anche particolarmente adatto alla degustazione on the rocks senza che il ghiaccio ne diluisca la forza e il calore.

Il design della bottiglia e della confezione è moderno ed elegante, nello stesso stile grafico di Ron Millonario 10 Aniversario Reserva e con lo stesso innovativo tappo di vetro trasparente per mantenere la somiglianza con l'altra versione, ma in oro invece che nero. Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta è un blend composto per due terzi da rum di 6 anni invecchiati in botti ex-bourbon per garantire facile bevibilità e un gusto vellutato (note di vaniglia, banana e frutta a polpa bianca), e per il terzo rimanente da rum di 10 anni in botti di sherry spagnolo di secondo riempimento, che aggiungono ricchezza, spessore e complessità e che sono per natura più asciutte e vinose come carattere, con note di cioccolato fondente, uvetta, prugne e albicocche secche.

Riprende la frutta dolce, la vaniglia e il cioccolato del tradizionale 10 Aniversario Reserva ma molto più intenso e concentrato. Al palato risulta più ricco, quasi tattile, con una carezza molto più robusta sulla lingua.

La gradazione più elevata accentua inoltre gli aromi asciutti e vinosi dati dalle botti di sherry. Il risultato è a metà fra la facile freschezza del 10 Aniversario Reserva e la più dolce e scura complessità del Solera 15.

La Casa del Habano
Via Anfossi, 28 • 20135 Milano • Tel. +39 02 599 009 73
www.casadelhabano.it • info@casadelhabano.it

Instagram Facebook

Il fumo nuoce gravemente alla salute