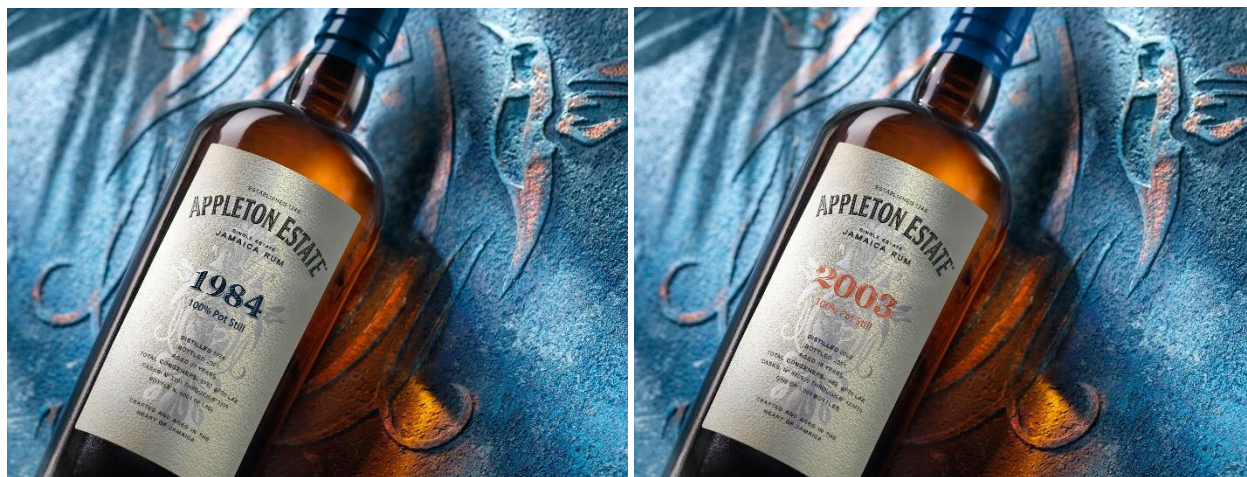




Appleton Estate Jamaica Rum lancia le nuove annate 1984 e 2003 della serie limitata *Hearts Collection*



Appleton Estate lancia la seconda serie limitata dell'esclusiva *Hearts Collection*. Dopo la prima serie nel 2020 la Master Blender Joy Spence ha nuovamente collaborato con l'esperto italiano di rum per lanciare due rum perfettamente invecchiati delle annate 1984 e 2003.

Appleton Estate è la più antica distilleria di rum della Giamaica rimasta ininterrottamente attiva e può vantare una delle più ampie e prestigiose raccolte al mondo di botti per l'invecchiamento del rum. Lo scorso anno Appleton Estate ha lanciato la *Hearts Collection* con tre imbottigliamenti speciali ed esclusivi delle annate 1994, 1995 e 1999. Seguite ora dalle due altre annate 1984 e 2003, disponibili da metà novembre. Per la collezione di quest'anno sono state utilizzate soltanto nove rispettivamente 21 botti selezionate per ciascuna annata. Pertanto dell'annata 1984 sono state prodotte 1800 bottiglie e 5000 bottiglie del 2003. Questi imbottigliamenti estremamente limitati propongono veri e propri oggetti da collezione che lo scorso anno sono andati a ruba in brevissimo tempo.

Le annate 1984 e 2003

Il rum distillato nel 1984 è invecchiato per 37 anni nel clima della Giamaica ed è caratterizzato da intense note di cannella e noce moscata, seguite da miele e vaniglia, dal sentore pieno di legno di rovere e di fiori d'arancio. L'annata 1984 ha un complesso e lungo retrogusto di rovere secco.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM

Invecchiato per 18 anni in botti di rovere, il rum del 2003 ha lo stesso gusto intenso come dei rum di più lungo invecchiamento della *Hearts Collection*, ma con una nota più leggera di melassa. Il gusto iniziale di melassa e bucce d'arancia cede il passo a morbide note nocciolate di vaniglia, caramello e legno di rovere, completate da un delicato retrogusto di miele.



Un gusto unico grazie alla distillazione in pot still (alambicchi a distillazione discontinua)

I rum della *Hearts Collection* si distinguono per essere stati distillati esclusivamente in pot still, ossia in bollitori per distillazione. Infatti sono rum più ricchi e dal gusto più accentuato rispetto ai rum prodotti in *Column Stills* (alambicchi a colonna), da cui nel lungo passaggio attraverso le colonne di distillazione vengono estratte le componenti caratteristiche. Per realizzare gradualmente questi raffinati rum da pot still sono necessarie conoscenze specifiche ed eccezionali capacità sensoriali. «I rum da pot still sono così versatili, originali e dal gusto intenso, che consentono un lavoro davvero meraviglioso – sono il cuore e l'anima di tutti i nostri rum», dichiara la Master Blender Joy Spence. Un anno di invecchiamento ai tropici corrisponde a quasi tre anni di invecchiamento in un clima temperato – pertanto il gusto dei vari tipi di rum si sviluppa più rapidamente.

Le annate 1984 e 2003 della Appleton Estate *Hearts Collection* sono disponibili in Svizzera da metà dicembre presso i distributori selezionati.

Per ulteriori informazioni visitare il sito: www.appletonestate.com



Appleton Estate

L'Appleton Estate è situato nel cuore della Giamaica, nella meravigliosa e rigogliosa Nassau Valley. Da oltre 265 anni produciamo rum autentici di alta qualità nel rispetto di antiche tradizioni che si tramandano di generazione in generazione. Secondo il principio "Dalla canna da zucchero al cocktail", i nostri rum, osannati dalla critica, sono il frutto dell'ambiente, degli ingredienti, dei metodi, unici e particolari della nostra piantagione. Il nostro territorio dedicato, con il suo clima ideale, il terreno fertile e la sua configurazione, la fonte naturale che la nostra acqua fornisce per la fermentazione, fino alla distillazione, all'invecchiamento e alla fase di miscelazione - tutti questi elementi concorrono a produrre rum prelibati e dal gusto pieno, vivaci e ricchi di complesse note di gusto e di aromi.

La collezione di rum Appleton Estate comprende il Signature Rum, il rum 8 Year Old Reserve, il rum 12 Year Old Rare Casks, il rum 15 Year Old Black River Casks e il rum 21 Year Old Nassau Valley Casks. La nota riserva di rum invecchiati dell'Estate viene presentata in serie limitate, comprendenti, per es. Jamaica Rum invecchiato 30 anni e Jamaican Independence Reserve invecchiato 50 anni. Inoltre nel 2017 Appleton Estate ha presentato il Joy Anniversary Blend, un rum di 25 anni in edizione limitata, realizzato per festeggiare il ventennale di Joy Spence, prima donna Master Blender nel settore dei distillati.

Il Gruppo Campari

Il Gruppo Campari è una delle aziende leader mondiali nell'industria delle bevande alcoliche con un portafoglio di più di 50 marchi Premium e Super Premium. Tra essi marchi noti in tutto il mondo come Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY, Wild Turkey e Grand Marnier. Il Gruppo Campari è stato fondato nel 1860 e oggi è la sesta azienda nel mondo nel settore delle bevande alcoliche di marca. Vanta una rete commerciale globale e opera in più di 190 mercati con posizioni di leader del mercato in Europa e in America. La strategia di crescita del Gruppo punta a coniugare la crescita organica mediante lo sviluppo di marchi consolidati e la crescita esterna mediante acquisizioni selettive di marchi e imprese.

Il Gruppo, Campari, con sede principale a Sesto San Giovanni, Italia, conta 18 unità produttive nel mondo e dispone di una propria rete di distribuzione in 20 paesi. Il Gruppo Campari dà lavoro a circa 4000 dipendenti. Le azioni della società capogruppo Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI – Bloomberg CPR IM) sono quotate alla Borsa italiana dal 2001.

Campari Svizzera

Il Gruppo Campari è stato costituito nel 1860 e oggi è presente in più di 190 mercati. La società capogruppo – Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI – Bloomberg CPRIM) è quotata alla Borsa italiana dal 2001. Campari ha cominciato a esportare nel 1897 proprio in Svizzera. Già due anni dopo, nel 1899, venne costituita la filiale a Lugano. Il successo vero in Svizzera arrivò nel 1921, quando a Lugano Viganella venne inaugurata la prima fabbrica Campari fuori dall'Italia. Tuttora la produzione si basa sulla ricetta originale comprendente 86 differenti erbe aromatiche, spezie e frutti provenienti da quattro continenti. La ricetta continua a restare segretissima e nota solo a un ristretto numero di persone. Dedizione, impegno e una grande passione per i marchi sono i tratti distintivi dei dipendenti di Campari Schweiz AG. Nello stesso tempo tutti sono consapevoli della responsabilità legata alla commercializzazione di bevande alcoliche. Per questo Campari si impegna con convinzione per il consumo responsabile a partire da 18 anni di età.

Ufficio stampa Appleton Estate

c/o Flowcube Communications | Grüngasse 21 | 8004 Zürich

Contatti: Lukas Keller | Tel. +41 (0)43 344 30 39 | lukas.keller@flowcube.ch

Si consiglia un consumo consapevole delle bevande dei nostri marchi.