



Simbolo ed icona di **uno dei migliori rum al mondo dal 1749**, Appleton Estate, entrato a far parte del Gruppo Campari dal dicembre 2012, è la più antica distilleria della **Giamaica**.

Per Appleton Estate la produzione di rum è un'arte, il processo è controllato in ogni fase: dalla selezione delle varietà di canna da zucchero che vengono coltivate nella tenuta, alla natura del lievito utilizzato in fermentazione, fino alla distillazione finale.

Nel processo di fermentazione viene usata l'**acqua di una sorgente** che si trova nella piantagione che è stata filtrata naturalmente passando per miglia attraverso le colline calcaree del Cockpit Country, alla quale viene poi aggiunta la melassa insieme ad uno speciale e naturale lievito segreto. Una volta che la fermentazione è completata, il liquido viene trattato usando il tradizionale metodo della distillazione ad alambicco (Pot Still) per piccole quantità. Un procedimento antico usato fin dagli albori della produzione di rum in Giamaica.

I sapori decisi e raffinati rivivono così nell'**ampia gamma** di rum artigianali firmata Appleton Estate.

Della famiglia Appleton fanno parte gli "Appleton Jamaica Rum", ideali per la miscelazione, gli "Appleton Estate", gamma di rum per una miscelazione premium con l'Appleton Estate V/X, e Appleton Estate 12 anni e Appleton Estate 21 anni, ideali da degustare in purezza.

Per maggiori informazioni:

<http://www.appletonestate.com/>

<https://www.facebook.com/appletonestaterumusa?fref=ts>

<https://twitter.com/appletonestate>

<http://www.camparigroup.com/it/brands/rum/appleton-estate>

