vinetur

Diplomático presenta la Reserva Exclusiva invecchiata 12 anni per le festività, in un contesto di crescita della domanda di alcolici premium.

Il rum pluripremiato mette in risalto la canna da zucchero locale, l'esclusiva maturazione in botte e la versatilità nei cocktail per le celebrazioni stagionali e per i bevitori più esigenti.

martedì 30 dicembre 2025



Il Rum Diplomático ha presentato una nuova edizione di Riserva Esclusiva per il periodo natalizio, con l'obiettivo di offrire un'esperienza premium agli appassionati di rum e ai festeggiati. Il lancio è avvenuto a fine dicembre e l'azienda ha sottolineato le qualità uniche che hanno reso la sua Reserva Exclusiva uno dei rum più riconosciuti a livello mondiale.

La Reserva Exclusiva è prodotta da una miscela di rum invecchiati fino a 12 anni. Il processo di invecchiamento avviene in botti ex-bourbon ed ex-whiskey, che contribuiscono al complesso profilo aromatico dello spirito. Diplomático descrive il rum con aromi di buccia d'arancia, caramella mou e liquirizia, con un equilibrio di dolcezza e spezie. Queste caratteristiche sono ottenute grazie a un'attenta selezione della canna da zucchero locale, coltivata in una regione nota per il suo particolare ecosistema e il clima favorevole. La canna da zucchero viene sottoposta a un accurato processo di fermentazione e distillazione prima di essere invecchiata.

L'impegno di Diplomático per la qualità le è valso diversi riconoscimenti internazionali, tra cui il Superior Taste Award 2025 dell'International Taste Institute. La distilleria sottolinea la sua tecnica di miscelazione come fattore chiave per ottenere il gusto caratteristico del rum. Combinando diversi rum invecchiati, Diplomático mira a creare un prodotto che rifletta sia la tradizione che l'innovazione.

Per il servizio, Diplomático consiglia di gustare Reserva Exclusiva liscio o con ghiaccio. Il rum si abbina bene anche al cioccolato fondente, che si dice ne esalti i sapori. La sua versatilità si estende anche ai cocktail, dove serve come base per bevande classiche e contemporanee. Uno dei cocktail più apprezzati della stagione è il "Xmas Reserva", che combina il Diplomático Reserva Exclusiva con il liquore Chambord e gli amari, conditi con prosecco o champagne in un bicchiere flute. Questo cocktail è stato progettato per unire i sapori sfumati del rum con le note di bacche rosse dello Chambord, l'amaro degli amari e l'effervescenza dello spumante.

L'uscita di questa Edizione di Riserva Esclusiva arriva in un momento in cui gli alcolici di qualità superiore sono sempre più richiesti durante le feste. Diplomático intende posizionare la sua Reserva Exclusiva come scelta ideale per le riunioni festive e i brindisi speciali. L'azienda continua a puntare sull'artigianalità e

sull'approvvigionamento locale come elementi centrali dell'identità del marchio.

La nuova edizione è disponibile presso rivenditori selezionati e si prevede che verrà presentata nelle promozioni natalizie per tutta la stagione. L'approccio di Diplomático riflette le tendenze più ampie dell'industria degli alcolici, dove i consumatori cercano prodotti di alta qualità con origini e metodi di produzione distintivi. Con questo lancio, Diplomático cerca di rafforzare la sua reputazione sia tra gli intenditori sia tra i bevitori occasionali che cercano qualcosa di speciale durante le feste.