

Rum Ron Rhum



Come funziona?

Ogni referenza è indicata da una voce così composta:

Provenienza

Nome del Rum.....€

Gradazione, Materia prima

Allambicco, note sull'invecchiamento
o sull'assemblaggio.

*Il costo è inteso a porzione da 6cl

Se qualche cosa non è chiaro

Vai a:

Glossario

Rum, Ron, Rhum

Le voci della carta possono cambiare
secondo disponibilità

Attualmente ci sono 122 rum in carta

Antigua

English Harbour 5	10
40%vol Melassa	
100%colonna in rame, Vintage Pallet	
English Harbour 10	12
40%vol Melassa	
100% colonna in rame, Vintage Pallet	
English Harbour Madeira finish ...	15
46%vol Melassa	
100% colonna in rame, 5 anni vintage pallet	
+1 anno finish in Madeira	

Barbados

Rumpublic Sicilian Legacy #1.....12

43%vol Melassa

100% Potstill, N.A.S.;

1 anno finish Marsala

Bermuda

Gosling.....10

40%vol, Melassa

Column Still; N.A.S.

Blended

Rum Lover.....12

43%vol, Melassa + Miele di Canna

Column still (Guatemala; Panama;

Portorico), N.A.S.

Rumpublic Sicilian Legacy #3.....15

43%Vol, Melassa

Pot-still, N.A.S.

1 anno finish marsala

<i>Compañero Gran Reserva</i>	12
40%vol, melassa Jamaica+ Trinidad	
<i>Cash Cane</i>	12
40% Vol Melassa + Miele di Canna Column still, N.A.S.	
<i>Bumbu cream</i>	10
Blend from the caribbean 15%vol Melassa, <i>liquore al rum</i>	
<i>Kraken</i>	10
Blend from the caribbean 40%vol Melassa, N.A.S.	

Brasile

(Cachaca)

<i>Leblon</i>	10
40%Vol; succo Coper-still (1 anno finish cognac XO)	
<i>Fazenda Soledad</i>	10
40%Vol; succo Copper-still	

<i>Magnifica</i>	10
40%Vol; succo	
Copper-still	
<i>Blu</i>	10
39%Vol, succo	
Coper-still	
<i>Velho Barreiro</i>	10
39%Vol, succo, Asucarada	
Copper-still	

Cambogia

<i>Samai Kampot Pepper</i>	15
41%Vol, Melassa	
Pot still, N.A.S.,	
<i>Spiced</i> (Kampot Pepper)	

Colombia

<i>La maison du rhum</i>	15
46%Vol, Melassa	
Finish in ex bourbon and ex	
coffée liquor barrel	

Costarica

<i>Centenario 25</i>	15
40%Vol, Melassa, Column still, Solera	

Cuba

<i>Havana 15</i>	25
40%Vol, Melassas Colonna	
<i>Santissima Trinidad 15</i>	25
40,7%Vol, Melassa Colonna	

Filippine

<i>Don Papa Baroko</i>	10
40%Vol, Melassa Colonna, N.A.S.	

Don Papa Gayuma.....25
40%Vol, Melassa
Colonna, N.A.S.botti di bourbon finish:
Rioja (6 mesi) Islay (3 mesi)

Guadalupe

Demoiseau Concordia.....10
40%Vol, Melassa + Succo
Colonna creola, N.A.S.

Guatemala

Botran Reserva Blanca.....10
40%Vol, Miele di Canna
Column-still (min 3 max 8 anni)

Botran Cristalino..... 12
40%Vol, Miele di Canna
Column-still (min 3 max 10 anni)

Botran n°8..... 10
40%Vol, Miele di Canna
Column-still (min 5 max 8 anni)

<i>Botran n°12</i>	10
40%Vol, Miele di Canna	
Column-still (min 5 Max 12 anni)	
<i>Botran Ki</i>	10
40%Vol, Miele di Canna	
Column-still (min 9 Max 12 anni)	
<i>Botran n°15</i>	12
40%Vol, Miele di Canna	
Column-still (min 5 Max 15 anni)	
<i>Botran n°18</i>	15
40%Vol, Miele di Canna	
Column-still (min 5 Max 18 anni)	
<i>Botran Roaju</i>	20
40%Vol, Miele di Canna	
Column-still (min 8 Max 20 anni)	
1 anno finish Rivera del duero	
<i>Botran Cobre</i>	15
45%Vol, Miele di Canna	
Pot-still (min 8 Max 20 anni)	
<i>Spiced</i> (cannella, cardamomo, zenzero, chiodi di garofano)	
<i>Botran Rare Bland</i>	
<i>Guatemalan Oak</i>	20
40%Vol, Miele di Canna	

Column-still (min 8 Max 25 anni) 1 anno finish rovere guatemalteco Botran Rare Bland Franch vintage Wine	20
40%Vol, Miele di Canna Column-still (min 8 Max 25 anni) 1 anno finish soterne Botran rare Bland Ex Agave	20
40%Vol, Miele di Canna Column-still (min 8 Max 25 anni) 1 anno finish ex tequila reposando Botran&Co	25
40%Vol, Miele di Canna Column-still (min 8 Max 30 anni) Miracielo	10
38%Vol, Melassa Column-still (min 3 Max 10 anni) Spiced: vaniglia,uva passa; prugne Miracielo Artesano	12
38%Vol, Melassa Column-still (min 3 Max 10 anni) Spiced: vaniglia,uva passa; prugne 1 anno finish Amber-Ale	

<i>Miracielo Cafetalero</i>	10
38%Vol, Melassa	
Column-still (min 3 Max 10 anni)	
Spiced: vaniglia,uva passa; prugne	
2 macerazione: caffè	
<i>Altabruma</i>	15
40%Vol, Miele di Canna	
Pot-still (min 3 Max 10 anni)	
<i>XL</i>	10
40% Vol, Melassa	
Column-still, N.A.S.	

Guyana

<i>El Dorado 12</i>	10
40%vol, Melassa, Demerara	
EHP Wooden Coffey and Metal Coffey Stills	
12 Anni, vintage pallet, ex bourbon barrel	

Haití

<i>Barbancourt 8</i>	12
40%Vol, Melassa	
Pot-still, Vintage Pallet	

Jamaica

Wray & Nephew Overproof	12
60%Vol, Melassa	
Double Retort + Colonna	
Mejers	10
40%Vol, Melassa	
Colonna + Pot-still, N.A.S.	
Hurricane	10
37,5%Vol, Melassa	
Column-still, N.A.S.	
Blackwell	10
40%Vol, Melassa	
Pot-still, N.A.S.	
Navi Island	10
40%Vol, Melassa	
Pot-still, N.A.S.	
Rump public sicilian legacy #2	12
43%Vol, Melassa	
Pot-still, N.A.S.	
1 anno finish Marsala	
Appleton estate Signature craft	12
40%Vol, Melassa	
Colonna + Pot-still, N.A.S.	

Rum Nation Jamaican white.....12
56,6%Vol, Melassa
Pot-still

Jappone

Minoki Mizuara Finish.....12
40%Vol, Melassa
N.A.S.

Marie Galante

Rhum Rhum Pmg.....12
56%Vol, Succo
Pot-still

Mama Sama (rhum arangé)..... 12
Vaniglia, Fava Tonka e Bois Bandé
32%vol, Succo
Pot-still

Martinica

Depaz Blanc Canne Bleu.....12
48%Vol, Succo
Colonna

La Favorite Coeur de Canne.....12
55%Vol, succo

Colonna creola in rame	
<i>La Favorite L'Authentique</i>	12
50%Vol, succo	
Colonna inox con cappello in rame	
<i>La Favorite Parceler</i>	15
<i>Plaissance Canne Bleu</i>	
51%Vol, succo	
Colonna creola	
<i>La Favorite 4 ans</i>	15
42%vol, succo	
Colonna creola, botti ex bourbon e rovere francese	
<i>HSE Elevé Sous Bois</i>	10
42%Vol, succo	
Colonna Creola	
<i>HSE Blanc Classic</i>	10
50%Vol, succo	
Colonna Creola	
<i>HSE Blanc edition 2022</i>	12
50%Vol, succo	
Colonna Creola	
<i>HSE Black Sherif</i>	12
40%Vol, succo	
Colonna creola, N.A.S.	
<i>HSE Canne d'Or</i>	15

45%Vol, succo Colonna Creola, N.A.S.	
<i>J.Bally 12 Pyramid</i>	15
45%Vol, succo Colonna	
<i>JM VSOP</i>	12
40%Vol, Succo Colonna	
<i>JM XO</i>	15
40%Vol, Succo Colonna	
<i>Lamauny Extra</i>	35
42%Vol, succo Colonna creola, Multimillesimato	
<i>Lamauny Le Nouveau Monde</i>	54
41%Vol, succo Colonna creola, Multimillesimato	
<i>Saint-James Fleur de canne</i>	12
50%Vol, Succo Colonna	
<i>Saint-James Bio</i>	12
56,5Vol, Succo Colonna	

<i>Saint-James Royal Ambré</i>	10
40%Vol, Succo	
Colonna	
<i>Saint-James 9Ans</i>	12
43%Vol, succo	
Colonna Creola	
<i>Sain-James Cuvée 1765</i>	15
42%Vol, succo	
Colonna Creola, Min. 6anni.	
Piccole botti ex bourbon	
<i>Trois Riviere Cuvée de l'Ocean</i>	12
42%Vol, Succo	
Colonna	
<i>Trois Riviere Double Wood</i>	12
43%Vol, Succo	
Colonna	
<i>Trois Riviere Single Malt Finish</i>	15
40%Vol, Succo	
Colonna	

Mauricious

MaCa10
40%Vol, Melassa
Spiced, Colonna

Navy Rum

Black Tot.....12
46,2Vol%, Melassa
Pot-still, Guyana+Jamaica+Barbados

Pusser's Original.....10
40%Vol, Melassa
Column & Pot-Still Port Mourant, Guyana

Pusser's Gunpowder.....12
54,5%Vol, Melassa
Column & Pot-Still Port Mourant, Guyana
Over-Proof

Pusser's Select Age 151.....15
75,5%Vol, Melassa
Column & Pot-Still Port Mourant, Guyana
Barrel-Proof

Nicaragua

<i>Flor de Caña 14</i>	12
43Vol, Melassa	
Column-still, Vintage Pallet	

Panama

<i>Abuelo 12</i>	12
40%Vol, Melassa	
Colonna, Vintage Pallet	
<i>Abuelo XV Oloroso</i>	20
40%, Melassa	
Colonna, 14 anni Solera + 1 anno finish	
<i>Abuelo XV Tawny</i>	20
40%Vol, Melassa	
Colonna, 14 anni Solera + 1 anno finish	
<i>Abuelo XV Napoleon</i>	25
40%Vol, Melassa	
Colonna, 14 anni Solera + 1 anno finish	
<i>Abuelo Two Oaks</i>	15
40%Vol, Melassa	
Colonna	

<i>Abuelo Three Angels</i>	15
43%Vol, Melassa Colonna	
<i>DemonShare</i>	10
40%Vol, Melassa Colonna, Spiced	
<i>Demon Share 15</i>	20
Riserva de Bodega 43%Vol, Melassa Colonna	

Paraguay

<i>Fortin Guarani</i>	12
40%Vol, Melassa Colonna	
<i>La Maison du Rhum</i>	15
42%Vol, Melassa Colonna	

Perù

<i>Milionario15</i>	10
40%Vol, Melassa Colonna, solera (range 5 - 15 years)	

<i>Milionario X Aniversario</i>	12
50%Vol, Melassa	
Colonna, vintage pallet (8 + 10 years)	
<i>Milionario XO</i>	15
40%Vol, Melassa	
Colonna, solera (range 10 - 20)	

Republica Domenicana

<i>Matusalem 15</i>	10
40%Vol, Melassa	
Colonna, Solera	
<i>Matusalem 23</i>	15
40%Vol, Melassa	
Colonna, Solera	
<i>Ophimus 25</i>	12
38%Vol, Melassa	
Colonna, Solera	
<i>Barcelò Imperial</i>	12
37,5%Vol, Succo	
Colonna, N.A.S.	
<i>Barcelò Imperial Onyx</i>	15
37,5%Vol, Succo	
Colonna, N.A.S.	

<i>Cubaney 21</i>	12
38%Vol, Melassa Colonna, Solera	
<i>Cubaney 25</i>	12
38%Vol, Melassa Colonna, Solera	
<i>Contrabando</i>	10
38%Vol, Melassa Colonna, N.A.S., <i>Spiced</i>	
<i>Atlantico</i>	12
40%Vol, Melassa Colonna, N.A.S.	

El Salvador

<i>Ron Colon Coffée</i>	12
55,5%Vol, Melassa Colonna; N.A.S.	

Santa Lucía

<i>Chairman's Reserve white</i>	12
43%vol, Melassa Coffey Column Still, Bianco + rum di 2/3 anni	

Seychelles

<i>Takamaka Extra Noir</i>	12
43%Vol, Melassa	
Colonna & pot-still, N.A.S	

Sud Africa

<i>Mhoba High Hesters White</i>	15
65,2%Vol, Melassa	
Pot-still	
<i>Mhoba Bushfire</i>	15
55%Vol, Melassa	
Pot-still	

Trinidad & Tobago

<i>Angostura 1824</i>	15
40%Vol, Melassa	
Colonna, N.A.S.	
<i>Angostura 1787</i>	20
40%Vol, Melassa	
Colonna, N.A.S.	

<i>Angostura N°1</i>	25
40%Vol, Melassa	
Colonna, N.A.S.; Oloroso sherry finish	
<i>Angostura Tribute</i>	30
44,7%vol, Melassa	
Colonna; fino a 25 anni di invecchiamento	
<i>Angostura Tamboo</i>	10
40%Vol, Melassas	
Colonna, N.A.S.; <i>Spiced</i>	

Vietnam

<i>Sampan Cellar Series 2019</i>	15
44,9%vol, Succo	
Colonna in rame, 3 anni, botti di cognac	

Venezuela

<i>Diplomatici riserva esclusiva</i>	10
40%Vol, Melassa	
Pot-stil + Colonna	

<i>Diplomatico Selecion de la familia..</i>	12
40%Vol, Melassa Pot-stil + Colonna	
<i>Diplomatico N°1</i>	18
47%Vol, Melassa Allambicco Batch , N.A.S.	
<i>Diplomatico N°2</i>	20
47%Vol, Melassa Allambicco Barbet, N.A.S.	
<i>Diplomatico N°3</i>	25
47%Vol, Melassa Pot-still, N.A.S.	

Glossario

Rum, Ron, Rhum

In tutti e tre i casi si vuole indicare il distillato di canna da zucchero (Saccarum Officinarum). Tre modi di scrivere per altrettante lingue. Il rum è da sempre “figlio” della colonizzazione del nuovo mondo da parte delle potenze coloniali europee.

Dove sono arrivati gli spagnoli si dice Ron, dove sono arrivati gli inglesi Rum e dove sono arrivati i francesi Rhum. In passato i tre modi di scrivere venivano usati per identificare altrettanti stili, ma al giorno d’oggi non è più così le tecniche e gli stili si sono mescolati ed aggiornati senza considerare che il terroir di ogni paese genera risultati diversi a prescindere dalla lingua in cui lo si scriva.

Non dimentichiamoci poi mai che la canna da zucchero non è originaria del nuovo mondo ma fu Cristoforo Colombo a portarcela nel suo secondo viaggio.

Cachaca

Si potrebbe dire che è semplicemente la traduzione della parola rum in brasiliano ma in realtà è un po’

considerata come se fosse una “*cugina*” del Rum specialmente di quello con h ed erre moscia delle Antille Francesi. Viene considerata a parte, visti i metodi di produzione caratteristici e l’uso di legni per l’invecchiamento quasi totalmente autoctoni. Ma sì, stiamo sempre parlando di un distillato di canna da zucchero.

Melassa

La melassa di canna da zucchero è la materia prima più usata al mondo per la produzione del rum, è un sottoprodotto della lavorazione dello zucchero (anche se oggi viene prodotta anziché essere solo uno scarto di lavorazione). Dopo aver estratto il succo della canna, questo viene bollito e cristallizzato per ottenere lo zucchero. La melassa è il liquido denso e scuro che rimane dopo che il *Saccarosio* è stato estratto. La melassa contiene ancora una buona quantità di altri zuccheri, ma anche sali minerali, vitamine e composti aromatici, il che le conferisce un sapore ricco e piuttosto amaro (vicino alla liquirizia). I rum così prodotti (quasi tutti quelli prodotti in Latino America) sono caratterizzati da fermentazioni piuttosto brevi intorno alle 48h e un gusto finale piuttosto rotondo e caramellizzato pur non mancando eccezioni come ad esempio i rum di Jamaica e Barbados.

SUCCO:

Detto anche **Guarapo** in America Latina o **Vessou** nelle Antille Francesi é il liquido che si estrae dalla pressatura delle canne da zucchero fresche. Questo succo é il primo prodotto ottenuto, prima che venga sottoposto a qualsiasi processo di trasformazione.

I rum così prodotti (es *Rhum Agricole* e *Cachaca*) sono generalmente prodotti piuttosto secchi con forti sentori di canna da zucchero e frutta tropicale spesso con note sapide ed olivastre sono caratterizzati da fermentazioni che variano dalle 24 alle 48h.

Miele di canna:

Tipica materia prima del Ron della DOP Ron De Guatemala noto anche come **Miel Virgen** é il risultato della concentrazione per riscaldamento del succo di canna vergine di prima spremitura.

Una materia prima raramente utilizzata (circa il 3% dei rum del mondo sono così prodotti) conferisce ai rum così prodotti caratteristiche che sono a metà strada fra le due materie prime più usate (succo e melassa) i Rum così prodotti riescono a conservare un buona quantità delle note aromatiche della canna pur rimanendo piuttosto morbidi e rotondi,

questi sono rum caratterizzati da lunghe fermentazioni tra le 100 e le 120h.

Solera:

Il sistema di invecchiamento Solera é un metodo tradizionale spagnolo di invecchiamento utilizzato per distillati e vini, come lo Sherry, il Brandy e il Rum. Consiste in una serie di botti disposte su più livelli (chiamati “*criaderas*”), dove il distillato più giovane viene mescolato progressivamente con quello più vecchio. Questo per fare fronte alla forte evaporazione (*parte de gli angeli* o *angel share*) dovuta alle alte temperature. Il processo prevede che una parte del liquido più invecchiato venga prelevata da un livello per essere passata a quello inferiore , mentre una quantità equivalente di liquido più giovane viene trasferita dal livello superiore (la botte non è mai piena). La Criadera più in basso da cui si estrae il rum che verrà imbottigliato essendo quella al suolo è chiamata Solera. In questo modo, il distillato arriva al consumatore come una miscela di diversi anni di invecchiamento (del quale si indica la media ponderata). Questi rum sono caratterizzati da una maggiore uniformità nel tempo.

Vintage Pallet

Il sistema Vintage Pallet combatte l'evaporazione riempiendo le botti con distillato dello stesso anno. Questo riempimento viene effettuato ogni 2 anni a Panama (e resto del Centro America), ogni 3 anni in Jamaica, ogni 5 a Cognac o ogni 10 anni in Scozia, questo a seconda di quanto elevata sia l'evaporazione in ciascun clima.

Il produttore può scegliere poi, due tipi di imbottigliamento: *Single Vintage* (cioè imbottigliare solo un anno specifico, anche se proveniente da botti differenti) o *Vintage Blend o Multimillesimato* (cioè una selezione di distillati di diversa età che vengono miscelati prima dell'imbottigliamento).

Solera dinamico:

E' il sistema tipico della DOP Ron de Guatemala senza il quale non si può ricevere l'attestazione della DOP. Essenzialmente è un sistema nel mezzo fra un Solera Tradizionale ed un Vintage Pallet.

In questo caso le varie tipologie di botti utilizzate sono sempre o piene o vuote (non si possono rabboccare una volta aperte) al passaggio da una tipologia all'altra di botte tutto il rum viene spostato in un grande tino in legno (in cui resta per 48h) in cui viene fatto il cosiddetto Refeel ma con

rum già invecchiato (riserve ed assemblaggi già fatti) e non con rum giovane.

Single barrel

Indica che il distillato presente in bottiglia è stato estratto da una e singola botte. Prodotti molto rari nel mondo del rum, bottiglie molto importanti, non solo a livello di prezzo ma soprattutto per la loro rarità: con l'evaporazione centro sud americana e caraibica è quasi impossibile arrivarci a meno di non fare invecchiamenti non molto prolungati, quindi: occhio alle etichette e al marketing.

N.A.S.

Sigla che sta per *Non Age Statement*. Questi Rum non riportano alcuna indicazione sull'età del liquido contenuto nella bottiglia alle volte possono apparire nomi di comodo come *riserva* o *gran selezione* che però non indicano assolutamente nulla rispetto all'età del prodotto.

Full proof (brut de colonne)

Espressione per indicare rum che sono imbottigliati così come escono dall'allambicco
Pratica piuttosto comune in Jamaica e nelle Antille Francesi.

Over-Proof

Era il Rum che aveva passato la prova, quale? Quella della polvere da sparo! Nelle navi, che fossero di Pirati o non, il Rum poteva salire a bordo solo se: una volta bagnata della polvere da sparo con lo stesso, questa riusciva comunque ad incendiarsi. Il Rum e la Polvere Nera erano “vicini di cabina” in nave e così o il rum era a 57,15%vol o niente, veniva “rimbalzato”. Da qui probabilmente la definizione del rum dei pirati come “Hot and Hellish”.

Barrel proof (brut de fut)

Il rum così come esce dalla botte una delle espressioni più amate dai puristi del rum, un distillato *diluito dalla sola sete degli angeli*.

Può essere anche indicato come “*Cask Strenth*”

Eleve sous bois

Per la AOC Rhum de Martinique questa espressione indica un Rhum risultato di un assemblaggio in cui il rum più giovane è stato invecchiato un minimo di 12 mesi.

Navy rum

Rum di tradizione britannica legati all'uso della marina inglese di miscelare varie tipologie di rum di varie provenienze (le colonie inglesi) che veniva dato ai marinai come parte del rancio giornaliero Il cosiddetto *Tot di Rum*. Secondo la tradizione e le normative della Royal Navy, un rum può essere considerato un Navy Rum solo se è stato distillato in alambicco di legno, almeno in parte. Il termine Navy Rum si riferisce a un tipo di rum specifico che veniva distillato in alambicchi di legno (wooden pot stills). Questo metodo di distillazione conferisce un sapore unico al rum difficile da replicare con altri tipi di distillazione, come quella in Pot-still o a Colonna.

Il Black Tot Day (31 luglio 1970) è il giorno divenuto poi ricorrenza in cui la Royal Navy abolì il "tot of rum" per ogni marinaio.

Celebrato ancora oggi da marinai e veterani, giorno celebrato da solenni Brindisi come quello dell'omonimo brand di rum :

*There are tall ships,
And there are small ships,
And there are ships that sail the sea,
But the best ships, are friendships,
So here's to you and me!*

VSOP

Very Superior Old Pale, per la AOC Rhum de Martinique questa espressione indica un rhum risultato di un assemblaggio in cui il rum più giovane è stato invecchiato un minimo di 4 anni

XO

Extra Old o Hors D'age, per la AOC Rhum de Martinique questa espressione indica un Rhum risultato di un assemblaggio in cui il Rum più giovane è stato invecchiato un minimo di 6 anni

Spiced Rum

Espressione ormai vietata dall'ultima normativa sui distillati europea che prevede l'abolizione di questo termine in favore di *Spirit Drink*. Continua in ogni modo ad essere utilizzata nel mondo del Rum per indicare quei prodotti che con varie tecniche (di macerazione o recentemente anche di distillazione) vengono aromatizzati con spezie di vario genere.

Colonna:

L'alambicco a colonna industriale, é un tipo di alambicco continuo utilizzato nelle distillerie su larga scala. Questo tipo di distillatore é progettato per operare in modo continuo separando il

distillato in diverse frazioni attraverso una serie di piatti disposti lungo la sua colonna. Grazie alla sua struttura, questo alambicco permette di produrre grandi quantità di distillato con una separazione molto efficiente dei vari componenti.

Colonna creola:

E' un alambicco a colonna di tipo discontinuo. Questo significa che, sebbene l'alambicco a colonna abbia una struttura continua, l'operazione di distillazione viene comunque eseguita in lotti, non in maniera continua come nelle distillerie cosiddette industriali.

Pot-still

Il pot-still é un tipo di alambicco utilizzato per la distillazione in *batch* (lotti). Si compone di una caldaia (la "pot") dove il liquido fermentato viene riscaldato, un tubo di condensa e un colletto che dirige i vapori al condotto di raffreddamento. Il processo di distillazione con il pot-still avviene in due o più fasi per separare i diversi componenti del liquido fermentato. A differenza degli alambicchi a colonna, il pot-still consente di ottenere un distillato con una parte maggiore di esteri e di composti aromatici volatili.

Torna all'inizio

