



GENNAIO 2020

Amari / Bitter / Cocktail Finish

Magiantosa (IT) • 2
Brennerei - Schnitzer (DE) • 4
Clandestino (IT) • 5
Fred Jerbis (IT) • 6
Fred Jerbis Fernet (IT) • 8
Ottoz (IT) • 10
Amaro Essenziale (IT) • 11
Amaro Santoni (IT) • 12
Van Kleef (NL) • 14
Bittercube (USA) • 15
By the Dutch (NL) • 16

Armagnac

Artez (FR) • 17
Chateau del Maniban (FR) • 18

Assenzio

Artez (FR) • 19
Miscalut (FR) • 20
Bareksten (NOR) • 21

Cachaça

Bembom (BRASILE) • 22
Sapucaia (BRASILE) • 23

Calvados / Brandy / Cognac

Lelouvier (FR) • 24
Levi (IT) • 25
Chateau del Montifaud (FR) • 26

Gin

By the Dutch (NL) • 27
Bareksten (NOR) • 28
Clandestino (IT) • 30
JIN Q (IT) • 31
Copperhead (BE) • 32
2PUNTO4 (IT) • 38
Dutch Windmill (NL) • 40
Fred Jerbis (IT) • 42
Goodman's (NL) • 45
Gin Agricolo (IT) • 46
Masahiro Okinawa (GIAPPONE) • 48
Yuzugin (GIAPPONE) • 49
Tokiiro Nigata Craft Gin (GIAPPONE) • 50
Edgerton (UK) • 51
Hawthorn's (UK) • 52
Levi (IT) • 53
Masons (UK) • 54
Osmoz by Montifaud (FR) • 55
Lester (IT) • 56
Skully (NL) • 57
Upperhand (IRE) • 58
Spirits by Design (BE) • 60
X-Gin (BE) • 61

Jenever

By the Dutch (NL) • 62
Van Kleef (NL) • 63

Grappe

Levi (IT) • 64
Roagna (IT) • 65
Castell'in Villa (IT) • 66
Monacesca (IT) • 66
Poggione (IT) • 67

Liquori

D'Aristi (MEXICO) • 68
Artez (FR) • 69
By the Dutch (NL) • 70
Dutch Windmill (NL) • 71
Hierbas de las Dunas (NL) • 72
The Gibson Savoury Liqueurs (IT + UK) • 73
Lejay (FR) • 74
Miscalut (FR) • 76
Van Kleef (NL) • 79
Ottoz (IT) • 80

Mezcal 100% Agave

Agave Espadin 1, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 83
Agave Espadin 2, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 84
Agave Tobala, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 85
Agave Arroqueño, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 85
Agave Bicuiche, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 86
Agave Madre-Cuishe, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 86
Agave Tepeztate, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 87
Agave Tobasiche, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 87

Rum

By the Dutch (INDONESIA) • 88
Cashcane (BARADOS) • 89
Espero (REP. DOMINICANA) • 90
Labourdonnais (MAURITIUS) • 92
Takamaka (SEYCHELLES) • 94
Tiki Lovers (JAMAICA) • 96
Toucan (GUINEA FRANCESE) • 97

Pisco

Pisco Lunas (PERÙ) • 98

Scioppo

DD Cordials (NL) • 99

Sotol

Onò (MEXICO) • 100

Tequila 100% Agave

Tierra Noble (MEXICO) • 101
La Serpiente Emplumada (MEXICO) • 102
Tequila 30-30 (MEXICO) • 103
Rancho Alegre (MEXICO) • 104
Campo Azul (MEXICO) • 104

Vermouth

Italya dal 1861 (IT) • 105
Fred Jerbis (IT) • 107

Distillati vari

Adnams (UK) • 109

Acquavite

Bareksten (NOR) • 110

Vodka

Black Cow (UK) • 111
Chilgrove (UK) • 112
Dutch Windmill (NL) • 113
Element 29 (UK) • 114
Ghost (UK) • 115
Golovkine (FR) • 116

Whisky

Cody Road (USA) • 117
Flaming Pig (IRLANDA) • 118
Kujira (GIAPPONE) • 119
Shefford Manor (CANADA) • 120
Shinobu (GIAPPONE) • 121
Tomahawk (CANADA) • 122
Sierra Norte (MEXICO) • 123
Tipperary (IRL) • 124
The Ultimate Whisky (SCO) • 125

Acqua tonica / Soda

Double Dutch (UK) • 126

Aceto balsamico

Borgo del Balsamico (IT) • 128

Spezie e regali

Regional Co. (ES) • 130

Hoshizaki  P&B Line • 137

SITO WEB: WWW.MAGIANTOSA.IT

Dall'infusione di erbe aromatiche e delle migliori scorze delle Arance rosse siciliane nasce Amaro Arànciu, dal gusto unico ed elegante dal colore ambrato. Amaro Arànciu ha un carattere intenso, frutto di un'antica ricetta elaborata dalla nonna farmacista di uno dei soci ed oggi recuperata grazie alla loro passione per la Sicilia e le sue tradizioni. Bevuto freddo (0-6°C), dopo i pasti facilita la digestione e dona una gradevole sensazione di benessere.

ARÀNCIU

Amaro all'arancia rossa

cod. MAAR50 - 6 x 50 cl x 30%
 cod. MAAR10 - 24 x 10 cl x 30%
 cod. MAARM - 6 x 1,5 lt x 30%

NONNA SARA

2 cl Amaro Arànciu
 2 cl Amaro Lumia
 2 cl Gin Clandestino
 3,5 cl Bitter Fred Jerbis





SITO WEB: WWW.MAGIANTOSA.IT



Dall'infusione di erbe aromatiche e delle migliori scorze dei limoni siciliani nasce Amaro Lumia, dal gusto unico, elegante e dal colore ambrato. Amaro Lumia è frutto di un'antica ricetta elaborata dalla nonna farmacista di uno dei quattro soci ed oggi recuperata grazie alla loro passione per la Sicilia e le sue tradizioni.

LUMIA

Amaro al limone

cod. MALU50 - 6 x 50 cl x 30%
 cod. MALU10 - 24 x 10 cl x 30%
 cod. MALUM - 6 x 1,5 lt x 30%

**LUMIA SOUR**

5 cl Amaro Lumia
 3 cl succo di limone
 1,5 cl Simple Syrup
 1 albume d'uovo
 3 gocce di bitter al mandarino

BRENNEREI SCHNITZER

AMARI / BITTER
COCKTAIL FINISHAMANERO
AMAROPROPRIETARIO: BRENNEREI SCHNITZER GMBH
SITO WEB: WWW.AMANERO.DE

PRODOTTI BIO



Da più di cent'anni, la famiglia Brennerei Schnitzer produce spiriti di alta qualità artigianale e Amanero rappresenta a pieno la genuina espressione della storia italiana-bavarese.

Realizzato a mano esclusivamente con i migliori ingredienti biologici di qualità, è prodotto in quantità molto limitate.

L'unione di oltre 30 essenze vegetali e la maturazione in botti di legno, permettono di ottenere il suo inconfondibile gusto raffinato e complesso.

AMANERO è perfetto come digestivo on the rocks o come ingrediente per la realizzare deliziosi cocktail.

AMANERO
Amaro
cod. SBAN
6 x 70 cl x 18%



LA GENUINITÀ DELLE ALPI BAVARESI

Preparato a partire da una ricetta originale italiana ideata ai piedi della regione del Chiemgau (Alta Baviera), Mondino combina la gioia di vivere tipica italiana con l'artigianato bavarese.

Erbe aromatiche, piante medicinali delle Alpi e frutta della migliore qualità biologica, danno all'amaro Mondino un sapore unico.

Viene creato utilizzando varie erbe e piante officinali autoctone, come la genziana, la frutta fresca, l'arancia amara e il rabarbaro.

Il modo più semplice per apprezzare questo prodotto è semplicemente di berlo puro, classico con ghiaccio come aperitivo, oppure come digestivo.

MONDINO
Amaro
cod. SBMO
6 x 70 cl x 18%

CLANDESTINO

AMARI / BITTER
COCKTAIL FINISH

PROPRIETARIO: MISTICO SPECIALE
IN ATTIVITA' DAL: 2010
SITO WEB: WWW.MISTICOSPEZIALE.COM



IL BITTER DI REGGIO EMILIA!

Ispirato a una ricetta risalente ai tempi del proibizionismo, il Bitter Clandestino è un prodotto unico e versatile, senza coloranti, conservanti o aromi artificiali. Prodotto artigianalmente in piccoli lotti, attraverso la naturale macerazione di botaniche selezionate in puro alcol di cereali e acqua di sorgente, per creare una bilanciata fusione di note amaricanti e dolci.

In purezza è un delicato amaro digestivo, con ghiaccio e scorza d'arancia si trasforma in aperitivo, miscelato è il perfetto bitter per la preparazione di numerosi cocktail.

Le note amaricanti di China, Assenzio, Angelica e Calamo aromatico si sposano alla perfezione con le fragranze balsamiche e orientali del cardamomo, della cannella e della noce moscata, per arrivare ai toni più dolci e agrumati delle scorze di arancia e bergamotto, accompagnate da note floreali di camomilla e fiori di zagara, con un finale lungo e pungente enfatizzato dal pepe timut.

Italians do it... BITTER!

UN AMARO PROFUMATISSIMO!

L'Amaro Clandestino è prodotto artigianalmente in piccoli lotti, attraverso la naturale macerazione di oltre 25 botaniche in morbido alcol di cereali e acqua di sorgente. Un amaro pensato non solo come fine pasto, ma utilizzabile anche in miscelazione come sostitutivo del Vermouth. La ricetta è stata studiata anche per essere miscelata al nostro Gin e Bitter Clandestino, con i quali condivide diverse botaniche comuni, così da ottenere un perfetto twist sul Negroni. Un amaro profumatissimo, molto bilanciato, dall'aroma prevalentemente erbaceo, con molte sfumature che vanno dal balsamico all'agrumato, con un finale speziato. Le note amaricanti donate da Assenzio, Rabarbaro, Ginepro, Angelica, Elicriso si sposano alla perfezione con l'aroma più erbaceo di Salvia, Melissa, Cedrina, Issopo e Menta per lasciare poi spazio agli aromi agrumati di Bergamotto, Limone, Arancia e Mandarino, accompagnati da sentori balsamici di spezie esotiche come il Cardamomo, la Cannella, il Caffè e la Noce moscata. Come per gli altri prodotti della linea "Clandestino" la maggior parte delle botaniche sono coltivate direttamente nei terreni adiacenti all'opificio Mistico Speciale, in maniera completamente naturale, e i liquori vengono lasciati "Unfiltered" per donare un aroma più intenso e persistente al palato.



CLANDESTINO

Bitter

cod. CLBI

6 x 50 cl x 22%

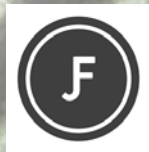


CLANDESTINO

Amaro

cod. CLAM

6 x 50 cl x 23,5%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



DA UNA RICETTA SEGRETA DEL 1946

*Metodo di Produzione: un'unica
infusione di tutte le botaniche,
secondo l'antica tradizione dei monaci*

*Ingredienti: 16 botaniche di origine
italiana, tra cui: tiglio, frassino, gelso,
cipresso, arancio, rabarbaro, ribes.*

*Colore: Ambrato intenso con
sfumature in controluce, dato dal
colore naturale della piante.*

*Profumo: sentori di gemme, con un
tocco vegetale tipico degli alberi.
Intenso di foglie, e solo alla ne si
presentano i profumi più tipici delle
radici.*

*Gusto: erbaceo, bilanciato e
delicato, con note intense e rotonde e
un gradevole tocco amaricante.
Sentori di corteccia, gemme, frutti tipici
degli alberi, come in un sottobosco
dove ha appena piovuto; si denotano
le caratteristiche di foglie bagnate con
richiami ai frutti di bosco.*

*Amaro pieno, ma non pungente;
persistente e ricco.*

*Abbinamenti: oltre al più classico
utilizzo come dopo pasto, è molto
adatto all'utilizzo nei grandi cocktail del
passato, per dare un tocco
personalizzato.*

FRED JERBIS AMARO 16

Amaro
cod. FJAM
6 x 70 cl x 25%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



UN BITTER AUTENTICO

Metodo di Produzione: 3 metodi estrattivi macerazione a freddo di pianta essiccata; macerazione a caldo (digestione); distillazione in corrente di vapore.

Ingredienti: 34 botaniche di origine italiana, in particolare utilizziamo: genziana, angelica, assenzio, arancio e limone.

Colore: tonalità aranciate, dovute ai naturali colori delle piante (assenza di coloranti).

Profumo: note erbacee e agrumate intense, ma nel complesso è rotondo ed equilibrato.

Gusto: erbaceo delicato, ma persistente; amaricante, ma bilanciato. La percezione alcolica è molto discreta per un concetto di ricetta tradizionale dove lo zucchero è in piccola percentuale. Il corpo è dato dalle note amare, dovute dalla macerazione di piante come radice di genziana e dalla ricchezza di botaniche che lo rendono complesso e persistente.

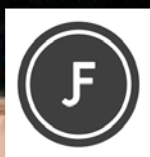
Finale morbido e rotondo grazie agli agrumi.

Amaro persistente dato dalle botaniche amaricanti, ma attenuato dalla freschezza degli agrumi.

Abbinamenti Ideale nel cocktail tradizionali italiani, perfetto miscelato insieme agli altri prodotti a marchio Fred Jerbis.

FRED JERBIS BITTER 34

Bitter
cod. FJBI
6 x 70 cl x 25%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM

**FRED JERBIS FERNET 25**

Fernet
cod. FJFE
6 x 70 cl x 34%

Un Fernet sorprendente:

25 botaniche e l'affinamento in botti di castagno per riscoprire un sapore sincero e insolito. Questo Fernet è un omaggio alla tradizione italiana, ma con una sorprendente personalità. Un lato amaricante dato dal rabarbaro e uno fresco, dovuto alla menta. Il breve affinamento in botti di castagno, serve ad accentuarne la nota stringente, quasi sapida.

Il colore è ambrato carico, dato dalle estrazioni delle piante utilizzate: genziana, angelica, centaurea, camomilla, alloro e la percentuale dello zucchero è molto bassa.

DRINK SUGGESTIONS

DIGESTIVE HANKY JERBIS

40ML VERMUT25
40ML GIN7 SINGLE BARREL
10ML FERNET25
GARNISH:
ORANGE SLICE



APERITIF FRED NEGRONI

40ML VERMUT25
30ML BITTER34
30ML GIN43
GARNISH:
LEMON PEEL & ORANGE SLICE



ANYTIME FRED & TONIC

45ML GIN43
REFILL TONIC WATER
GARNISH:
LEMON PEEL OR FRESH THIME



FRED JERBIS ERBARIO

Dopo aver miscelato i prodotti e creato il proprio cocktail, è possibile personalizzarlo utilizzando le tinture e i profumi presenti nell'erbario

cod. FJER

1 x



OTTOZ

OTTOZ®
du Val d'Aoste

 PROPRIETARIO: OTTOZ DU VAL D'AOSTE
 SITO WEB: WWW.OTTOZ.IT

EBO LEB
GRAN RISERVA
 Amaro di montagna
 cod. OTEL
 6x70 cl x 36%

42 BOTANICHE TRA CUI ZAFFERANO E GÉNÉPY DI ALTA MONTAGNA

Durante l'invasione romana della Valle d'Aosta, le legioni di Roma trovarono un nemico molto difficile da sconfiggere: i Salassi. Una leggenda vuole che questi antichi abitanti della regione facessero uso di una pozione magica che infondeva forza e coraggio sovraumani. La pozione veniva preparata con una quarantina di erbe di montagna tra cui l'Achillea, chiamata nel dialetto di Gressoney EBO LEB.



PROPRIETARIO: FRANCO CAVALLERO

**AMARO ESSENZIALE:**

Le note amaricanti derivano da meliloto, genziana, tanaceto, assenzio, china e angelica, gli aromi più balsamici vengono dalla salvia, dall'issopo e dalla menta per essere completati dagli aromi agrumati dell'arancia.

Un amaro profumatissimo, molto bilanciato, dall'aroma prevalentemente erbaceo, con sfumature balsamiche e agrumate.

Un finale speziato, mai stucchevole, che dà salivazione e al tempo stesso sensazione di freschezza.

Amaro dal basso contenuto di zucchero e dalla naturale predisposizione per essere assunto come digestivo. Un amaro non solo da fine pasto, ma pensato per una miscelazione contemporanea, usato come sostitutivo del vermouth, liscio con ghiaccio e scorza di limone, oppure miscelato con l'acqua tonica, ghiaccio e limone. Perfetto per un Milano/Torino alternativo, non solo da aperitivo, ma da conversazione dopo cena.

Ricavato da infusioni di erbe officinali e prodotto a partire da brandy italiano, l'Amaro Essenziale è perfetto per qualsiasi tipo di cocktail.

AMARO ESSENZIALE

Amaro
cod. GAAM
6 x 70 cl x 30%

AMARO SANTONI

AMARO
SANTONI

PROPRIETARIO: GABRIELLO SANTONI SRL
IN ATTIVITA' DAL: 1958
SITO WEB: WWW.AMAROSANTONI.COM



AMARO TOSCANO



Bicchieri
cod. SNBI
6 x

DESCRIZIONE

Amaro di 34 erbe.

INGREDIENTI

Acqua pura di
Chianciano Terme,
zucchero, alcool da frumento
italiano, aromi naturali,
estratti, infusi, tinture.

GUSTO

Delicato e complesso
al palato, con note speziate,
erbacee e floreali
mediamente intense,
seguite da sensazioni
agrumate e amaricanti.

OLFATTO

Profumo intenso,
ricco e ampio di spezie,
radici e piante aromatiche.

COLORE

Rosso velato
con riflessi aranciati.

SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto no ogm,
non contiene glutine,
per vegetariani.

CAPACITÀ

cl. 50

GRADAZIONE ALCOLICA

16% Vol.

AMARO
SANTONI

Un amaro delicato,
dinamico, intelligente.

Perfetto come aperitivo,
squisito a fine pasto,
straordinario nei cocktail.

AMARO SANTONI

Amaro

cod. SNAM

6 x 50 cl x 16%

Amaro + confezione

cod. SNAMC

Amaro Santoni è un liquore di altissima qualità a base di 34 erbe, ispirato a una delle ricette più intime e personali di Gabriello Santoni, creata nel 1961. Un modo nuovo di bere, per chi ama il gusto originale della vita. Amaro Santoni è sinonimo di spensieratezza e convivialità, per chi ama la vita e i suoi piaceri. Con la sua moderata gradazione alcolica è ideale per essere gustato in numerosi momenti nel corso del giorno e della notte. Squisito da assaporare nella tranquillità di casa, ottimo da condividere fuori con gli amici. Amaro Santoni, profumato e leggero, esprime i sapori in maniera accattivante e moderna. Un prodotto originale e ricco di fascino, da bere liscio o da assaporare attraverso le creazioni dei mixologist di tutto il mondo.

Drink suggestions.

AMARO
SANTONI



APERITIVO

ingredienti
3 cl Amaro Santoni
7 cl Champagne
ghiaccio

decorazione
menta fresca e frutti rossi



DIGESTIVO

ingredienti
5 cl Amaro Santoni
ghiaccio

decorazione
stringa di arancia



ANYTIME

ingredienti
3 cl Amaro Santoni
3 cl Vermouth Rosso
3 cl Ginger Beer
ghiaccio

decorazione
arancia essiccata



Chi, come me, ama il mondo della distillazione sa che con la competenza,
la passione e gli ingredienti migliori si può creare molto più di un liquore o di un cocktail.
È possibile dar vita a delle vere e proprie emozioni.

Santoni

VAN KLEEF

AMARI / BITTER
COCKTAIL FINISH



PROPRIETARIO: VAN KLEEF
IN ATTIVITA' DAL: 1842
SITO WEB: WWW.VANKLEEF.EU



Van Kleeef, fondato nel 1842, è l'ultimo produttore a L'Aia che crea Jenever e liquore, proprio nel centro storico della città. La distilleria Van Kleeef ha prodotto varie bevande alcoliche e grazie alla combinazione di arte, storia e qualità, realizza con successo molte bevande deliziose per tutti i gusti, anche per quelli più esigenti.



KRUIDENBITTER

Bitter di Spezie
cod. KLKR
6 x 50 cl x 35%



ORANJEBITTER

Orange Bitter
cod. KLOB
6 x 50 cl x 24%

BITTERCUBE

AMARI / BITTER
COCKTAIL FINISH

PROPRIETARIO: NICHOLAS KOSEVICH AND IRA KOPLOWITZ
IN ATTIVITA' DAL: 2009
SITO WEB: WWW.BITTERCUBE.COM



BLACKSTRAP
Bitter
cod. BIBL
12 x 15 cl x 28%



BOLIVAR
Bitter
cod. BIBO
12 x 15 cl x 44%



CORAZON
Bitter
cod. BICOR
12 x 15 cl x 47%

Corposo, con cannella, chiodi di garofano, melassa, sassofrasso e aroma di salsapariglia. Il bitter Blackstrap è particolarmente apprezzato per il suo intenso profumo.

Aromatico, con note floreali di camomilla e gelsomino, cannella e frutta secca. Un omaggio ad una vecchia ricetta trovata in un libro per cocktail del XIX secolo, questo bitter è estremamente versatile.

Corazón Bitter ha un sapore profondo. Questa varietà unica di bitter è rifinita con nettare e sale marino, che rende il gusto rotondo e piacevole.



CHERRY BARK VANILLA
Bitter
cod. BICH
12 x 15 cl x 38%



JAMAICAN #1
Bitter
cod. BIJA1
12 x 15 cl x 47%



TRINITY
Bitter
cod. BTR
12 x 15 cl x 40%

Aromatico e potente, con note di ciliegia e vaniglia del Madagascar. L'aroma di ciliegia viene dalla corteccia di ciliegio selvatico e dai noccioli di ciliegia siriani. Il Cherry Bark Vanilla bitter ha anche un interessante aroma di cacao e mandorle amare.

Robusti sfumature speziate con note di zenzero e pepe nero. Questo bitter è estremamente piccante. Jamaican #1 può essere utilizzato anche in cucina, per cuocere o per marinare carne o pesce.
(quantità limitata)

Il Trinity bitter rappresenta una combinazione esclusiva di Cherry Bark vaniglia, arancia, e Bolivar Bitter. Questa unione divina viene fatta riposare per più di un mese in modo da ottenere un bouquet di sapori particolarmente omogeneo. Si percepiscono aromi floreali, sapori di frutta secca, agrumi e vaniglia.



PROPRIETARIO: BY THE DUTCH
IN ATTIVITA' DAL: 2015
SITO WEB: WWW.BYTHEDUTCH.COM



*Un potente e corposo bitter aromatico con
gusto dolce, piccante, focoso
e molto forte a base di erbe.
Note di cannella, cacao, cardamomo, erbe
secche e arancio amaro.*

CLASSIC
Bitter
cod. DUBC
6 x 5 cl x 45%



*Un bitter potente e concentrato con
note di zenzero.*

GINGER
Bitter
cod. DUBG
6 x 5 cl x **75%**



*Un bitter potente e speziato con
note di scorze d'arancia e assenzio.*

ORANGE
Bitter
cod. DUBO
6 x 5 cl x 45%



PROPRIETARI: LES JAMOTS



L'ARMAGNAC DI CARATTERE!

Il nostro vigneto si trova nel cuore di Bas-Armagnac. In passato, questa regione era chiamata "Grand Bas Armagnac" o "Triangolo d'oro", per l'alta qualità del terreno (sabbioso e bruno).

Dal 2015 tutta la nostra produzione è certificata 100% biologica. Gli armagnac vengono distillati lentamente, invecchiano in botti di rovere francese provenienti dalla foresta di querce nere di Monlezun, situata a 10 chilometri dai vigneti. ARTEZ produce armagnac da monovitigno con uva "Folle Blanche" e "Baco".

Per quanto riguarda i nostri liquori, utilizziamo le famose bacche di vaniglia del Madagascar. La vaniglia, aroma tra i più complessi e ricchi, si abbina perfettamente al nostro Armagnac.



ARTVSF	Artez-Bas-Armagnac VS - Folle Blanche	6	0,70	40%	NOVITÀ
ARTVSB	Artez-Bas-Armagnac VS - Baco	6	0,70	40%	NOVITÀ
ARTVOF	Artez-Bas-Armagnac VSOP - Folle Blanche	6	0,70	40%	NOVITÀ
ARTVOB	Artez-Bas-Armagnac VSOP - Baco	6	0,70	40%	NOVITÀ
ARTNA	Artez-Bas-Armagnac Napoleon - Baco 6 anni	6	0,70	40%	NOVITÀ



SITO WEB: WWW.ARMAGNAC-CASTAREDE.FR



Château Maniban appartiene alla famiglia Castarède ed è situata nella zona sud occidentale della Francia denominata Bas Armagnac, la cui capitale è la cittadina di Eauze. Questa zona rientra nella più nota e antica regione della Guascogna, stretta tra l'oceano Atlantico, i Pirenei e il fiume Garonna. La famiglia Castarède è stata fondata nel 1832 ed è una delle più antiche produttrici di Armagnac. Oggi l'azienda è guidata da Florence Castarède che porta avanti la tradizione culturale e gastronomica che si è stratificata e consolidata in 6 generazioni.

Maniban - GERS ***
 Maniban - VSOP
 Maniban - Hors d'Age - XO

Maniban - 1995

Maniban - 1992

Mabinan - 1990

Mabinan - 1989

Mabinan - 1988

Mabinan - 1987

Mabinan - 1986

Mabinan - 1985

Mabinan - 1984

Mabinan - 1983

Mabinan - 1982

Mabinan - 1981

Mabinan - 1980

Mabinan - 1979

Mabinan - 1978

Mabinan - 1977

Mabinan - 1976

Mabinan - 1975

Mabinan - 1974

Mabinan - 1973

Mabinan - 1972

Mabinan - 1971

Mabinan - 1970

Mabinan - 1969

Mabinan - 1968

Mabinan - 1967

Mabinan - 1966

Mabinan - 1965

Mabinan - 1964

Mabinan - 1963

Mabinan - 1962

Mabinan - 1961

Mabinan - 1960

Mabinan - 1959

Mabinan - 1952

Mabinan - 1950

Mabinan - 1949

Mabinan - 1947

Mabinan - 1946

Mabinan - 1943

Mabinan - 1942

Mabinan - 1941

Mabinan - 1939

Mabinan - 1934

Mabinan - 1931

Mabinan - 1924

Mabinan - 1900

Mabinan - 1893



Artez

PROPRIETARI: LES JAMOTS

*(Artemisia absinthium)*

L'ASSENZIO CHE HA FATTO LA STORIA!

Perché "Muse Verte"? Perché è in assoluto il nome più poetico per chiamare l'assenzio!
 La produzione è artigianale e non automatizzata: le piante vengono infuse in alcool e filtrate manualmente. Non vengono utilizzati coloranti, conservanti o estratti artificiali. Questo processo tradizionale, combinato all'utilizzo di prodotti naturali, porta freschezza e complessità aromatica.

Colore: verde dorato

Odore: sottile, aroma vegetale

Sapore: sottobosco, spezie e un accenno di anice

Bere: diluito da 6 a 7 volte con acqua fredda

ARTEZ-ABSINTHE - LA MUSE VERTE

assenzio

cod. ARTASS

6 x 70 cl x 68%

(BIO)



PROPRIETARIO: RENÉ DE MISCAULT
IN ATTIVITÀ DAL: 1985
SITO WEB: WWW.MUSEE-EAUX-DE-VIE.COM



BOHÉMIEN COME L'ASSENZIO

L'assenzio fu inventato da un medico francese Pierre Ordinaire, che, in fuga dalla Rivoluzione francese, si trasferì a Couvet (Svizzera) nel 1792. Tra le erbe officinali della zona, che i medici di campagna dell'epoca utilizzavano per preparare rimedi naturali, trovò l'assenzio maggiore, di cui conosceva l'uso nei tempi antichi. Sperimentando con questa pianta iniziò a produrre un forte distillato di circa 60°, contenente oltre all'assenzio molte altre erbe tra cui anice, issopo, dittamo, acoro e melissa. Il liquore di Ordinaire divenne un famoso toccasana a Couvet e assunse già il soprannome di "La Fée Verte" (la Fata Verde).

Si pensa che alla sua morte ne tramandò la ricetta segreta alle sorelle Henriod di Couvet, ma è possibile che in realtà le Henriod producessero il proprio assenzio già da prima di Ordinaire. Il distillato si ottiene per distillazione dell'intera pianta, previa macerazione della stessa in alcool. In un secondo momento è possibile trattare il distillato così ottenuto, in infusione con erbe scelte, sia per dare una colorazione al distillato stesso e fargli acquisire la tonalità desiderata nella presentazione estetica del prodotto, che per permettergli di acquisire nuovi aromi. Nei trattati sulla preparazione dell'assenzio di fine ottocento pervenuti, l'assenzio è prodotto solamente per distillazione.

Gli ingredienti distillati base sono: semi di anice verde, artemisia absinthium, semi di finocchio. Altre erbe possono essere miscelate e variano da ricetta a ricetta. Possono trovarsi nella preparazione: issopo, badiana, radici di angelica, coriandolo, camomilla, veronica, finocchio selvatico, menta, scorza di limone, scorza di arancio, resina mirra, vaniglia.

**ABSINTHE DU CENTENAIRE**

Assenzio
cod. MIAC
6 x 70 cl x 68%

**LIBERTINE Intense**

Assenzio
cod. MIAI
6 x 70 cl x 72%

**FLEUR D'ABSINTHE**

(con ramo d'assenzio)
cod. MIAF
6 x 70 cl x 60%

**ABSINTHE DÉGUSTATION**

Assenzio
cod. MIAD
3 x (5 x 20 cl x 68%)

NORVEGIA

BAREKSTEN

ASSENZIO



PRODUTTORE: OSS CRAFT DISTILLERY
SITO WEB: WWW.BAREKSTENSPIRITS.COM



Dopo il tanto amato Bareksten Gin, ecco che arriva uno spirito leggermente più forte. Prodotto da Oss Craft Distillery, in Norvegia, Bareksten Absint sfoggia un grado alcolico al 60%. La sua elegante bottiglia nera rappresenta l'essenza oscura e drammatica delle foreste norvegesi.

BAREKSTEN ILLSINT ABSINT

assenzio
cod. BAAB
6 x 50 cl x 60%



PROPRIETARIO: ARMADILLO SPIRITS LTD
SITO WEB: WWW.BEMBOMBASIL.COM



GUSTO E RITMO DAL BRASILE!

Alla BemBom siamo appassionati di due cose: il grande rum da degustazione e i buoni dischi.

Il nostro rum brasiliano è fatto a mano, nello stato del Minas Gerais, e a differenza della maggior parte dei rum bianchi, ha un sapore deciso e tanto carattere.

Basta mescolare la cachaça con della cola, servirla con ghiaccio e una buona spruzzata di lime fresco per godersi immediatamente una sublime esperienza di gusto e di ritmi brasiliani.

Note: la cachaça è un'acquavite, comune in Brasile, ottenuta dalla distillazione del succo di canna da zucchero. Nella preparazione della cachaça si utilizza solamente il succo della canna allo stato grezzo. Dal succo opportunamente bollito, fermentato e distillato, si produce l'acquavite finale.



BEMBOM
Cachaça
cod. BBKA
6 x 70 cl x 38%



SITO WEB: [HTTP://WWW.CACHACASAPUCAIA.COM.BR](http://www.cachacasapucaia.com.br)

INVECCHIATA IN BOTTI DI LEGNO D'ARACHIDI!

La Cachaça Sapucaia Florida Cristal è prodotta da Fazenda Sapucaia a Pindamonhangaba, nello stato di San Paolo. Invecchia per 2 anni in botti di arachidi, che gli conferiscono un bianco cristallino rendendola ideale per “caipirinhas” e altri cocktail. Da assaporare pura con ghiaccio, mantiene i caratteristici aromi della canna.

L'arachide è un legno brasiliano (*Pterogyne nitens*) proveniente dal Nordest del paese, vicino a Santa Catarina.

Curiosità: Fazenda La Sapucaia è una delle ultime grandi proprietà rurali della Valle Paraíba. Situata su una fertile pianura tra le Serras do Mar e Mantiqueira, una regione in cui per tradizione si producono ottime cachaças.

SAPUCAIA FLORIDA CRISTAL
Cachaça Envelhecida
(invecchiata)
cod. SCCR
6 x 70 cl x 40,5%



IN ATTIVITA' DAL: 1933
SITO WEB: WWW.CALVADOS-LELOUVIER.COM



Calvados Lelouvier è una storica azienda di piccole dimensioni; da sempre fornisce i ristoranti più famosi di Francia ma al tempo stesso è poco conosciuta. La società fu fondata da Alain Lelouvier a Briouze nel 1933. Mentre Alain Lelouvier si occupava della distribuzione del Calvados, era solamente sua moglie Cecile che selezionava le mele. La società fu trasmessa a Christian Lelouvier, uno dei suoi 11 figli, negli anni '70. Alcuni dei ristoranti più famosi coi quali ha lavorato sono i seguenti: Le Manoir des Lys, Le Central, l'Absinthe, Le Normandy, le Drakkar. Lelouvier ha scelto per il suo Calvados una bottiglia speciale, simile a una bottiglia storica che è uno dei tratti distintivi del marchio.

Il Calvados è fatto con mele e pere che provengono dalle migliori fattorie della regione, distillato con estrema cura in una pott still e poi invecchiato in barili di quercia. L'utilizzo di piccoli e vecchi barili, il continuo monitoraggio di ogni calvados e le meticolose tecniche di miscela, rendono possibile ottenere un Calvados eccellente, ricco ed elegante.

LELF	Lelouvier - FINE	6	0,70	40%	senza conf.
LELV	Lelouvier - Vieux	6	0,70	42%	astucciato
LELH	Lelouvier - Hors d'Age	6	0,70	42%	astucciato
LEL00	Lelouvier - 2000	6	0,70	42%	astucciato
LEL99	Lelouvier - 1999	6	0,70	42%	astucciato
LEL98	Lelouvier - 1998	6	0,70	42%	astucciato
LEL96	Lelouvier - 1996	6	0,70	42%	astucciato
LEL90	Lelouvier - 1990	6	0,70	42%	astucciato
LEL89	Lelouvier - 1989	6	0,70	42%	astucciato
LEL88	Lelouvier - 1988	6	0,70	42%	astucciato
LEL87	Lelouvier - 1987	6	0,70	42%	astucciato
LEL80	Lelouvier - 1980	6	0,70	42%	astucciato
LEL79	Lelouvier - 1979	6	0,70	42%	astucciato
LEL78	Lelouvier - 1978	6	0,70	42%	astucciato
LEL77	Lelouvier - 1977	6	0,70	42%	astucciato
LEL70	Lelouvier - 1970	6	0,70	42%	astucciato
LEL69	Lelouvier - 1969	6	0,70	42%	astucciato
LEL68	Lelouvier - 1968	6	0,70	42%	astucciato
LEL67	Lelouvier - 1967	6	0,70	42%	astucciato
LELP	Lelouvier - Pommeau de Normandie	6	0,70	18%	senza conf.

DISPONIBILE DA APRILE

DISPONIBILE DA APRILE

DISPONIBILE DA APRILE

DISPONIBILE DA APRILE





PROPRIETARIO: DISTILLATI LEVI
SITO WEB: WWW.GRAPPALEVI.IT



Invecchiato per 12 mesi in tonneaux di rovere
proveniente da vitigno Cornalin e Chardonnay
dell'Azienda Agricola Rosset Terroir



RENE' DE CHALLANT

brandy Aosta
cod. LEVBR
6 x 70 cl x 43%

Si narra che, nel 1559, notti buie e tempestose tormentassero il Ducato di Aosta: le truppe del Re di Francia accerchiavano la Valle e l'occupazione era ormai imminente. Tuttavia, un giovane nobile, René, conte di Challant, barone di Aymavilles, signore di Châtillon, Ussel, Saint-Marcel, Graines, Verrès, grazie al suo talento diplomatico riuscì ad evitare il peggio e a far ritirare le truppe di Re Enrico II.

La Distilleria Levi oggi gli dedica questo Brandy, distillato a Quart con un alambicco discontinuo a bagnomaria. Prodotto ottenuto a partire da uve di Chardonnay e Cornalin coltivate in Valle d'Aosta dall'Azienda Agricola Rosset Terroir, il Brandy René Challant viene invecchiato per 12 lunghi mesi in tonneaux di rovere nella barriera Guglielmo Levi.

Il sapore della natura della Valle d'Aosta si può racchiudere in una bottiglia: è questa l'affascinante magia dell'antico mestiere del "grapato", tradizione della famiglia e dell'azienda Levi.



SITO WEB: WWW.CHATEAUMONTIFAUD.COM



UNA STORIA DI FAMIGLIA

La tenuta appartiene alla famiglia Vallet da 6 generazioni.

Creato nel 1837 da Augustin, il vigneto vede succedere la gestione a Pierre, Maurice, Louis e Michel. Fu nell'ottobre 2000 che Laurent si unì a suo padre e a suo nonno. Secondo la tradizione di famiglia, quando un bambino si unisce al lavoro di suo padre, parte del cognac distillato quell'anno viene immagazzinato preziosamente e sarà venduto solo dalle generazioni future.



MXVS	Montifaud Cognac VS	6	0,70	40%	-
MXVO	Montifaud Cognac VSOP	6	0,70	40%	conf. regalo
MXNA	Montifaud Cognac Napoleon	6	0,70	40%	conf. regalo
MXNC	Montifaud Cognac Napoleon Cigare	6	0,70	46%	conf. regalo
MX XO	Montifaud Cognac XO	6	0,70	40%	conf. regalo
Decanter					
MXSI	Montifaud XO Silver Decanter Ahitode	6	0,70	40%	decanter conf. regalo
Millesime					
MX78	Montifaud Cognac 1978 in decanter	1	0,70	43%	decanter conf. regalo
MX77p	Montifaud Cognac 1977 in bt 0,5 L + conf.	1	0,50	43%	conf. regalo
MX76	Montifaud Cognac 1976 in decanter	1	0,70	43%	decanter conf. regalo
MX150	Montifaud Cognac 150th anniversary	1	0,50	43,6%	conf. regalo legno
Premium Cognac					
MXGP	Montifaud Cognac Prestige	6	0,70	40%	-
MXGV	Montifaud Cognac Premium VSOP	6	0,70	40%	conf. regalo
DIVA Decanter					
MXGD	Montifaud Cognac Premium VSOP	6	0,70	40%	conf. regalo
Pineau de Charentes-Vin Liqueureux (Mosto con Cognac)-Vieux 11 anni					
MXBL	Montifaud Pineau Blanc Vieux	12	0,75	17%	-
MXRO	Montifaud Pineau Rouge Vieux	12	0,75	17%	-



PROPRIETARIO: ZONNEVELD BEVERAGE COMPANY
IN ATTIVITA' DAL: 2015
SITO WEB: WWW.BYTHEDUTCH.COM



Prodotto nella distilleria di Herman Jansen a Schiedam, la città dove nasce il gin.

Le varie botaniche e le spezie vengono distillate separatamente, successivamente miscelate e portate ad un volume alcolico pari al 42,5%.

By The Dutch è un gin unico, che unisce la tradizione ai migliori elementi naturali.

Questo speciale prodotto contiene:

1. Bacche di ginepro
2. Coriandolo
3. Scorza di limone
4. Arancia rossa
5. Noce moscata
6. Cannella
7. Cardamomo
8. Alloro

BY THE DUTCH
Gin
cod. DUGI
6 x 70 cl x 42,5%



PRODUTTORE: OSS CRAFT DISTILLERY
SITO WEB: WWW.BAREKSTENSPIRITS.COM



Bareksten Old Tom Gin è leggermente più dolce del Botanical Gin.

L'Old Tom Gin ha sfumature sottili e l'aroma del ginepro viene appena percepito.

Da preferire per la creazione di cocktail come il Martinez o il Tom Collins.

BAREKSTEN OLD TOM GIN

cod. BAGO
6 x 70 cl x 44%



Bareksten Navy Strength Gin è un gin saporito, speziato e corposo, con un finale lungo e morbido al sentore di frutta e spezie.

Fantastico per cocktail come il Gin & Tonic perché il gusto non si annulla.

BAREKSTEN NAVY STRENGTH GIN

cod. BAGN
6 x 70 cl x **58%**



BAREKSTEN BICCHIERE
cod. BABIC
6 x



BAREKSTEN BOTANICAL GIN
cod. BAGI
6 x 50 cl x 46%

Bareksten gin rappresenta l'essenza della Norvegia in termini di gusto e carattere: oscura, selvaggia, mozzafiato e drammatica. Un gin senza compromessi, frutto dell'esperienza di Stig Bareksten uno dei migliori maestri distillatori al mondo.

12 sono le Botaniche attentamente selezionate da Stig Bareksten per la produzione del suo gin: scorze di limone, scorze di arancia, semi di coriandolo, baccelli di cardamomo, noce moscata, bacche di ginepro, chiodi di garofano, radici di angelica, radici di liquirizia, radici di giaggiolo, stecche di cannella e corteccia di cassia. Alberi silenziosi, possenti montagne e natura selvaggia. Foreste misteriose, il sapore delle bacche e delle erbe spremute da mani norvegesi. Bareksten è l'essenza della natura norvegese imbottigliata in una splendida bottiglia nero opaco con i tratti in nero lucido delle foreste del nord.

CLANDESTINO



PROPRIETARIO: MISTICO SPEZIALE
IN ATTIVITA' DAL: 2010
SITO WEB: WWW.MISTICOSPEZIALE.COM



IL PRIMO GIN DI REGGIO EMILIA!

Il nostro Clandestino vuole essere un tributo ai gin prodotti all'epoca del proibizionismo, i cosiddetti "Bathtub Gin".

Ai tempi il gin veniva prodotto in bar segreti chiamati "Speakeasy", che servivano da copertura per distillerie clandestine in cui si usavano recipienti di fortuna per miscelare alcol e spezie.

Questo metodo produttivo, chiamato "Cold Compounding", unito all'utilizzo di un morbido alcol di cereali, acqua di sorgente e botanicals di pregio, porta ad un prodotto molto aromatico, profumato e dal gusto intenso e complesso, adatto anche alla degustazione pura.

La colorazione ambrata è dovuta al fatto di non essere filtrato per mantenere un aroma più intenso, e all'infusione dei botanicals, ginepro in primo piano, dal tipico aroma resinoso ma secco e deciso, seguito dalla piccantezza del coriandolo, il tutto bilanciato dall'angelica che lega ed esalta le note balsamiche, citriche e floreali di cardamomo e calamo aromatico.

La sua complessità aromatica viene esaltata da freschi e pungenti sentori agrumati, che lo rendono unico e inconfondibile.



CLANDESTINO

Gin
cod. CLGI
6 x 50 cl x 40%



JIN Q

JIGGER



spiriti e cucina

PROPRIETARIO: JIGGER

SITO WEB: WWW.JIGGERSPIRITIECUCINA.IT

Jin Q é un Old Tom Gin italiano, grado zuccherino di 5 g/l, prodotto con il metodo cold compounding e leggermente filtrato. La denominazione Old Tom insieme al metodo cold compounding celebra le prime produzioni inglesi del distillato del 1700 mantenendo la dolcezza e l'aromaticità tipica, che insieme a un gusto particolarmente profumato ed erbaceo fanno di Jin Q un protagonista eccellente per la mixology moderna e retrò.

Le botaniche utilizzate sono legate al territorio reggiano. Troviamo lavanda, salvia fresca, menta rotundifolia, semi di finocchio, coriandolo, ginepro, bergamotto e limone.

JIN Q celebra l'anima reggiana del gin del Jigger senza esplicitarla, senza chiamarla per nome, ma suggerendola attraverso il principale stereotipo che caratterizza i reggiani nel mondo.



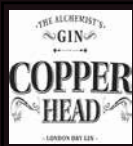
L'illustrazione e il design della bottiglia, s'ispirano ad un medico italiano dell'800 che della forma delle teste e dei visi ha fatto una scienza: Cesare Lombroso.

Secondo le sue teorie, l'origine del comportamento criminale stava, infatti, nelle caratteristiche anatomiche del criminale stesso, nei suoi lineamenti e nelle espressioni del volto. Inoltre nei suoi scritti sulle malattie mentali e sui problemi dell'anima, trattava di un elisir capace di lenire le pene della mente e su questo abbiamo creato il nostro gin.

Il Dottor Q, con la Q nel nome e la testa quadra, vuole essere la versione reggiana di Lombroso.

Jin Q Old Tom Gin
cod. JINQ
6 x 50 cl x 40%





PROPRIETARIO: COPPERHEAD NV
IN ATTIVITÀ DAL: 2014
SITO WEB: COPPERHEAD.BE



MAGNIFICA ELEGANZA BELGA

Elegantissimo, bottiglie color rame con un contenuto esclusivo: il Gin Copperhead. Questo gin belga è una delizia per gli occhi e per il palato! Il gin prende il nome dal suo creatore, l'alchimista Copperhead. Mentre era alla ricerca dell'elisir di lunga vita, Sir Copperhead creò un gin indimenticabile.

COPPERHEAD
Gin
cod. CPGI
6 x 50 cl x 40%



Ingredienti:

*Radice di angelica,
cardamomo, buccia d'arancia, coriandolo,
bacche di ginepro.*

*Questi cinque vegetali tradizionali danno
origine ad un gin veramente
armonico ed equilibrato.
Intensi profumi di agrumi anticipano il
profumo di mandarino e di limone.*



Quale blend preferisci?

Aperitivum



Il pompelmo e l'angelica ti stimoleranno l'appetito.
Usalo per rendere il tuo gin più amaro.

Blend Aperitivum
cod. CPBA
1x 5 cl x 80%

Digestivum



Lo zenzero riattiverà la tua digestione.
Usalo per rendere il tuo gin più dolce.

Blend Digestivum
cod. CPBD
1x 5 cl x 80%

Energeticum



Il guaranà ti aiuterà a trovare energia.
Usalo per aggiungere un buon aroma di limone al tuo gin.

Blend Energeticum
cod. CPBE
1x 5 cl x 80%

CARDAMOM

JUNIPER BERRIES

ORANGE PEEL

ANGELICA

CORIANDER

"Gustati un delizioso Copperhead Classic con suoi 5 ingredienti essenziali, o preparatene uno speciale aggiungendo 4 / 8 gocce dei nostri blends".

Mr. Copperhead





PROPRIETARIO: COPPERHEAD NV
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: COPPERHEAD.BE



COPPERHEAD TRIO Box

1 x (1 x Copperhead Classic Gin,
1 x Copperhead Black Batch Gin,
1 x Copperhead Gibson edition)
cod. CPTRI

1x 50 cl x 40% + 1 x 50 cl x 42% + 1 x 50 cl x 40%



COPPERHEAD Alchemist Box

5 x (1 x Gin, 3 x blends)
cod. CPAL

1x 50 cl x 40% + 3 x 5 cl



COPPERHEAD Gibson Edition box

4 x (1 x Gin, 2 x Martini glasses + 2 cocktail picks)
cod. CPGEB

1x 50 cl x 40%



Copperhead blends

APERITIVUM (80% vol, 5 cl)
DIGESTIVUM (80% vol, 5 cl)
ENERGETICUM (80% vol, 5 cl)
cod. CPBM



Copperhead Cup Box Bt + 2 cups

1 x Copperhead Gin 50 cl x 40% + 2 cups
cod. CPCU

COPPERHEAD BLACK BATCH

Mr. Copperhead, l'alchimista in costante ricerca di migliorare i suoi elisir di lunga vita, era incantato dal sambuco e dalle storie di stregoneria che lo circondavano.

È riuscito ad utilizzare le bacche nere di varietà Sambucus Nigra che stimolano il sistema immunitario.

Il Copperhead Black Batch è un gin attentamente bilanciato con la giusta misura di tè nero di Ceylon. Questa squisita variante della ricetta originale saprà sorprendere piacevolmente i vostri sensi. Benvenuti al lato oscuro del gin.

Godetevi il Batch Copperhead nero!



**COPPERHEAD
BLACK BATCH**

Gin
cod. CPBL
6 x 50 cl x 42%

COPPERHEAD



PROPRIETARIO: COPPERHEAD NV
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: COPPERHEAD.BE



THE GIBSON EDITION!

Quest'edizione speciale di gin Copperhead è nata in collaborazione con Marian Beke, uno dei barman più famosi al mondo e proprietario del Gibson Bar di Londra.

L'edizione Gibson si ispira al classico cocktail "Gibson Martini" che trova le sue origini nel Players Club, a New York dove l'artista Charles Dana sfidò il barman Gibson Charles Connely a fare una nuova variazione sul Classic Martini... e fu così che sostituì l'oliva con una cipolla d'argento!

Il nuovo gin Gibson è un distillato di 13 ingredienti accuratamente selezionati tra cui macis, pepe, cassia, alloro, zenzero, finocchio e semi di aneto.

Il gin Copperhead è il risultato di una collaborazione tra Yvan Trova Vogel (un farmacista da Kortrijk, che è fortemente interessato all'aspetto "chirurgico" del gin) e Bernard Fillier (titolare della distilleria Filliers) che è un maestro nella distillazione di alcool partendo dal ginepro.

Il gin Copperhead originale è stato lanciato in Belgio nel 2014 e dopo un anno è seguito il Black Batch.

COPPERHEAD THE GIBSON EDITION

Gin
cod. CPGE
6 x 50 cl x 40%



MARIAN BEKE



Master mixologist di fama planetaria, già capo barman di alcuni tra i locali londinesi più noti e attuale direttore del Gibson in Old Street, Marian Beke è una odierna leggenda del bere miscelato. I suoi cocktail eclettici sono fonte d'ispirazione per tutto il mondo dei barmen. Slovacco di nascita, muove i passi nel locale paterno adibito alla conservazione dei vini accogliendo amici di famiglia e avventori occasionali, per poi iniziare a lavorare come sommelier in ristoranti, bar e alberghi. Lascia la terra natia approdando a Londra, capitale mondiale del new beverage, per apprendere e implementare la cultura del bere miscelato e per perfezionare la lingua inglese. A Soho acquisisce esperienza nei locali notturni del quartiere per poi successivamente divenire, dopo un'incessante studio e pratica, uno tra i bartender più innovativi e rappresentativi della Capitale inglese e dell'intero panorama mondiale del beverage. Lavora in locali unici come il Townhouse, il Montgomery Place, il Purl e il Nightjar, il fascinoso e pluripremiato speakeasy londinese. Durante la sua eccellente carriera lavorativa è stato insignito di numerosi riconoscimenti tra i più prestigiosi e ha organizzato seminari formativi in molti Paesi del mondo, oltre che fornito consulenza ad aziende del settore. L'odierna tappa del percorso professionale lo vede alla direzione del Gibson di Londra, che trae il nome dall'omonimo pre-dinner creato nel primo decennio del 1900, a bordo della quale il cliente affronta un ideale viaggio spazio-temporale nel mondo delle bevande miscelate di epoche diverse.

Copperhead Gin The Gibson Edition è il capolavoro collaborativo tra uno dei migliori barman del mondo e proprietario del The Gibson Bar di Londra, Marian Beke, e Copperhead Gin. Il gin è studiato per stimolare i ricettori del gusto "umami", soprattutto quando servito nel Gibson Martini (con garnish di cipolline in salamoia), cocktail di punta del The Gibson Bar. Si tratta di un gin complesso e sapido: le prevalenti note del ginepro sono unite a quelle fresche del finocchietto e a quelle un po' amare delle erbe, ma soprattutto a quelle calde delle spezie, lasciando però spazio anche agli agrumi e a una finissima nota dolce.



(THE GIBSON SAVOURY LIQUEURS, Marian Beke e Casoni a pag. 65)

UMAMI: il 5° gusto.

Gibson è una nuova categoria nel settore Gin e quindi un nuovo sapore. Oltre al dolce, l'aspro, il salato e l'amaro, c'è anche il gusto della "gloria": l'umami. Negli ultimi anni è stata rivolta sempre più attenzione a questo quinto gusto che caratterizza soprattutto la cucina asiatica, ma dove si trova l'origine della parola umami? Il nome deriva da due parole giapponesi, *umai* (delizioso) e *mi* (gusto). Insieme formano la parola umami, "sapore di gloria" o "gusto delizioso". Questo perché la maggior parte degli ingredienti che contengono una quantità elevata di umami sono spesso vissuti come "deliziosi", come ad esempio il salmone fresco, il tartufo, il pomodoro e i funghi. Nel 1908, il chimico giapponese Kikune Ikeda condusse una ricerca scientifica che aveva come punto centrale proprio lo studio di questo gusto. Ikeda fu il primo ad identificare la presenza del gusto umami nel kombu (un'alga molto usata in cucina per addocire in modo naturale) e nel glutammato. L'umami è quindi un gusto basilare che emerge attraverso il glutammato. Altre due "sostanze umami" sono state riconosciute in seguito: il monofosfato di inosina, che si trova nel tonno essiccato, e il monofosfato di guanosina, presente nei funghi shiitake. Assaggiando separatamente queste sostanze, si può sentire il sapore puro dell'umami. Ci sono innumerevoli ingredienti che contengono un'alta concentrazione di umami, tra cui l'alga kombu che è forse l'alimento che più fa sentire questo sapore unico.

Altri prodotti in cui è presente quinto gusto sono questi:

Pesce: sgombero, sardine, acciughe, tonno, salmone.

Carne: manzo e maiale.

Frutta e verdura: pomodori, yuzu (agrumi asiatici), cipolle, spinaci e funghi.

Modificatori di gusto: soia (sia salsa che miso), wasabi, zenzero e macha.



2 PUNTO 4



PROPRIETARIO: BLACK AND WHITE



PROTAGONISTI DI UNA PASSIONE

Jorge Alberto Soratti

Nel 1982 inizia la carriera nel settore beverage, in Argentina. Membro di diverse importanti associazioni internazionali di Barman e dell'I.B.A., nel 2002 vince il campionato mondiale W.C.C. I.B.A. a Bled, in Slovenia. È pluricampione di gare di livello nazionale e internazionale. Bartender ormai affermato, dal 2007 è proprietario del Cocktail Bar "Black and White" di Macerata. È consulente, istruttore, giudice di gare, insegnante in masterclass ed è spesso chiamato a conferire in seminari di settore.

Mauro Mahjoub

Con più di 30 anni di esperienza nel settore beverage, è vincitore di concorsi nazionali e internazionali, tanto da conquistare il soprannome "Il Re del Negroni". Anche lui membro dell'I.B.A. e di diverse associazioni di settore, da 22 anni dirige con grande successo il suo locale a Monaco di Baviera ed è ambasciatore e consulente della Campari Accademy. Giudice internazionale di varie competizioni di Bartender, è un fine conoscitore di tutto ciò che riguarda la realtà del settore Bar e insegna in masterclass di tutto il mondo.

**2PUNTO4**

Gin

cod. DQGI

6 x 70 cl x 48%

La nuova frontiera del GIN

Frutto di una consolidata amicizia trentennale tra i due bartenders di fama mondiale **Mauro Mahjoub** e **Jorge Alberto Soratti**, questo GIN è una vera e propria alchimia di sapori tutta italiana.

Essenziale è stato il contributo della storica azienda **Michele Jannamico & Figli S.p.A.** di Lanciano (CH), leader nella liquoristica abruzzese da oltre 130 anni, la cui attenzione zelante, soprattutto nella fase di distillazione, è valsa per fargli ottenere un posto ad honorem in questo progetto che ha visto la nascita di un prodotto tanto speciale. Per realizzarlo, è stato utilizzato un metodo innovativo messo a punto appositamente. Il processo di lavorazione prevede la distillazione a bagnomaria delle **otto botaniche trattate singolarmente** e la miscela (o bland) dei vari ingredienti.

Il **GIN 2PUNTO4** è l'esaltazione estrema di sapori decisi, riconoscibili e dall'accostamento inusuale: l'asprezza del **ginepro**, la delicatezza del **coriandolo**, la dolcezza del **finocchio**, il calore dell'**abete rosso** ma anche il pungente aroma del **timo** e la freschezza degli agrumi (**arancia e bergamotto**): un'onda "poseidonica" che, infregendosi sul palato, sprigiona un'estasi aromatica intensa e catartica.

Perché 2PUNTO4 ?

Siamo partiti con la ferma intenzione di creare un nuovo sapore capace di stupire.

Abbiamo sperimentato diverse ricette i cui ingredienti venivano man mano raccolti e catalogati in ampolle per distillati. Infine, grazie alla nostra esperienza nel creare e miscelare cocktails, abbiamo individuato nelle "provette" numero 2 e 4 gli ingredienti perfetti per raggiungere il sapore e l'aroma desiderati. Al contenuto di quelle due speciali ampolle, dobbiamo la fine di un lungo lavoro sperimentale e l'inizio di un'avventura straordinaria, all'insegna del buon bere tutto italiano. Dunque, come non rendere onore al 2 e al 4?

Soddisfatti e appagati da questa esperienza creativa, oggi possiamo dire di aver trovato una formula "alchemica" preziosa e innovativa che, siamo certi, conquisterà anche i più esigenti palati appassionati di GIN di qualità superiore



*Ciò che muove
gli uomini
di genio, o piuttosto
ciò che ispira
il loro lavoro,
non sono
le nuove idee,
bensì l'ossessione
che l'idea
già espressa
non sia abbastanza*

Eugenie Delacroix

DUTCH WINDMILL



PROPRIETARIO: DUTCH WINDMILL SPIRITS BV
SITO WEB: WWW.CANNABIS-SPIRITS.AMSTERDAM



Black Tomato Gin nasce da un'idea di due imprenditori olandesi, uno con la passione per il gin e l'altro con l'hobby di coltivare pomodori neri. Il gin viene distillato alla Kampen Distillery, in Olanda, e si ispira all'ambiente che circonda la distilleria, ma le botaniche utilizzate non sono state svelate. Si sa che contiene **pomodori neri** provenienti dal sud della Sicilia e un poco di **acqua salata**, e che i pomodori sono proprio la caratteristica distintiva di questo gin. La bottiglia nera è molto particolare e non manca di farsi notare, così come il sapore unico del gin!

Per produrre Black Tomato Gin vengono raccolti i pomodori freschi e, una volta schiacciati, vengono uniti allo spirito neutro, che poi viene filtrato e distillato. Viene prodotto un secondo distillato con il ginepro e un terzo con le altre botaniche e poi i tre distillati vengono uniti. Al tutto vengono aggiunti un po' di acqua marina purificata e dello spirito di grano. Il gin viene poi diluito fino a raggiungere una gradazione alcolica del 42,3%.



BLACK TOMATO
Gin
cod. BTGI
6 x 50cl x 42,3%



BLACK TOMATO + 2 bt. tonica Double Dutch
Gin
cod. BTGID
3 x 50 cl x 42,3%



PROPRIETARIO: DUTCH WINDMILL SPIRITS BV
SITO WEB: WWW.CANNABIS-SPIRITS.AMSTERDAM



IL GIN DAL SAPORE INCONFONDIBILE

Originaria dell'Asia centrale e sacra per la gente hindu, la canapa è una pianta erbacea a ciclo annuale la cui altezza varia tra 1,5 e 2 metri. Un tradizionale aroma di ginepro facilmente riconoscibile, con una leggera nota di vaniglia e di cardamomo piccante. Il sapore persistente della Cannabis completa questo gin dal carattere piacevole e mistico.



CANNABIS SATIVA
Gin
cod. CANGI
6 x 70cl x 40%



CANNABIS SATIVA
Gin + confezione
cod. CANGIT
6 x 70cl x 40%



Dutch Gin calice x6
cod. CANBI



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



UN GIN SINGLE BARREL

Metodo di produzione: 3 metodi estrattivi e affinamento in botte. Distillazione in corrente di vapore, macerazione a freddo di pianta essiccata. Affinamento in botti Barrique di Acacia.

Ingredienti: 7 botaniche di origine italiana come Ginepro, Angelica, Coriandolo, Arancio, Mandarino, Melissa, Iris.

Colore: ambrato leggero con sfumature legnose, dovuto ad un passaggio in legno di acacia.

Profumo: note accentuate di ginepro ed un tenue aroma di legno d'acacia. La freschezza nel finale è data dagli agrumi.

Gusto: erbaceo morbido con note intense di ginepro e di legno. Il corpo, delicato, è dato soprattutto dall'affinamento in botte d'acacia.

Caratteristiche: ottimo nella creazione di G&T e interessante per dare un tocco innovativo e ricercato alla miscelazione classica.

Abbinamenti: si sposa benissimo con la maggior parte delle Toniche, meglio se con una base amaricante e aggrumata; adatto anche ad essere consumato liscio come digestivo.

FRED JERBIS GIN

GIN single barrel
cod. FJGI7
6 x 70 cl x 43%





PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



UN GIN ORIGINALE

Metodo di produzione. 5 metodi estrattivi: distillazione alcolica; distillazione in corrente di vapore; macerazione a freddo di pianta essiccata; macerazione a freddo di pianta fresca; macerazione a caldo (digestione).

Ingredienti. 43 botaniche di origine italiana: ginepro, angelica, limone, arancia, mandarino, timo, lavanda, menta, anice, finocchio, pino mugo, melissa, iris, imperatoria, santoreggia, salvia sclarea, achillea, zafferano, fiori d'arancio.

Colore: giallo paglierino dato dall'infusione a freddo dei fiori d'arancio e dello zafferano.

Profumo: note accentuate di ginepro, violetta (data dall'Iris), leggera lavanda e agrumi. La freschezza che chiude il finale è data dalla menta.

Gusto: le note amare dalla macerazione di piante come imperatoria, genziana, ma soprattutto ginepro (presente in percentuale doppia rispetto ad un classico gin).

Abbinamenti: si sposa benissimo con la maggior parte delle Toniche, in quanto presenti sia la parte amaricante, sia quella più dolce; inoltre le numerose essenze del gin esplodono al palato diluite con la tonica.



FRED JERBIS GIN 43

GIN

cod. FJGI4

6 x 70 cl x 43%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITÀ DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



FRED JERBIS GIN CAMOMILLA

Gin
cod. FJGIC
6 x 50 cl x 43%

EDIZIONE LIMITATA



RARO ED ECCENTRICO

Quattro metodi estrattivi per la produzione: distillazione alcolica, distillazione in corrente di vapore, macerazione a freddo di pianta essiccata, macerazione a freddo di pianta fresca.

Ingredienti: 7 botaniche di origine italiana. Camomilla, ginepro, angelica, coriandolo, menta, Iris Fiorentina, fiori d'arancio.

Colore: giallo d'orato dato dall'infusione a freddo dei fiori della doppia camomilla (Vulgaris e Romana).

Profumo: note accentuate di camomilla sia dolci date dalla Vulgaris, sia sapide e prolungate grazie alla romana e al ginepro. La freschezza del finale è data dalle altre botaniche presenti.

Gusto: erbaceo delicato della camomilla ma persistente, grazie alle due varietà. Il corpo, semi-dolce, è dato chiaramente dalla camomilla, ma allo stesso tempo non dolce ma piuttosto sapido; le note amare intense sono chiaramente del ginepro; finale rotondo grazie all'angelica, all'ireos e al coriandolo; chiude un fresco di menta.

Abbinamenti: un prodotto adatto a i più svariati abbinamenti sia per cocktails rivisitati sia complessi; da provare in un G&T con una delle più classiche toniche, o perchè no in un particolarissimo Negroni.

GOODMANS



PROPRIETARIO: GOODMANS GIN
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.GOODMANSGIN.COM



Il gusto del gin Goodmans è estremamente morbido e liscio, ben amalgamato, pulito e fresco.

Con l'aggiunta di una tonica e di sapori come lo zenzero, il lime, l'uva, l'arancia, si crea un cocktail perfetto.

Con il 44% di alcool in volume, il gin è ricco di carattere e piacevole anche per chi si avvicina per la prima volta al mondo dei gin.

Il GIN GOODMANS concentra lo spirito dell'azienda in un prodotto eccellente, artigianale, autentico e unico.

5 O'CLOCK GOODMANS

INGREDIENTI: ginepro, coriandolo, angelica
radici di giaggiolo, scorza d'arancia, limone,
corteccia di cassia, cannella,
mandorla, noce moscata.

GOODMANS
Gin
cod. GOGI
6 x 100 cl x 44%





PROPRIETARIO: FRANCO CAVALLERO



GIN AGRICOLO

3 tipi di Gin cassa in legno

cod. GACA

1 x (3 x 70 cl x 47%)

IL GIN DALLA FILIERA CORTA

GADAN

Gin fresco, dal profumo marcato di ginepro, rinfrescato e ammorbidito dalle essenze floreali che lo rendono piacevole e gradevolmente amarognolo.

Alla degustazione, il giusto tenore alcolico tempera gli aromi e allunga nel finale con retrugusto di viola e rosa a chiudere sul palato. Per la sua pulizia e freschezza questo Gin viene suggerito per cocktail floreali, ma dal gusto deciso. Considerato secco.

Suggerimenti per il Gin Tonic: aggiungere boccioli di rosa moscata e arancio disidratato; completare con bacche di ginepro fresche.

BLAGHEUR

Gin erbaceo, al profumo le note aromatiche del cumino, il coriandolo, la zedoaria e la menta si fondono con l'aroma del ginepro.

Gusto secco e deciso ammorbidito dai profumi della rosa, maggiorana, ireos e arquebuse, con retrugusto lievemente erbaceo e mentolato. Buona chiusura con una nota fresca ed erbacea persistente. Ideale da bere liscio come fine pasto o abbinato con l'acqua tonica.

Suggerimenti per il Gin Tonic: aggiungere fiori d'anice stellato, bacche di cardamomo, pepe rosa; completare con bacche di ginepro fresche e scorza di limone.

EVRA

Gin fruttato, la nota predominante dei frutti di bosco si sposa perfettamente con

l'austerità del ginepro, le sensazioni di freschezza derivanti da menta, cardamomo e scorza d'arancio completano il quadro aromatico alla perfezione. Il gusto morbido ed avvolgente dei frutti di bosco viene rafforzato nella sua complessità dalla vaniglia e dal cacao donando una sensazione orientale. La morbidezza olfattiva e l'aroma del lampone hanno la capacità di soddisfare il palato amante delle bevande fresche e fruttate.

Suggerimenti per il Gin Tonic: aggiungere piccoli frutti rossi, come lamponi, melograno o fragoline e un paio di bacche di cardamomo; completare con bacche di ginepro fresche.



GIN AGRICOLO GADAN

Gin
cod. GAGA
6 x 70 cl x 47%



GIN AGRICOLO BLAGHEUR

Gin
cod. GABL
6 x 70 cl x 47%



GIN AGRICOLO EVRA

Gin
cod. GAEV
6 x 70 cl x 47%

NIMIUM ne crede colori, il nuovo Gin Agricolo di Franco Cavallero!

**NIMIUM ne crede colori:
non fidarti troppo del colore!**

Gin sorprendente, dal profumo leggermente agrumato, rinfrescato e ammorbidito dalle essenze floreali che lo rendono piacevole e gradevolmente amarognolo.

Alla degustazione, *il colore cambia con il contatto con la tonica*, diventando purpureo. Il cambiamento di colore coinvolge non solo l'aspetto, ma ne cambia la percezione aromatica, esaltando il gusto di viola e rosa. Per la sua pulizia e freschezza questo Gin viene suggerito per cocktail floreali, dal sicuro effetto scenico e dal gusto deciso. Considerato secco e agrumato!

Botaniche: ginepro, lavanda, ireos, rosa moscata, viola, clitoria ternatea.

Suggerimenti per il Gin Tonic: aggiungere boccioli di rosa moscata e arancio disidratato; completare con bacche di



GIN AGRICOLO NIMIUM
Gin
cod. GANI
6 x 70 cl x 47%



GIN AGRICOLO BICCHIERE
cod. GABI
6 x



PROPRIETARIO: MASAHIRO DISTILLERY



日本のクラフトジン



Un intrigante gin giapponese della distilleria Masahiro, nota per aver sempre prodotto Awamori (un tipo di spirito a base di riso) ma che ora esplora la gloria del ginepro.

I distillatori di Okinawa hanno usato foglie di guava, pepe lungo, rosella (un tipo di ibisco), goya (un tipo di melone) e shekwasha, un agrume verde originario di Okinawa e Taiwan.

Note dolci e fruttate si mescolano con le spezie in un gin che rivela sottilmente lo sfondo caldo e rustico del tradizionale awamori.

Un gin unico, squisito, vivace.

MASAHIRO OKINAWA

Gin

cod. OKGI

6 x 70 cl x 47%

YUZUGIN

 京屋酒造株式会社

PROPRIETARIO: KYOYA DISTILLERY & BREWER CO. LTD



UN RARO GIN ALLO YUZU!

Introdotta nel mercato giapponese nel 2017 in quantità limitatissima, è prodotta utilizzando solo prodotti botanici giapponesi selezionati: cetriolo, sambuco giapponese e pepe giapponese.

L'ingrediente principale è il frutto giapponese Yuzu. Questo particolare agrume si trova solo in Giappone. In totale, non sono state prodotte più di 500 bottiglie di questo gin eccezionale.



Lo yuzu è un frutto originario dell'Asia dell'Est, si usa per lo più essiccato o spremuto e sta diventando un ingrediente immancabile nell'alta cucina e nei migliori cocktail bar internazionali. L'aroma richiama sia il pompelmo che il mandarino e, secondo uno studio, il profumo ha proprietà calmanti ed efficaci contro gli stati d'ansia.

MASAHIRO OKINAWA

Gin

cod. YUGI

12 x 70 cl x 47%



PROPRIETARIO: SHINGROUP



PEPE GIAPPONESE E AGRUMI NELLO STESSO GIN!



Questo gin speciale è ottenuto a partire da agrumi freschi, combinati con sapienza a prodotti botanici comunemente usati, come bacche di ginepro e coriandolo. L'aroma principale comprende sapori come buccia d'arancia, yuzu, pepe giapponese, coriandolo, bacche di ginepro e radice di angelica.

TOKIIRO NIIGATA CRAFT GIN

Gin

cod. TOGI

6 x 70 cl x 47%

(DISPONIBILE DAL MESE DI MARZO)



PROPRIETARIO: EDGERTON DISTILLERS
IN ATTIVITA' DAL: 2010
SITO WEB: WWW.EDGERTONPINKGIN.CO.UK



Nella sua aromatizzazione, Edgerton utilizza 23 elementi botanici, tra cui sono presenti anche i grani del Paradiso e la Damiana.

La Damiana è un'erba messicana che viene regalata agli sposi in luna di miele, particolarmente amata per le sue note di menta.

Quest'elemento botanico, unito agli altri 22 ingredienti, permette di ottenere un Gin morbido con retrogusto di arance dolci.

INGREDIENTI: ginepro, coriandolo, angelica, radici di giaggiolo, scorza d'arancia, limone, corteccia di cassia, cannella, mandorla, noce moscata.

NOTE: il suo colore rosa è dovuto ad uno dei suoi ingredienti, il **melograno**.

EDGERTON
Original Pink GIN
cod. EDPG
6 x 70 cl x 43%

Original Pink GIN
(miniatures)
cod. EDPGP
12 x 5 cl x 43%





PROPRIETARIO: 180 EAST LTD
SITO WEB: HAWTHORNSGIN.COM



**“EVERY MAN IS THE ARCHITECT
OF HIS OWN FORTUNE”**

ButterflyCannon ha sviluppato la storia del marchio e ha progettato la brand identity e il packaging per il nuovo gin.

Il marchio è stato ispirato dal nonno di Turnage, che ha iniziato la distillazione di gin mentre prestava servizio nella Marina britannica.

Durante il suo congedo a terra, avrebbe spesso raccontato la sua storia preferita, quella cioè di “essere affondato tre volte, senza mai essersi bagnato i piedi”, sorseggiando il suo ultimo drink on the rocks.

Un'etichetta con bandiera di colore blu e bianco e una riga aggiuntiva di bandiere nautiche, danno un ulteriore richiamo al mondo della marina. Il packaging riflette questa estetica marinara con più livelli di dettaglio, come le linee sottili che dal logo si irradiano verso il basso simboleggiando la longitudine e la latitudine. Evocano viaggi in luoghi esotici alla ricerca dei vegetali perfetti.

Il gin Hawthorn's infatti viene distillato con 10 botaniche.



HAWTHORN'S

Dry Gin

cod. HAGI

6 x 70 cl x 37,5%





PROPRIETARIO: DISTILLATI LEVI
SITO WEB: WWW.GRAPPALEVI.IT



*Distillato di montagna ottenuto
da ginepro selvatico raccolto a mano*



MONTE BIANCO
4810 m



GLACIALIS GIN
Gin
cod. LEVG17
6x70cl x 42%

Spirito ottenuto dalla distillazione di un infuso di bacche di ginepro selvatiche, raccolte a mano sui pendii impervi della Valle d'Aosta, all'ombra delle vette più alte d'Europa. Queste piccole bacche, assieme all'acqua pura e fresca che sgorga ai piedi dei nostri ghiacciai alpini, sono gli ingredienti che impreziosiscono il nostro Gin, creando un aroma inconfondibile.

MASONS



PROPRIETARIO: MASONS YORKSHIRE GIN
SITO WEB: WWW.MASONS YORKSHIREGIN.COM



Masons Dry Gin Yorkshire: un London Dry Gin Masons per la cui creazione viene utilizzata Harrogate Spring Water e il giusto equilibrio di ginepro ed elementi botanici; una combinazione di erbe segrete tra cui agrumi autoctoni. Prodotto in piccoli lotti, ogni bottiglia riporta un codice seriale scritto a mano.

MASONS
DRY GIN
cod. MAGI
6 x 70 cl x 42%



Masons Gin Lavanda Edition: svelato a metà del 2015, questo è un Dry Gin dello Yorkshire con la peculiarità di essere intenso nel gusto e di far trasparire note leggermente dolci di lavanda. Ottimo d'estate e per i cocktail più raffinati.

MASONS
LAVENDER DRY GIN
cod. MAGI
6 x 70 cl x 42%



Masons Tea Edition: dalla gamma Masons Dry Gin Yorkshire viene fornito un gin da un sapore piuttosto familiare, quello con sottili note aromatiche di tea dello Yorkshire! Interessante per creare cocktail inediti o da degustare con tranquillità.

MASONS
TEA DRY GIN
cod. MAGT
6 x 70 cl x 42%


MASONS
DRY YORKSHIRE GIN

DISTILLED USING THE TRADITIONAL LONDON DRY GIN METHOD IN A TRADITIONAL SMALL COPPER ALEMBIC STILL, MASONS YORKSHIRE GIN IS TRULY A SMALL BATCH CRAFT GIN

OSMOZ (BY MONTIFAUD)

OSMOZ

PROPRIETARIO: SARL CHÂTEAU MONTIFAUD
SITO WEB: WWW.OSMOZ-GIN.COM



OSMOZ CLASSIC è un gin ideato da Laurent Vallet dal gusto classico. Le note di ginepro sono predominanti pur essendo piacevolmente accompagnate dalla una delicata dolcezza aromatica che combina perfettamente freschezza e complessità.

Fresco e dinamico, OSMOZ CITRUS è una creazione accuratamente pensata. Ideato da Elodie Vallet, viene creato a partire dalle bacche di ginepro assicurando un gusto complesso e armonioso. Perfetto per cocktail come GIN FIZZ o GIN TONIC.



OSMOZ CITRUS
Gin
cod. MXGA
6 x 70 cl x 46%



OSMOZ CLASSIC
Gin
cod. MXGC
6 x 70 cl x 43%



IL GIN DA TUTTI I GIORNI!

Esistono diverse tipologie di gin, selezionate in base alla modalità di produzione, alla qualità delle bacche di ginepro, ai cereali utilizzati e alle varie fasi di lavorazione.

Il London Dry Gin viene prodotto secondo le direttive della Comunità Europea ed è il ginepro a determinarne il sapore; distillato in un alambicco tradizionale con una base di alcol etilico, il distillato ha una gradazione alcolica di almeno il 70% e non viene aggiunto nessun colorante o additivo.

Il Traditional Style Gin è ispirato al gin che si beveva nella Londra del 1800 la cui gradazione alcolica minima era del 37,5%.

Il Lester gin è veramente un prodotto molto interessante, lo si può apprezzare liscio con ghiaccio oppure old style miscelato con acqua tonica (Double Dutch Indian e Skinny).

Caratteristiche:

Colore trasparente e cristallino, presenta sentori decisi di bacche di ginepro, pepe verde e mandorla, insieme a sensazioni speziate dolci che ricordano il cumino e il coriandolo.

Il gusto è decisamente secco, presente ma ben strutturato nella nota alcolica, con un corpo rotondo ed avvolgente che termina in un finale ricco di ritorni speziati e di frutta secca tostata.

Lester

London Dry Gin
cod. LEGI
6 x 70 cl x 30%





PROPRIETARIO: SKULLY GIN BV
IN ATTIVITA' DAL: 2015
SITO WEB: WWW.SKULLYGIN.COM



IL GIN CHE LASCIA A BOCCA APERTA!

Il gin Skully Smooth Wasabi è un gin che lascia letteralmente a bocca aperta. Il suo aroma distinto crea con facilità un perfetto abbinamento con piatti giapponesi.

Radice di wasabi, zenzero e menta sono gli ingredienti che prevalgono in questo gin esclusivo e lo rendono ingrediente perfetto in cocktail come il Martini. Se utilizzato per preparare un gin tonic, si sposa bene con l'acqua tonica Double Dutch. Non dimenticate di guarnire il drink con cetriolo, pompelmo, menta e bacche di ginepro!



SKULLY
Smooth Wasabi Gin
cod. WAGI5
1 x **4,5 It** x 41,8%



Wasabia japonica. Conosciuta comunemente come wasabi o anche con il nome di ravanello giapponese è una pianta di origine giapponese appartenente alla famiglia delle Brassicacee (o Crocifere). Della stessa famiglia fanno parte anche il ravanello, il cavolo, il rafano e la senape.



SKULLY
Smooth Wasabi Gin
cod. WAGI
6 x 70 cl x 41,8%

UPPERHAND



PROPRIETARIO: BIBI WINE & SPIRITS CONS.
SITO WEB: WWW.UPPERHANDGIN.COM



UN GIN AL GUSTO D'IRLANDA

Upperhand è un gin che prende una strada diversa, perché noi crediamo che la perfezione e la semplicità siano partner ideali.

Upperhand è un gin secco, creato in Irlanda attraverso i delicati misteri dell'arte del distillatore. Una miscela di note di ginepro, basilico, aneto e agrumi, danno origine ad un perfetto equilibrio di sapori sottili.

Upperhand è ottimo come base per cocktail, qualunque cosa scegliate di creare con esso. Sorprendente, versatile, dà sempre il suo meglio.



UPPERHAND

Gin

cod. UPGI

6 x 50 cl x 40%

KLAUDIA
By STEPHANOS ADAMOU
BARTENDER AL "PIEDRA LOUNGE BAR" DI CIPRO

50ML UPPERHAND GIN
15ML SUCCO DI LIME
25ML SCIROPPO DI SAMBUCO
3 GOCCE DI ANGOSTURA AL LIMONE
2 PEZZI DI ZENZERO
4 FOGLIE DI MENTA PESTATE + TONICA



SLIDE UPP
By EVANGELOS KORKIDIS
BRAND AMBASSADOR UPPERHAND GRECIA.

50ML UPPERHAND GIN
25ML VERMOUTH BIANCO
15ML SUCCO DI LIMONE FRESCO
VERSARE IL GIN ED IL VERMOUTH BIANCO IN UN MIXING GLASS / AGGIUNGERE
LIMONE E RIEMPIRE CON GHIACCIO / MESCOLARE BENE / FILTRARE IN COPPA
MARTINI
GUARNIRE CON UN RAMETTO DI ROSMARINO.

NETFLIX
By CLAUDIO PERINELLI PROPRIETARIO DEL "THE
SODA JERK" DI VERONA

40ML UPPERHAND GIN
20ML SUCCO FRESCO DI LIMONE
15ML SCIROPPO DI SEDANO
1 GOCCE DI ANGOSTURA
1 GOCCE DI BITTER DI POLMPELMO
ARIA DI SAMBUCO
FIORE DI ORIGANO.

METODO: SHAKERATO E DOPPIA FILTRAZIONE.
VERSARE L'ARIA SUL COCKTAIL CREANDO UN EFFETTO SCHIUMA /
AGGIUNGERE IL FIORE DI ORIGANO COME GUARNIZIONE.





PROPRIETARIO: SPIRITS BY DESIGN
SITO WEB: [HTTP://SPIRITSBYDESIGN.COM](http://spiritsbydesign.com)



IL GIN DEL MACELLAIO!

Il Butcher's Gin è un gin caratteristico da gustare con una tonica di prestigio, guarnito con una scorza di limone, un pizzico di pepe e foglie di basilico fresco.



BUTCHER'S
Gin
cod. SDBUM
6 x 50 cl x 43%

PREMIUM MARINE GIN

Il primo marine premium gin ideato da Micheling Kristof Marrannes, chef del ristorante Ter Leepe. Per la creazione di ogni bottiglia sono stati utilizzati circa 200 gr di aragoste reali (in forma di macerazione).

Mai e in nessun luogo, qualcuno aveva provato ad utilizzare questo tipo di ingrediente.



LOBSTAR
Gin
cod. SDLO
6 x 50 cl x 40%

L'UNICO GIN CON LA PERLA

Il gin Seapearl è un gin salato, aromatizzato con salicornia (asparago di mare). Questo gin, unico nel suo genere, offre una sensazione di gusto fresco in bocca e... in ogni bottiglia una vera perla!



SEAPEARL
Gin
cod. SDSE
6 x 50 cl x 43%

IL GIN AL POMODORO!

I ragazzi del famoso ristorante Rock-Fort di Bruges, Hermes Vanliefde and Peter Laloo, hanno unito le loro forze e la loro passione per il pomodoro per creare un qualcosa di unico: il gin al pomodoro! Basta assaggiarlo per sentirsi immediatamente sotto al sole del Mediterraneo. Contiene aromi di rosmarino, ginepro, coriandolo, cardamomo, pepe nero e pomodoro "Grosso di Parma".



TOMATO GIN
Gin
cod. SDTO
6 x 50 cl x 43%

X-GIN



PROPRIETARIO: X-GIN
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.X-GIN.BE



DIRETTAMENTE DAL NETTARE DEGLI DEI

Al tempo dei popoli Inca e Maya, c'era un momento in cui era necessario compiere un sacrificio da offrire agli dei. Così i re e le regine chiesero ai maestri birrai di preparare un nettare divino. Hanno creato una ricetta segreta di cui è noto un solo ingrediente: il cacao. Lo chiamarono 'Xocoatl' ed era stato pensato solo per essere goduto da re, regine e divinità. Ha portato il dono della lunga vita, dell'intelligenza e instillato la passione in chi ha avuto la fortuna di berlo. Secondo la leggenda fu il primo afrodisiaco del mondo, così la ricetta dello Xocoatl fu ripresa e utilizzata per creare X-Gin.

X-Gin combina bacche di ginepro con 15 erbe e molte delle migliori spezie che l'uomo conosca.

Ha il sapore della passione con un pizzico di cacao ed un ancor più piccolo soffio di vaniglia. I suoi profumi puri e morbidi provocano un intenso sentimento di piacere.



X-GIN
Gin
cod. XGGI
6 x 50 cl x 46%



X-Gin Gift pack 0,35 L + 2 bicchieri
cod. XGCO2
6 x 46% x 35 cl



X-Gin Ice Bucket
cod. XGIB
1 x



X-Gin bicchiere
cod. XGBI
6 x



PROPRIETARIO: BY THE DUTCH
IN ATTIVITA' DAL: 2015
SITO WEB: WWW.BYTHEDUTCH.COM



IL GENEVER CHE LASCIA IL SEGNO



“Old Genever” è realizzato secondo una ricetta antica risalente al 1942.

Il gusto morbido e sottile prende forma grazie ad un'alta concentrazione di malto e da una ricca base di segale, mais e orzo.

Viene prodotto con una tripla distillazione in alambicchi discontinui di rame.

Gli elementi che lo compongono vengono infusi e mescolati con distillati accuratamente selezionati di bacche di ginepro e vegetali quali luppolo, chiodi di garofano, anice, liquirizia, zenzero, agrumi e molti altri, fino a raggiungere il 38% di alcool.

Il grado alcolico viene scelto con cura dal maestro distillatore per dare origine ad un perfetto equilibrio tra aroma e sensazioni.

BY THE DUTCH
Old Jenever
cod. DUOG
6 x 70 cl x 38%



PROPRIETARIO: VAN KLEEF
IN ATTIVITA' DAL: 1842
SITO WEB: WWW.VANKLEEF.EU



*Il van Kleeef young
jenever è prodotto a
partire da alcol etilico puro
e distillato di segale.*

*È piacevole al gusto,
leggermente dolce e può
essere degustato in
qualsiasi momento della
giornata.*

VAN KLEEF
Jonge Jenever - grano
cod. KLGR
6 x 100 cl x 35%



*Malto d'orzo, mais e segale formano la base di questa specialità
van Kleeef. La quantità di segale in più che si aggiunge regala un
gusto pieno, ricco di sapore ma forte.
Non è per "principianti"!*

VAN KLEEF
Rogge Jenever - segale
cod. KLRO
6 x 70 cl x 38%



LA PIÙ ANTICA DISTILLERIA DELLA VALLE D'AOSTA

Una lunga tradizione familiare e vinacce freschissime, questi sono gli ingredienti che permettono di ottenere dei Distillati Levi di ottima qualità. Guglielmo Levi, figlio del famoso grapat Angelo Levi, giunse in Valle d'Aosta e qui si stabilì, fondando nel centro di Aosta la sua distilleria. Ora, oltre alle grappe di monovitigno molte delle quali da vitigni autoctoni, vengono prodotti anche una serie di distillati di infuso e il Gin Glacialis, gin di puro ginepro valdostano.

Levi - GRAPPA - Valle d'Aosta - Italia				
LEVGBM	Levi - Grappa Blanc de Morgex	6	0,50	40%
LEVGPA	Levi - Grappa Petite Arvine	6	0,50	40%
LEVGMU	Levi - Grappa Muscat de Chambave	6	0,50	40%
LEVGCH	Levi - Grappa Chardonnay	6	0,50	40%
LEVGMT	Levi - Grappa Muller Thurgau	6	0,50	40%
LEVGTO	Levi - Grappa Torette	6	0,50	40%
LEVGFU	Levi - Grappa Fumin	6	0,50	45%
Levi - Distillato di infuso - Valle d'Aosta - Italia				
LEVGE	Levi - Genepy	6	0,50	38%
LEVMI	Levi - Mirtillo	6	0,50	38%
LEVLA	Levi - Lampone	6	0,50	38%
LEVME	Levi - Mela	6	0,50	38%
LEVMS	Levi - Martin Sec	6	0,50	38%
LEVPR	Levi - Prugna	6	0,50	38%

ROAGNA

PROPRIETARIO: AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI



La Grappa di Barolo nasce dalla distillazione delle nostre vinacce di Barolo Pira mediante un alambicco in rame che opera a fuoco indiretto con metodo discontinuo a corrente di vapore, per salvaguardare maggiormente la purezza e la pulizia del distillato.

Questa grappa invecchia in legno ed ha una gradazione alcolica di 45°.

La produzione di bottiglie é limitatissima.



La Grappa di Barbaresco millesimata nasce dalla distillazione delle nostre vinacce di Barbaresco Crichet Pajè, Pajè, Asili e Montefico mediante un alambicco in rame che opera a fuoco indiretto con metodo discontinuo a corrente di vapore, per salvaguardare maggiormente la purezza e la pulizia del distillato. Questa grappa invecchia una decina d'anni in legno ed ha una gradazione alcolica di 45°. La produzione di bottiglie é limitatissima, solamente qualche centinaio per millesimo. Nell'etichetta si può trovare il numero totale di bottiglie prodotte.



Roagna - Barbaresco/Barolo

ROGBB	Roagna Grappa Barbaresco	6	0,70	45%	
ROGBR	Roagna Grappa Barolo	6	0,70	45%	
ROGB05	Roagna Grappa Barbaresco 2005	6	0,70	45%	
ROGB04	Roagna Grappa Barbaresco 2004	6	0,70	45%	limitata
ROGR05	Roagna Grappa Barolo 2005	6	0,70	45%	
ROGR04	Roagna Grappa Barolo 2004	6	0,70	45%	limitata

CASTELL'IN VILLA

GRAPPA



PROPRIETARIO: CASTELL'IN VILLA SPA



Castell'in Villa è un piccolo e antico borgo medioevale che si trova in Toscana, nel comune di Castelnuovo Berardenga, esattamente in provincia di Siena, immerso in quello che è il contesto del meraviglioso paesaggio delle colline del Chianti. Le origini del borgo risalgono addirittura al 1200, quando a tempi era un comune del territorio controllato da Siena stessa. Oggi la tenuta si estende su una superficie complessiva di poco meno di trecento ettari, di cui circa 54 coltivati a vigneto e 32 condotti a uliveto. Il resto del territorio è coperto da un grande bosco secolare, che assicura un ambiente incontaminato e una grande biodiversità. Alla guida della proprietà di "Castell'in Villa" c'è la Principessa Coralia Pignatelli, che abita proprio nella torre del vecchio borgo. I vigneti di Castell'in Villa sono coltivati quasi esclusivamente a sangiovese, per eccellenza il vitigno autoctono del territorio. Le vigne sono suddivise in otto distinti appezzamenti vitati, che si differenziano tra loro per microclima e composizione dei suoli. Tra i filari sono massime le attenzioni, per cui nel segno del rispetto di natura ed ecosistema, quelle che si arrivano a raccogliere, vendemmia dopo vendemmia, sono puntualmente uve sane, schiette, ricche e pregiate.

CASTELL'IN VILLA

Grappa
cod. CAGR
6 x 50 cl x 42%



MONACESCA

GRAPPA



PROPRIETARIO: AZ. AGR. FATTORIA LA MONACESCA



L'azienda Agricola La Monacesca è situata nel comune di Matelica, in Contrada Monacesca, a circa 4 Km. dal centro abitato, lungo la statale che conduce a Fabriano. Ha sede legale e operativa con deposito ed imbottigliamento nel comune di Potenza Picena, sempre nell'ambito della provincia di Macerata.

Il territorio dove siamo situati deve il suo nome all'insediamento, intorno all'anno 900 D.C., di un piccolo nucleo di monaci benedettini dell'ordine farfense che, in fuga dal nord-Italia per le persecuzioni Longobarde, decisero di stabilirsi in questo eremo costruendovi una piccola chiesa ed un convento (oggi perfettamente restaurate e facenti parte del borgo aziendale): questa splendida landa quindi prese nel tempo il nome di "Monacesca", assunto dal 1966 anche a marchio aziendale quando Casimiro Cifola acquistò i poderi ed iniziò l'opera di piantagione dei primi vigneti e la realizzazione della prima cantina di vinificazione. E' del 1973 la prima produzione di Verdicchio di Matelica a nostro marchio, punto di partenza di una straordinaria avventura in cui dal 1982 Casimiro viene affiancato da suo figlio Aldo, attuale patron dell'azienda, con il supporto del quale si incrementano ulteriormente gli sforzi per migliorare tecnicamente qualsiasi aspetto qualitativo permetta di esaltare al meglio le caratteristiche del nostro fantastico vitigno principe.

GRAPPA DI VERDICCHIO DI MATELICA

Grappa
cod. MOGR
6 x 70 cl x 42%





SITO WEB: WWW.TENUTAILPOGGIONE.IT



La cronaca della Tenuta Il Poggione, così come oggi la conosciamo, inizia alla fine del secolo scorso. Narra la storia di Lavinio Franceschi che, proprietario terriero in quel di Scandicci sulle colline che coronano Firenze, rimase talmente affascinato dai racconti ascoltati da un pastore che transumava le pecore sul versante maremmano dei colli tra Montalcino e Sant'Angelo, da organizzarvi un sopralluogo, incurante della distanza e dei pericoli che all'epoca incombevano sui viaggiatori. La visita si rivelò talmente interessante che egli, affascinato da uno scenario così maestoso, acquistò i terreni.



La Grappa di Brunello Riserva Vigna Paganelli proviene dalla distillazione "in selezione" delle sole vinacce fresche di uve Sangiovese provenienti dalla vigna "I Paganelli", con calderini in rame a vapore e separazione di "testa", "cuore" e "coda" effettuata manualmente ad ogni cotta. Per l'invecchiamento, con la volontà di ritrovare nella Grappa i profumi del vino, è stata scelta una botte da 350 litri di rovere francese dove aveva riposato il Brunello di Montalcino e dove questa Grappa ha maturato per oltre 5 anni.

GRAPPA DI BRUNELLO RIS. VIGNA PAGANELLI

Grappa
cod. POGRR
6 x 70 cl x 45%



La Grappa di Brunello è ottenuta dalla distillazione delle vinacce provenienti dalla fermentazione del Brunello di Montalcino che vengono inviate giornalmente alla distilleria, poiché la vinaccia fresca mantiene tutte le caratteristiche organolettiche del vino da cui proviene ed è molto ricca di profumi. La Grappa di Brunello della Tenuta Il Poggione è di colore bianco trasparente, armonica e morbida, con un gusto intenso e fine dove si riesce a percepire l'aroma del Sangiovese.

GRAPPA DI BRUNELLO

Grappa
cod. POGR
6 x 70 cl x 45%

D'ARISTI

CASA
D'ARISTI
FUNDADA EN YUCATÁN, 1922

PROPRIETARIO: HACIENDA CASA D'ARISTI



LO YUCATAN NEL CUORE

Casa D'Aristi produce liquori autentici e artigianali direttamente dal cuore dello Yucatan, nella bellissima città di Mérida. Tramite pratiche sostenibili e stretti rapporti con le comunità agricole circostanti, i nostri prodotti rimangono privi di additivi e aromi.


D'ARISTI Xtabentún
Liquore

Menta fresca e note erbacee vibranti, con anice aromatico, miele dello Yucatecan, fiori bianchi della giungla e un pizzico di agrumi.
cod. ARXT
6 x 70 cl x 30%


D'ARISTI HUANA
Liquore

Liquore a base di guanabana, un frutto emblematico dello Yucatán noto anche come soursop. È un grande frutto tropicale spinoso che viene raccolto con estrema cura per preservarne il sapore unico.
cod. ARHU
6 x 70 cl x 30%


D'ARISTI KALANI
Liquore

Sapore di cocco tostato seguito da cioccolato fondente e caramello, che termina in un sottile finale di menta.
cod. ARKA
6 x 70 cl x 30%

ARTEZ

Artez

PROPRIETARI: LES JAMOTS



IL PASTIS CHE NON TRAMONTA MAI

La storia del pastis è strettamente legata a quella dell'assenzio. Nel 1915, quando le autorità vietarono la produzione e la vendita di tutte le bevande con una gradazione alcolica superiore a 30°, nonché di tutti i prodotti contenenti assenzio o di colore simile (colore verde), i produttori cercarono di creare alcoli dal sapore di anice che non contenessero Assenzio. Purtroppo la gradazione alcolica era troppo bassa per esaltare tutto il sapore degli alcoli di anice. Nel 1938, quando la gradazione alcolica legale salì a 45°, i sapori di anice potevano finalmente essere esaltati ed è stato in quel momento che nacque il primo pastis. Il pastis si ottiene dalla distillazione di piante macerate in alcool a 85° con l'aggiunta di acqua. Le piante utilizzate per realizzare i pastis sono: anice stellato, liquirizia, issopo, melissa, assenzio, salvia, ecc.

Colore: verde dorato

Odore: sottile, aroma vegetale

Sapore: sottobosco, spezie e un accenno di anice

Bere: diluito da 6 a 7 volte con acqua fredda

ARTEZ-PASTIS - L'ARTEMISE

Liquore

cod. ARTPA

6 x 70 cl x 45%



PROPRIETARIO: BY THE DUTCH
IN ATTIVITA' DAL: 2015
SITO WEB: WWW.BYTHEDUTCH.COM



IL LIQUORE DALL'EREDITÀ OLANDESE

L'Advocaat è un liquore tradizionale Olandese. È prodotto con uova di allevamento a terra, zucchero, brandy e vaniglia. Il suo gusto e densità cremosa ricordano la crema inglese, o lo zabaione. La ricetta originale è uno dei segreti meglio custoditi della storia Olandese.

Produzione:

La produzione dell'Advocaat è un'operazione delicata, che pochi produttori sanno padroneggiare. Prima, si separa il tuorlo dall'albume a cui si aggiunge dell'alcol a 14% vol. per stabilizzarli. Il tuorlo e l'albume vengono poi mescolati con brandy, zucchero e vaniglia a seconda della ricetta. Dopodiché, la miscela è messa a riposare fino a raggiungimento della densità desiderata. Ogni lotto è controllato fino all'imbottigliamento del prodotto. L'Advocaat è un liquore versatile, usato nella creazione di numerosi cocktails e ricette.

Origine:

L'origine della denominazione del liquore è misteriosa. L'Advocaat potrebbe aver preso il nome o da una bevanda a base di avocado consumato dai conquistatori della WIC (Compagnia Olandese delle Indie Occidentali), oppure, riferendosi proprio alla professione di avvocato.

Avocado:

L'Advocaat sarebbe ispirato alla densità cremosa dell'avocado ("Advocaat"). Nelle Antille Olandesi del 17esimo secolo, i viaggiatori Olandesi consumavano una bevanda alcolica a base di rum, polpa di avocado e zucchero. Nel tempo, l'avocado è stato sostituito dall'uovo.

Avvocato:

L'Advocaat potrebbe anche nascere come bevanda per gli avvocati. Il nome del liquore sarebbe un diminutivo della parola "Advocatenborrel", che significa "bevanda degli avvocati". L'Advocaat è considerato un ottimo lubrificante per la gola, utile proprio per chi deve sostenere una causa, come un avvocato.



SNOWBALL

6 cl di By The Dutch Advocaat
10 cl Double Dutch Lemon
2,50 cl succo di lime
Guarnire con cannella



BY THE DUTCH ADVOCAT

Liquore
cod. DUAD
6 x 70 cl x 20%



PROPRIETARIO: DUTCH WINDMILL SPIRITS BV
SITO WEB: WWW.CANNABIS-SPIRITS.AMSTERDAM



SAPORE UNICO E SPIRITO INCONFONDIBILE: UN LIQUORE CREATO DALLA CANAPA!

Originaria dell'Asia centrale e sacra per la gente hindu, la canapa è una pianta erbacea a ciclo annuale la cui altezza varia tra 1,5 e 2 metri.

Dutch Windmill ha creato un liquore dal gusto dolce e dall'aroma persistente.

Un'esperienza completa, ricca e morbida al gusto di cannabis.



(Cannabis Sativa)

CANNABIS SATIVA

Liquore

cod. CANLI

6 x 70cl x 14,5%





PROPRIETARIO: SYRSCO BAKKER
IN ATTIVITA' DAL: 2016
SITO WEB: WWW.HIERBASDELASDUNAS.COM



DALLE DUNE... UN LIQUORE!

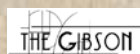
Hierbas de las Dunas è un liquore creato a partire da diciotto tipi di erbe, fiori e piante provenienti dalle dune di Cadzand. Syrcos Bakker, il creatore di questo liquore esclusivo, utilizza solo ingredienti freschi per ottenere un sapore dolce - salato che lo rende perfetto come aperitivo, drink dopo cena, o come ingrediente per un cocktail intrigante.



HIERBAS DE LAS DUNAS IN TUBO
+ 2 BICCHIERI SHOT
cod. HILDC
1 x 50 cl x 28%



HIERBAS DE LAS DUNAS
Liquore
cod. HILD
6 x 50 cl x 28%



PRODUTTORE: CASONI FABBRICAZIONE LIQUORI S.P.A.



MARIAN BEKE E CASONI: L'UNIONE FA LA FORZA!

L'intera gamma Casoni è prodotta dalla storica distilleria Casoni con sede a Modena. La Distilleria Casoni è stata fondata da due fratelli nel 1814 ed è tuttora di proprietà della stessa famiglia. La distilleria Casoni produce liquori tradizionali italiani, i più caratteristici sono i prodotti storici dell'area modenese come l'iconico "Nocino di Modena" (liquore alle noci) e il vermouth con aceto balsamico di Modena di cui Casoni è l'unico produttore al mondo. *Marian Beke* (foto alto dx.) è conosciuto in tutto il mondo per il suo modo avanzato e unico di creare cocktail. Ci sono voluti due anni per sviluppare questa linea unica composta da tre prodotti tutti provenienti dalla lenta infusione ed estrazione di ingredienti completamente naturali.



WILD BERRIES
Liquore

Lampone, mirtillo e mora bilanciano perfettamente l'acidità dell'aceto balsamico. Può essere miscelato per un tocco salato al posto dei classici liquori fruttati.

cod. TGWB
6 x 50 cl x 17%



AMAROTTO
Liquore

Infuso di erbe amare e mandorle affumicate. Il mix tra l'Amaro italiano e l'Amaretto. Il delicato sapore affumicato aggiunge complessità a questo liquore unico che dà il meglio di sé nel Manhattan cocktail.

cod. TGAM
6 x 50 cl x 29%



FIGS AND CHERRIES
Liquore

L'esplosione dei sapori tradizionali dell'Emilia Romagna. Ciliegie di Modena perfettamente combinate con Aceto Balsamico di Modena invecchiato 3 anni. La dolcezza dei fichi bilancia il liquore. Provalo on the rocks o in un gustoso cocktail Blood & Sand.

cod. TGFC
6 x 50 cl x 21%



Remember your First French Cassis?

PROPRIETARIO: LEJAY LAGOUTE
IN ATTIVITA' DAL: 1841
SITO WEB: LEJAY-CASSIS.COM



LEJAY
Crème de Cassis
cod. LLCA
6 x 70 cl x 16%



LEJAY
Crema di Pesca
cod. LLPE
6 x 70 cl x 15%



LEJAY
Crema di Albicocca
cod. LLAL
6 x 70 cl x 15%



LEJAY
Crema di Fragola
cod. LLFF
6 x 70 cl x 15%



LEJAY
Crema di Lampone
cod. LLFR
6 x 70 cl x 15%



LEJAY
Crema di Mirtillo
cod. LLMY
6 x 70 cl x 15%



LEJAY
Crema di Mora
cod. LLMU
6 x 70 cl x 15%



LEJAY
Crema 4 Frutti
cod. LLQU
6 x 70 cl x 15%

Tutto è iniziato nel 1841: il primo liquorista a Digione nel cuore della Borgogna, Auguste-Denis Lagoute, crea una ricetta unica di consistenza morbida e aromi potenti. Nasce la prima Crème de Cassis.

Henry Lejay, suo genero, si distinse subito nell'azienda. Con lui, la crema di ribes nero inizia a viaggiare in tutta la Francia e oltre i confini. Entrambe le famiglie scelgono così di accomunare la loro storia attorno ad un frutto eccezionale.

Da allora, con una costante ricerca di qualità e innovazione, l'azienda continua di generazione in generazione un lavoro d'eccellenza, rendendo omaggio alla nobiltà di questo frutto e ai suoi aromi ineguagliabili.

LEJAY® è il primo liquore in Giappone per importazione ed oggi è presente in oltre 40 paesi.

La Crème de Cassis de Dijon è un prodotto tradizionale di alta qualità, la cui specificità è riconosciuta e protetta dalla legge francese dal 1908 (ora anche dalle normative europee).

La sua legittimità e l'eccellenza sono state riconosciute nel 2012 come "indicazione geografica" (I.G.) dal INAO (Istituto Nazionale di Origine e Qualità).

La crema Cassis de Dijon appartiene fin dal XIX secolo al patrimonio culturale e industriale della capitale della Borgogna.

NOTE: frutta presente per 333gr/lt



LEJAY
Liquore di Mela verde
cod. LLGA
6 x 70 cl x 22%



LEJAY
Liquore di cacao bianco
cod. LLCO
6 x 70 cl x 25%



LEJAY
Liquore di Pera
cod. LLPO
6 x 70 cl x 21%



LEJAY
Liquore di Banana
cod. LLBA
6 x 70 cl x 25%



LEJAY
Liquore di Pompelmo Rosa
cod. LLPM
6 x 70 cl x 16%



LEJAY
Apricot Brandy
cod. LLAB
6 x 70 cl x 25%



LEJAY
Liquore Triple Sec
cod. LLTR
6 x 70 cl x 25%



LEJAY
Liquore di Litchi
cod. LLLI
6 x 70 cl x 16%



LEJAY
Cherry Brandy
cod. LLCB
6 x 70 cl x 25%



LEJAY
Liquore di Menta Verde
cod. LLMV
6 x 70 cl x 21%



LEJAY
Liquore di Curacao Blu
cod. LLCU
6 x 70 cl x 25%



LEJAY
Liquore Parfait Amour Violet
cod. LLPA
6 x 70 cl x 25%



PROPRIETARIO: RENÉ DE MISCAULT
IN ATTIVITÀ DAL: 1985
SITO WEB: WWW.MUSEE-EAUX-DE-VIE.COM



IL GENEPI CHE NON TI ASPETTI



Genepi è il nome comune di diverse specie di piante aromatiche del genere Artemisia che crescono sulle Alpi Occidentali (Artemisia umbelliformis, Artemisia genipi o Artemisia glacialis); da alcune si ricava per infusione e distillazione il liquore che porta lo stesso nome. Questo liquore è legato alla assenzio in quanto le erbe che lo compongono sono del genere Artemisia. Come molti liquori a base di erbe, in particolare quelli utilizzati come digestivi, il sapore di Génépi è piacevole al palato. E' meno dolce rispetto a molti digestivi e il suo sapore ricorda la camomilla o il partenio. Il suo colore originale tende alla tinta oro pallido.

LIQUEUR DE GENEPI

cod. MIGE
6 x 50 cl x 40%



PROPRIETARIO: RENÉ DE MISCAULT
IN ATTIVITA' DAL: 1985
SITO WEB: WWW.MUSEE-EAUX-DE-VIE.COM



UNA WILLIAM IN BOTTIGLIA

Questo distillato è chiamato così perché imprigiona al suo interno una delle migliori varietà di pere al mondo, la qualità Williams. E' proprio questo particolare che dà origine ad un eau-de-vie affascinante.

Quando il frutto è ben formato, ma ancora abbastanza piccolo da passare attraverso il collo, viene inserito all'interno della caraffa. Successivamente si inserisce il distillato.

Il frutto cresce all'interno della caraffa, assorbendo il distillato al suo interno rendendo la pera dolce e alcolica.

Da consumare fresco.



**Eau de Vie de Poire Williams
Grande Reserve**
cod. MIPP
6 x 70 cl x 40%



PROPRIETARIO: RENÉ DE MISCAULT
IN ATTIVITA' DAL: 1985
SITO WEB: WWW.MUSEE-EAUX-DE-VIE.COM



LIQUORI CHE LASCIANO IL SEGNO!

La distilleria è stata fondata nel 1859. Paul Devoille ha dato una spinta reale all'inizio del secolo, ed è per questo che ancora oggi la distilleria porta il suo nome. Paul Devoille fu anche sindaco della città di Fougerolles per diversi anni. Negli anni 1925-1930, Paul Devoille lasciò la sua distilleria a suo figlio Raymond Gouttefroy. Quest'ultimo si guadagnò il diritto di distillare pere William in Francia nei primi anni '60 (la distillazione di pere William era vietata in Francia prima di quegli anni). Poi, Raymond Gouttefroy diede l'azienda a sua figlia e al genero, Babeth e Jacques Veillet, che la guidarono con passione fino al 1985. Nel 1985, la distilleria è stata ceduta a René Miscal, che ampliò la gamma di prodotti e aprì al pubblico la distilleria Paul Devoille!

I liquori di René de Miscal sono molto popolari tra gli intenditori. Essi combinano dolcezza e intensità aromatica di frutta; poco dolci, si bevono come digestivi oppure in un cocktail, un aperitivo per esempio! La gamma di sapori è vasta, ci sono liquori ai gusti più tradizionali (lampone, prugna ...), ai frutti di montagna (mele, pino, castagno ...) oppure con un pizzico di note esotiche (zenzero, cioccolato, spezie ...) tutto per viziare i gusti più difficili!



Liquore di Papavero
cod. MICO
6 x 50 cl x 18%



Fiore di Sambuco
cod. MIFL
6 x 50 cl x 18%



Crema di pera
William
e Cognac
cod. MIPO
6 x 50 cl x 18%



Crema di Bergamotto
cod. MIBE
6 x 50 cl x 18%



Liquore di Pan
Pepato
cod. MIEP
6 x 50 cl x 18%



Crema di Mirabelle
alla vaniglia
cod. MIMI
6 x 50 cl x 18%



Liquore allo Zenzero
cod. MIGI
6 x 50 cl x 18%



Liquore di Castagna
cod. MICH
6 x 50 cl x 18%



PROPRIETARIO: VAN KLEEF
IN ATTIVITA' DAL: 1842
SITO WEB: WWW.VANKLEEF.EU



TOTALMENTE NATURALI!

*Van KleeF è considerato l'ultimo marchio che produce Jenever e liquore a L'Aia ed è stato fondato nel 1842, proprio nel centro storico della città.
La distilleria Van KleeF ha prodotto varie bevande alcoliche e grazie alla combinazione di arte, storia e qualità, realizza con successo molte bevande deliziose per tutti i gusti, anche quelli più esigenti.*



VAN KLEEF
Liquore di Lampone
cod. KLFR
6 x 50 cl x 24%



VAN KLEEF
Liquore di Noce
cod. KLWA
6 x 50 cl x 24%



VAN KLEEF
Liquore di Mandorla
cod. KLAM
6 x 50 cl x 24%



VAN KLEEF
Liquore di Lime
cod. KLLI
6 x 50 cl x 20%



VAN KLEEF
Liquore d'Anice
cod. KLAN
6 x 50 cl x 30%



VAN KLEEF
Liquore di Cumino
cod. KLKU
6 x 50 cl x 30%



VAN KLEEF
Liquore di Cioccolato
cod. KLCH
6 x 50 cl x 24%



VAN KLEEF
Liquore di Liquirizia
cod. KLSA
6 x 50 cl x 24%



VAN KLEEF
Liquore di Cannella
cod. KLKA
6 x 50 cl x 24%



VAN KLEEF
Liquore di Mandarino
cod. KLMA
6 x 50 cl x 20%



VAN KLEEF
Liquore di Zenzero
cod. KLGE
6 x 50 cl x 24%



VAN KLEEF
Liquore di Menta
cod. KLPE
6 x 50 cl x 24%

OTTOZ

OTTOZ
du Val d'Aoste

PROPRIETARIO: OTTOZ DU VAL D'AOSTE
SITO WEB: WWW.OTTOZ.IT



ELIXIR GENEPEY centenario
cod. OTGE
6 x 70 cl x 38%



Nel dialetto di molte popolazioni delle Alpi Occidentali "Génépy" è il nome, di probabile origine celtica, di un'erba di montagna, l'Artemisia Genepi: una piantina che cresce in estate, oltre i duemila metri di altitudine, su quei terreni morenici che i ghiacciai lasciano scoperti durante le loro cicliche ritirate. È una piantina alta dieci o dodici centimetri, alla quale i valligiani da sempre attribuiscono doti medicinali.

MEZCAL



Il mescal è un distillato messicano ottenuto dalla pianta dell'agave e prodotto principalmente nello stato di Oaxaca.

Etimologia

Il nome italiano mescal è un adattamento dello spagnolo mezcal, che a sua volta deriva da *mexcalli*, cioè da "agave cotto".

- Qualsiasi spirito distillato ricavato dalla pianta dell'Agave è un mezcal.
- Il Mezcal ha una denominazione di Origine (1995) e può essere prodotto solo in otto determinate regioni del Messico.
- Esistono una cinquantina di varietà diverse di agave che possono essere impiegate per produrlo.
- È prodotto tipicamente cuocendo i cuori di Agave, o pigne, in fosse interrato, il che conferisce al mezcal un sapore di fumo.
- La pianta dell' Agave non è un Cactus ma una *succulenta* imparentata con la famiglia dei gigli.
- Il mezcal non è prodotto in maniera industriale ma in un "palenque", che è una piccolissima distilleria.
- Si stima che esistano oltre 4000 palenques nelle regioni messicane dove si produce il mezcal.

Storia

Il mescal è particolarmente diffuso nello stato messicano di Oaxaca, in particolar modo nei distretti di Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán, Ocotlán, Ejutla e Zimatlán, che costituiscono le regioni per la denominazione di origine protetta del prodotto (registrato il 19 marzo del 1995 presso l'Organizzazione Mondiale per la Proprietà Intellettuale di Ginevra). Esistono differenti specie di agave, tra cui l'agave angustifolia e l'agave salmiana, ad ognuna di esse è associata una particolare varietà di mezcal.

Che differenza c'è tra Tequila e Mezcal?

1 - Tequila e Mezcal si ottengono dalla distillazione della medesima pianta, ossia l'agave, pianta spinosa che cresce negli altipiani desertici del Messico centrale. Il tequila (già, è maschile) è un particolare tipo di mezcal, prodotto esclusivamente nello stato di Jalisco da un unico tipo di agave, l'agave tequilana Weber della varietà azul (agave blu). Per produrre il mezcal, invece, si possono utilizzare più di cinquanta varietà di agave (in Messico ne esistono circa 150 varietà), provenienti da sette zone del Messico.

2 - Come si produce il Tequila: la lavorazione prevede la raccolta delle agavi mature, le cui pigne sono messe in forni di argilla o pietra o più frequentemente acciaio chiusi ermeticamente. La cottura dura circa 24 ore, per rendere la massa morbida e donarle sentori di caramello e miele. Una volta impastata e macinata, la massa è messa a fermentare con lieviti selezionati e acqua per ottenere il *pulque*, il quale, dopo 5 o 6 giorni di fermentazione, è distillato fino a ottenere il tequila. Si divide in Blanca, Gold, Reposado o Añejo in base all'affinamento.

3 - Come si produce il Mezcal: la lavorazione non è fatta in autoclavi per la cottura, ma in fosse praticate nel terreno, dove le pigne (ogni pigna pesa circa 50 kg) sono cotte attraverso un fuoco alimentato da foglie e rami di legni resinosi non completamente secchi. La cottura, protetta da pietre di fiume e residui di precedenti lavorazioni, dura per diversi giorni. La massa cotta è poi molita a pietra per liberare gli zuccheri, quindi il succo è raccolto in vasche di legno, chiamate palenqueros, per dare avvio alla fermentazione che dura dalle 36 alle 72 ore.

La distillazione avviene in due passaggi: la prima produce lo xixi, con 20/25° di alcool, dalla seconda si ottiene il mezcal, che arriva a 60°.

4 - Il mezcal deve essere 100% agave, mentre nel tequila la produzione è più industriale e si possono utilizzare fino al 49% di zuccheri aggiunti (i tequila migliori, ovviamente, sono 100% agave).

L'invecchiamento

Il distillato viene lasciato riposare in grandi botti di legno per un periodo che va dai 2 mesi ai 7 anni. Durante questo tempo acquisisce un colore dorato e via via più scuro.

L'invecchiamento ha tre distinte denominazioni:

Añejo – per almeno un anno, in botti di non più di 200 litri, ed è di colore caramello scuro.

Reposado – per un periodo da due mesi a un anno, in botti di rovere ed è di colore caramello chiaro.

Blanco – chiaro, conservato meno di due mesi, Non invecchiato e di colore chiaro. Joven significa "giovane" ed è per il mezcal quello che il Silver, o blanco, è per il tequila.

Per aromatizzare un certo tipo di mezcal viene depositata all'interno delle bottiglie una larva d'insetto. Viene comunemente definito verme, ma è in realtà la larva di un coleottero, il *Scyphophorus acupunctatus*, oppure si utilizzano larve della *Comadia redtenbacheri*, detta comunemente gusano rojo. Più pregiata della prima, e vera piaga per l'agave e la manioca in America.

Il Mezcal può essere prodotto in otto specifici Stati messicani, mentre il Tequila può essere prodotto in soli cinque Stati.

MEZCAL ARTESANAL

I NOSTRI PRODUTTORI



EL CORTIJO MEZCAL ARTESANAL

El Cortijo Mezcal Artesanal, Edition Eduardo Sarmiento, è realizzato con cura dal Maestro *mezcalero* Alvaro Hernández. Creato a partire da una selezione di piante di agave spadina di 12 anni, coltivate nel clima semi-asciutto vicino a Santiago Matatlán, a sud-est della città di Oaxaca. L'edizione Eduardo Sarmiento è un omaggio all'omonimo artista cubano-americano.

EL MERO ARTESANAL

El Mero inizia a produrre mezcal nel 2011 con la supervisione del *mezcalero* Justino Garcia Cruz. L'etichetta della bottiglia è disegnata da Carlos Zerpa, uno dei più importanti artisti latinoamericani contemporanei. L'azienda ha iniziato a coltivare agave Tobala e Tepextate al fine di sviluppare pratiche di produzione più sostenibili.

LA MEDIDA MEZCAL ARTESANAL

La Medida riunisce più di 46 produttori di Oaxaca. Il loro Mezcal è prodotto in piccoli *palenques* e vanta oltre 450 anni di tradizione. Il marchio è gestito da Julián Vidal Gómez Rodríguez che ha iniziato a produrre mezcal oltre 40 anni fa. Alcuni dei loro Mezcal sono certificati, mentre altre versioni vengono etichettate come "Aguardiente de Agave".

SCORPION MEZCAL ARTESANAL

Lo Scorpion Mezcal è fatto con il 100% di agave. La maggior parte del loro mezcal è a doppia distillazione, producono le varietà Reposado e Anejo che vengono sempre invecchiate utilizzando botti di rovere francese. Il loro slogan è "Worms are for wimps!" (il verme è per i buoni a nulla), inoltre ogni loro bottiglia contiene uno scorpione. Lo Scorpion Mezcal è creato dal distillatore francese Doug, *mezcalero* da tre generazioni. Doug gestisce anche il programma "Master Mezcalier" che si tiene in varie città del Messico.

MEMORABLE MEZCAL ARTESANAL

Memorable Mezcal nasce da un'idea di Felipe Hernandez da Las Salinas Coatecas. E' un prodotto estremamente raro e le scorte sono molto limitate a causa della natura delle agavi selvatiche che impiegano molto più tempo per crescere. Questo mezcal ha un carattere intenso, inebriante e ricco di sapori tropicali. Poiché la varietà è estremamente rara, l'approvvigionamento di questo prodotto richiede molto più tempo.

EL YOPE MEZCAL ARTESANAL

Don Porfirio e famiglia producono un vero e proprio mezcal tradizionale ricavato da agavi selezionate e sono tra i migliori di Oaxaca, Messico. La loro tradizione ha ben quattro generazioni di *mezcaleros* alle spalle, originariamente veniva venduto localmente e consumato in famiglia.

Il loro mezcal rimane fedele alla tradizione, conservando la forma di produzione artigianale e mostrando rispetto e amore per la cultura e la tradizione messicana.



AGAVE ESPADIN 1



Agave Espadin (angustifolia) è l'agave più comunemente usata per produrre mezcal.

In genere ci vogliono circa 8-12 anni per maturare e può essere coltivato senza particolari difficoltà anche in ambienti agricoli selvaggi. Dove l'agave blu (agave azul) domina la produzione di tequila, l'agave Espadin domina il mezcal. Fino a poco tempo fa, l'agave Espadin era l'unica agave coltivata in agricoltura e ancora oggi rappresenta la stragrande maggioranza di tutta l'agave utilizzata.

**EL CORTIJO**

Mezcal Artesanal

cod. *ECME*

6 x 70 cl x 45,3%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione Agave: Oaxaca-Santiago Matatlan
Tipo Agave: Espadin
Distillazione: Doppia
Distilleria: Fabrica de mezcal El Cortijo

**EL MERO**

Mezcal Artesanal

cod. *EMME*

6 x 70 cl x 48%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal - Joven
Regione Agave:
Oaxaca - San Dionisio Ocotepéc
Tipo di agave: Espadin
Distillazione: doppia

**EL YOPE**

Mezcal Artesanal

cod. *EYME*

6 x 70 cl x 40%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal - Joven
Regione dell'agave:
Oaxaca-San boo Chichicapam
Tipo Agave: Espadin
Distillazione: doppia

**LA SERPIENTE**

Mezcal Artesanal

cod. *SEMZ*

6 x 70 cl x 40%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal - Joven
Regione Agave:
Oaxaca - Miahuatlan
Tipo di agave: Espadin
Distillazione: doppia

**LA MEDIDA**

Mezcal Artesanal

cod. LMME

6 x 70 cl x 40,6%

Categoria: Mezcal Artesanal
 Classe di età: Mezcal Joven
 Regione Agave: Oaxaca-Tlaxiaco de Matamoros
 Tipo Agave: Espadin
 Distillazione: Doppia

**MEMORABLE**

Mezcal Artesanal

cod. MEMS

6 x 70 cl x 47,1%

Categoria: Mezcal Artesanal
 Classe di età: Mezcal - Joven
 Regione Agave: Oaxaca-Miahuatlan de Porfirio Díaz
 Tipo di agave: Espadin
 Distillazione: doppia
 Distilleria: Destiladora Miahuatlan SPR de RL

Categoria:
 Mezcal Artesanal

Classe di età:
 Mezcal - Joven

Regione dell'agave:
 Oaxaca

Tipo Agave:
 Espadin

Distillazione:
 doppia

Distilleria:
 Scorpion Mezcal S.A. de C.V.



SCORPION
 Mezcal Silver Espadin
 cod. SPSI
 6 x 70 cl x 40%



SCORPION
 Mezcal Reposado Espadin
 cod. SPRP
 6 x 70 cl x 40%



SCORPION
 Mezcal Anejo Espadin
 cod. SPAN
 6 x 70 cl x 40%

contiene uno scorpione

contiene uno scorpione

contiene uno scorpione

AGAVE TOBALA



L'agave Tobala (*potatorum*) cresce selvaggiamente in alta quota e la sua dimensione relativamente minuscola produce quantità estremamente limitate di mezcal intensamente aromatico. A causa delle dimensioni ridotte e del lungo periodo di crescita (12-15 anni), l'agave Tobala sta diventando sempre più rara. È considerato da molti l'agave per eccellenza e molti marchi hanno adottato misure di sostenibilità per garantire che il mezcal realizzato con l'agave Tobala continui in futuro.

A differenza della maggior parte degli altri agave, Tobala non produce hijuelos, che sono i germogli che spuntano intorno alla pianta principale una volta maturata. Per questo motivo, il Tobala può crescere solo da seme. Città come Santa Catarina Minas, Oaxaca, hanno due diversi tipi di Tobala: il Tobala Chino che cresce al sole, e il Tobala Orejon che cresce all'ombra. I due diversi tipi di Tobala hanno un carattere e un gusto notevolmente differenti. Alcuni mezcaleros, come Tio Rey (Mezcal Vago) a Sola de Vega, coltivano con successo l'agave Tobala da decenni.

LA MEDIDA

Mezcal Artesanal
cod. **LMMTO**
6 x 70 cl x 40,4%

Categoria: Mezcal Artesanal

Classe di età: Mezcal Joven

Regione dell'agave: Oaxaca-Tlaxolula de Matamoros

Tipo Agave: Tobala

Distillazione: Doppia



AGAVE ARROQUEÑO



L'Agave arroqueño (americana varietà *oaxacensis*) è un'enorme agave selvatica che può richiedere fino a 20 anni per maturare. È la madre genetica dell'agave Espadin, che è l'agave più comunemente usata per il Mezcal. Molti nel settore del Mezcal temono che quest'agave selvatica diventerà sempre più rara con l'aumentare della popolarità del Mezcal. Fortunatamente, la maggior parte dei produttori che utilizzano l'agave Arroqueño lo utilizzano in modo responsabile. Alcuni produttori di Mezcal sono molto attenti ai vari progetti di sostenibilità per piantare il nuovo Arroqueño sulle colline di Oaxaca.



LA MEDIDA

Mezcal Artesanal
cod. **LMMA**
6 x 70 cl x 46,7%

Categoria: Mezcal Artesanal

Classe di età: Mezcal Joven

Regione dell'agave: Oaxaca-Tlaxolula de Matamoros

Tipo Agave: Wild Arroqueño

Distillazione: Doppia

MEMORABLE

Mezcal Artesanal
cod. **MEMA**
6 x 70 cl x 46,7%

Categoria: Mezcal Artesanal

Classe di età: Mezcal Joven

Regione dell'agave: Oaxaca-Yogana

Tipo Agave: Wild Arroqueño

Distillazione: Doppia



AGAVE BICUISHE

MEZCAL



L'Agave Bicuiche è un'agave selvaggia della famiglia Karwinskii. È uno degli agave Karwinskii meno comunemente usati, ma i Mezcal realizzati con esso hanno note simili all'agave Madre-Cuishe. In generale, l'agave Bicuiche impiega 15 anni per maturare i suoi sapori più intensi e attraenti. Cresce in alcune delle regioni più aride come Miahuatlan, Oaxaca.



LA MEDIDA
Mezcal Artesanal
cod. *LMMB*
6 x 70 cl x 47,8%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione dell'agave: Oaxaca-Tlaxiocolula de Matamoros
Tipo Agave: Wild Bicuiche
Distillazione: Doppia



MEMORABLE
Mezcal Artesanal
cod. *MEMB*
6 x 70 cl x 47,8%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione dell'agave: Oaxaca-Coatecas Altas
Tipo Agave: Wild Bicuiche
Distillazione: Doppia

AGAVE MADRE-CUISHE

MEZCAL



L'Agave Madre-Cuishe (Madre-Cuixe, Madrecuixe) fa parte della famiglia Karwinskii che comprende anche l'agave Cuishe, Cirial e Tobasiche. Cresce soprattutto nei climi secchi e col passare del tempo assume una tipica forma cilindrica. A causa del nucleo denso dell'agave e del basso contenuto d'acqua, il mezcal fatto con l'agave Madre-Cuishe ha un'elevata mineralità con note vegetali e floreali.



LA MEDIDA
Mezcal Artesanal
cod. *LMMM*
6 x 70 cl x 49,9%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione dell'agave: Oaxaca-Tlaxiocolula de Matamoros
Tipo Agave: Wild Madre-Cuishe
Distillazione: Doppia



MEMORABLE
Mezcal Artesanal
cod. *MEMM*
6 x 70 cl x 49,9%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione dell'agave: Oaxaca-Coatecas Altas
Tipo Agave: Wild Madre-Cuishe
Distillazione: Doppia

AGAVE TEPEZTATE



L'Agave Tepezotate (Tepestató) fa parte della famiglia dell'agave Marmorata e ha una struttura fogliare molto distinta e irregolare. Quando è maturo produce bellissimi *quiotes* che fioriscono di un ricco color giallo prima di trasformarsi in seme. L'agave Tepezotate impiega ben 25 anni per maturare in natura, e sono necessari enormi sforzi di sostenibilità per mantenere in vita questa qualità così rara. Prospera al meglio lungo ripide scogliere rocciose.



LA MEDIDA
Mezcal Artesanal
cod. LMMTE
6 x 70 cl x 47,1%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione dell'agave: Oaxaca-Ejutla de Crespo
Tipo Agave: Wild Tepezotate
Distillazione: Doppia



MEMORABLE
Mezcal Artesanal
cod. MEMTE
6 x 70 cl x 47,1%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione dell'agave: Oaxaca-Coatecas Altas
Tipo Agave: Wild Tepezotate
Distillazione: Doppia

AGAVE TOBASICHE



L'Agave Tobasiche (Tobaziche) è un'agave della famiglia Karwinskii che include anche l'agave Madre-Cuishe, Barril e Cirial. A seconda della regione, i nomi Tobaziche e Largo potrebbero riferirsi alla stessa pianta.



LA MEDIDA
Mezcal Artesanal
cod. LMMTB
6 x 70 cl x 45%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione dell'agave: Oaxaca-Mihuatlán de Porfirio Díaz
Tipo Agave: Wild Tobasiche
Distillazione: Doppia



MEMORABLE
Mezcal Artesanal
cod. MEMTO
6 x 70 cl x 45,1%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione dell'agave: Oaxaca-Coatecas Altas
Tipo Agave: Wild Tobasiche
Distillazione: Doppia



PROPRIETARI: BY THE DUTCH
IN ATTIVITA' DAL: 2015
SITO WEB: WWW.BYTHEDUTCH.COM



IL RUM DALL'ISOLA DI JAVA



BATAVIA ARRACK
Rum
cod. DUBA
6 x 70 cl x 48%



BATAVIA ARRACK + conf.
Rum
cod. DUBA1
6 x 70 cl x 48%



Il rum "Batavia Arrack" è un distillato a base di melassa di canna da zucchero, prodotto esclusivamente sull'isola di Giava, in Indonesia, a partire dal XVII secolo. Il processo di fermentazione include l'aggiunta di un particolare riso locale; è questo ingrediente che lo distingue dagli altri Rum, anche se il prodotto di base è ancora la canna da zucchero. La distillazione del rum Batavia Arrack viene effettuata utilizzando alambicchi tradizionali, adottando metodi antichi di derivazione cinese. Invecchiato in botti di rovere fino a 8 anni, offre un sapore ricco, profondo e persistente al palato.



Il nuovo rum bianco "By the Dutch" Batavia Arrack viene invecchiato in tini di legno di teak.

E' ideale per la preparazione di cocktail come l'Arrack Sour, l'Arrackui, il Punch, il Daiquiri, il Night Owl e l'Arrack Attack.

I sentori di frutta esotica combinati alle spezie, conferiscono un gusto piacevole ma distinto nei cocktail.

BATAVIA ARRACK WHITE
Rum
cod. DUBI
6 x 70 cl x 48%



IL PRIMO RUM AFFUMICATO DELLE BARBADOS!

Una rivoluzione nell'industria del rum che proietta il CASHCANE RUM nell'universo del whisky. Gli appassionati di single malts affumicati si riconosceranno in questa nuova ed unica espressione! Un profumo liscio ed equilibrato con una dominante di quercia affumicata che lascia alcune note di chicchi di caffè tostati. Al palato, CASHCANE BLACK SMOKE sorprende con il suo equilibrio e i suoi aromi di quercia e vaniglia. Una levigatezza caratteristica tipica di tutta la linea CASHCANE. Un finale di fumo e legno sublimano questo rum con nuovi e sorprendenti sapori.



CASHCANE
rum Saloon Cask
cod. CRUSC
6 x 70cl x 55%



CASHCANE
rum Black Smoke
cod. CRUBS
6 x 70cl x 45%



CASHCANE
rum Extra Old
cod. CRUEO
6 x 70cl x 40%

Ron
Espero

PROPRIETARIO: PREMIUM SPIRITS GALAXY FUNDACIÓN
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.RONESPERO.COM



BALBOA

Rum

Prende il nome dalla grande icona della marina Vasco Núñez de Balboa. Era un esploratore, governatore e conquistatore spagnolo. Ron Espero Reserva Balboa è una miscela di rum diversi provenienti da Repubblica Dominicana e Barbados. Maturato in botti di bourbon nei Caraibi e poi invecchiato in botti di rovere francese.

cod. ESRB

6 x 70 cl x 40%



EXTRA AÑEJO XO

Rum

Questo Extra Añejo XO nasce dall'unione di rum dominicani di età compresa tra 12 e 18 anni, invecchiati tramite metodo Solera, con rum di 6-12 anni provenienti da Barbados, Giamaica, Trinidad e Guayana.

cod. ESRXO

6 x 70 cl x 40%



RESERVA EXCLUSIVA

Rum

Dodici anni di affinamento in botti di rovere americano con processo d'invecchiamento Solera. Il tocco finale di un Master Blender cubano ha dato a questo rum Reserva Exclusiva il suo bel colore oro intenso. Questo rum conserva un delizioso sapore morbido e grintoso, sentori di legno, frutta tropicale e una sottile presenza di miele. Un ottimo rum da godere nella sua forma più pura. Produzione speciale e in edizione limitata.

cod. ESREX

6 x 70 cl x 40%

Ron
Espero

PROPRIETARIO: PREMIUM SPIRITS GALAXY FUNDACIÓN

IN ATTIVITA' DAL: 2014

SITO WEB: WWW.RONESPERO.COM**ELIXÍR****LIQUORE CREOLO A BASE DI RUM AÑEJO**

Delizioso Ron dominicano con tocco di uva passa. Il Ron Espero Elixir è fatto dei migliori rum añejos dominicani, che rimane 7 anni in botti di rovere americano. Si macera per un mese l'uvetta ricavando così un succo delizioso che viene aggiunto al rum. Rum dal sapore delicato, di piacevole dolcezza con note di miele, questo liquore Elixir a base di rum è ottimo come aperitivo o digestivo. È eccellente liscio con ghiaccio oppure da sorseggiare a temperatura ambiente.

cod. ESREL
6 x 70 cl x 34%

**COCO CARIBE****LIQUORE DI COCCO A BASE DI RUM BIANCO**

Il liquore a base di rum di cocco. Morbido, suadente ed avvolgente. Rum di carattere con un'alta gradazione alcolica pari al 40% in volume. È eccellente liscio con ghiaccio oppure sorseggiato a temperatura ambiente.

cod. ESRCO
6 x 70 cl x 40%

**CARRIBEAN ORANGE****LIQUORE D'ARANCIA A BASE DI RUM AÑEJO**

Una bevanda alcolica molto interessante adatta come aperitivo oppure in cocktail di alta qualità. Rum creato con sistema Solera (7-12 anni d'invecchiamento) al quale viene poi aggiunta buccia d'arancia macerata e non trattata chimicamente. La combinazione di dolcezza, aroma e un tocco d'arancio, lo rende ideale anche come aperitivo.

cod. ESRCR
6 x 70 cl x 40%





SITO WEB: WWW.DOMAINEDELABOURDONNAIS.COM



Il Domaine de Labourdonnais fondato nel 1774 è immerso in splendidi giardini e rigogliosi frutteti. Nel 2006 è stata costruita la Distillerie de Labourdonnais. Oggi, la Distilleria raggruppa un team giovane e dinamico, specializzato nella produzione di rum agricolo a base di succo di canna da zucchero puro.



LABOURDONNAIS CLASSIC GOLD

Rum

Questo rum dorato liscio e di medio corpo offre una perfetta combinazione di vaniglia, canna da zucchero, caffè e delicati sentori di legno.

cod. LARSP
6 x 70 x 40%



LABOURDONNAIS SPICED GOLD

Rum

Legno, scorza d'arancia, cannella e altre spezie sono segretamente miscelate in questo rum morbido e avvolgente.

cod. LARSG
6 x 70 x 40%



LABOURDONNAIS CLASSIC

Rum

Rum dai sapori complessi, elaborato e particolarmente raffinato al palato.

cod. LARCL
6 x 70 x 40%



LABOURDONNAIS ORIGINAL

Rum

Rum aromatico con un pizzico di canna da zucchero e sentori di miele.

cod. LAROR
6 x 70 x 50%

SITO WEB: WWW.DOMAINEDELABOURDONNAIS.COM**AMELIA**

Rum

Il rum Amelia viene invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, viene aggiunta poi vaniglia Tahitensis (macerata per 2 mesi).

cod. LARAM
6 x 70 x 40%

**GENTLEMEN**

Rum

The Gentlemen è rum invecchiato in una botte singola di cognac per 9 anni.

cod. LARGE
6 x 50 x 42%

**XO**

Rum

L'XO è un rum invecchiato in botti di Cognac e Bourbon.

cod. LARXO
6 x 70 x 40%

La gamma Fusion comprende prodotti macerati naturalmente al 37,5% vol. e i sapori sono veramente tanti, come la citronella, il caffè-vaniglia, l'arancia, agrumi vari, lo zenzero, l'aroma speziato, il caffè all'arancia, la vaniglia e il calamondino. La frutta e le spezie fresche, raccolte dai nostri frutteti, vengono pulite e affettate (se necessario) prima di essere essiccate a basse temperature. Successivamente, vengono aggiunti al nostro rum bianco al 40% vol e lasciati a macerare per almeno un mese. Una volta completata la macerazione, il rum viene filtrato e addolcito con sciroppo di zucchero prima di essere imbottigliato.



Labourdonnais
Kumquat
Rum
cod. LARKU
6 x 50 x 37,5%



Labourdonnais
Coffee - Vanilla
Rum
cod. LARCV
6 x 50 x 37,5%



Labourdonnais
Ginger
Rum
cod. LARGI
6 x 50 x 37,5%



Labourdonnais
Lemongrass
Rum
cod. LARLE
6 x 50 x 37,5%



Labourdonnais
Spiced
Rum
cod. LARSS
6 x 50 x 37,5%



Labourdonnais
Vanilla
Rum
cod. LARVA
6 x 50 x 37,5%



PROPRIETARIO: TROIS FRERES DISTILLERY
IN ATTIVITA' DAL: 2002
SITO WEB: WWW.TAKAMAKARUM.COM



IL PARADISO RACCHIUSO NEL RUM

Un rum che si differenzia da tutti gli altri e che trasmette la vera natura delle isole Seychelles, incontaminate e incredibilmente belle.

Takamaka è tutto questo: un paradiso meraviglioso!

WHITE Rum

Il Takamaka White è il cuore pulsante di tutti i rum bianchi e viene prodotto a partire da acqua di sorgente dell'isola. Carattere morbido con sfumature aromatiche tipiche delle isole dell'Oceano Indiano.

Ottimo come aperitivo tropicale, si mescola bene in cocktail quali Mojito, Cuba Libre, Daiquiri o Pina Colada.

cod. TKRW
6 x 70 cl x 38%



SPICED Rum

Il Takamaka Spiced Rum prende forma da una miscela armoniosa di spezie locali che ne esaltano la morbidezza donando note di vaniglia e caramello.

Da sorseggiare liscio, con ghiaccio, oppure come base per un buon cocktail.

cod. TKRS
6 x 70 cl x 38%



EXTRA NOIR Rum

Per la produzione del rum Takamaka Extra Noir, si utilizzano barriques di rovere francese che danno corpo ed eleganza a questo rum estremamente pregiato. E' un rum meditativo, da sorseggiare al tramonto e in buona compagnia.

cod. TKRN
6 x 70 cl x 38%



PROPRIETARIO: TROIS FRERES DISTILLERY
IN ATTIVITA' DAL: 2002
SITO WEB: WWW.TAKAMAKARUM.COM



MANGO & PASSION
Liquore a base di rum

*Il Mango e il frutto della passione sono stati sapientemente
miscelati in questo liquore a base di rum.
Un grande aperitivo con note dolci, da gustare freddo.*

cod. TKRM
6 x 70 cl x 25%



COCO
Liquore a base di rum

*Rum bianco con estratto di cocco delle Seychelles,
dal sapore dolce e rinfrescante con note di vaniglia.*

cod. TKRC
6 x 70 cl x 25%



PINEAPPLE
Liquore a base di rum

*Rum bianco con estratto di ananas dolce. Dal sapore
unico che cattura lo spirito giovanile delle Seychelles.*

cod. TKRP
6 x 70 cl x 25%



TIKI LOVERS

PROPRIETARIO: HAROMEX DEVELOPMENT GMBH

IN ATTIVITA' DAL: 1992

SITO WEB: WWW.TIKI-LOVERS.COM

LA BASE PERFETTA PER UN COCKTAIL TIKI

Il padre dei Tiki Cocktail è Raymond Ernest Beaumont Gantt. A questo giramondo texano si deve il primo Tiki bar in chiave moderna. I cittadini americani infatti, durante il Proibizionismo, per eludere il veto sull'alcol, per le vacanze prediligevano le spiagge delle calde isole, dove sorvegliare un buon drink in relax. Nel 1934, una volta cessato il divieto, Gantt volle ricreare a Hollywood un tipico locale dall'impronta Tiki che ebbe molto successo (e fu seguito da altri 16 locali).

Anche il suo contemporaneo Victor "Trader Vic" Bergeron contribuì alla diffusione della moda, con la sua catena di ristoranti e la pubblicazione di libri di ricette in stile polinesiano. Più tardi, negli Anni '60, ritroviamo la moda caraibica riproposta in chiave pop. Il suo maggiore interprete è Elvis Presley nel film Blue Hawaii. Il cantante è sublime in chiave kitsch-hollywoodiana:

con camicia multicolor suona l'ukulele in spiaggia e canta per splendide ragazze con grandi fiori tra i capelli.



WHITE Rum

Invecchiato ai tropici in piccole botti di legno per 3 - 5 anni, viene mescolato con il rum liscio di Trinidad e successivamente filtrato per renderlo di colore trasparente. Si aggiunge poi del rum bianco invecchiato che ne completa il gusto con note fruttate e floreali.

cod. TLRW
6 x 70 cl x 50%

PINEAPPLE Rum

Il rum Tiki Lover Pineapple trova le sue radici nel passato, quando i distillatori dei Caraibi maceravano ananas fresco in distillati di canna da zucchero, aggiungendo in questo modo un'eccellente sfumatura fruttata al rum.

cod. TLRP
6 x 70 cl x 45%



DARK Rum

Matrimonio perfetto tra rum giamaicano e rum delle Barbados con un invecchiamento compreso tra i 2 e i 3 anni. Complesso e ricco con sentori di vaniglia e spezie, questo rum evoca il sapore delle isole. La migliore miscela di rum caraibico, solo per i veri amanti dei cocktails Tiki.

cod. TLRD
6 x 70 cl x 57%





PROPRIETARIO: SPIRIT OF THE WILD
SITO WEB: WWW.RHUMTOUCAN.COM



Il Rhum Toucan è prodotto nella Guyana francese, non lontano dalla linea dell'equatore, ad est del continente sudamericano. Su questa terra molto antica, il cui emblema è il bellissimo uccello Tucano, fiorisce una foresta vergine con una densità straordinaria, molti luoghi sono tuttora incontaminati. È ai margini di questa foresta che la nostra canna da zucchero e il suo succo sono arricchiti con aromi. Questo succo puro viene quindi attentamente fermentato e distillato per ottenere un rum ricco di lussureggianti sapori equatoriali, che incanterà ogni tua degustazione.



RHUM BLANC

Il rum Toucan Blanc è un rum agricole proveniente dalla Guyana francese, con aroma potente, rotondo al palato e ricco di sentori di frutta esotica.

cod. TOWH
6 x 70 cl x 50%



RHUM VANILLE

Il rum Toucan Vanille è un rum agricole ricavato dal puro succo di canna da zucchero, distillato a Saint laurent du Maroni. Con una gradazione di 45 gradi, risulta molto dolce al gusto grazie anche all'aggiunta di una bacca di vaniglia in ogni bottiglia.

cod. TOVA
6 x 70 cl x 45%



RHUM N°4

Il rum Toucan N°4 è un rum agricole proveniente dalla Guyana francese, viene fatto maturare per almeno 6 mesi in botti di Bas Armagnac assieme ad un innovativo infuso speziato.

cod. TON4
6 x 70 cl x 40%



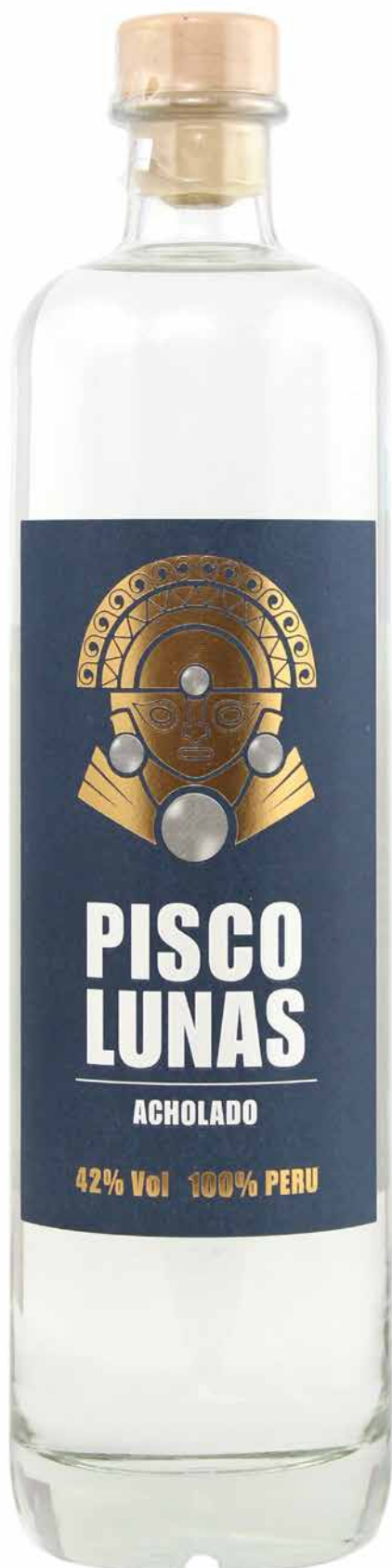
VIEUX BATCH #1 - 2015

Rum invecchiato in botti a basso contenuto di armagnac nel 2015. Questo rum di 5 anni è disponibile in quantità molto limitate: solo 1.200 bottiglie!

cod. TOVI
6 x 50 cl x 48%



PROPRIETARIO: PISCO BAR TRADING GMBH
SITO WEB: WWW.PISCOBAR.CLUB



Il nome Pisco ha diverse centinaia d'anni e significa "uccello volante" in quechua, la lingua degli Incas.

In epoca coloniale, vasi di alta qualità per distillati furono prodotti intorno alla città di Pisco e spediti in Europa.

I galeoni spagnoli, che trasportavano questo distillato d'uva dalle colonie verso l'Europa, riportavano l'iscrizione "de Pisco" (da Pisco) come denominazione d'origine.

Da allora, il nome "Pisco" rappresenta questo distillato peruviano.

Il Pisco peruviano è un distillato speciale d'uva fermentata.

Il Pisco peruviano proviene esclusivamente dalle valli di Lima e dalle regioni Ica, Arequipa Moquegua e Tacna.

La produzione inizia con la raccolta alla fine di febbraio.

L'uva viene fermentata tra 10 e 20 giorni, successivamente inizia il processo di distillazione che avviene in alambiques di rame come nel caso del cognac. Pisco ha una percentuale d'alcool compresa tra il 38% e il 48%.

Il Pisco viene successivamente conservato, da tre mesi e fino ad un anno, in vasche di acciaio inossidabile.

PISCO LUNAS INCA

Pisco

cod. PILU

6 x 70 cl x 42%



PROPRIETARIO: LESLIE DRONKERS
SITO WEB: WWW.DD-CORDIALS.NL



SCIROPPI ANALCOLICI!

DD Cordials crea prodotti "fai da te" e artigianali, che trasmettono gusti freschi e naturali.

DD Cordials cerca incessantemente le ricette fuori moda da molto tempo, le reinventa e le propone con uno spirito del tutto nuovo. Gli sciroppi sono analcolici, ma adatti ad ogni tipo di cocktail, come ad esempio per la creazione di una variante speciale di G & T o semplicemente come dessert.



Sciroppo al Limone
cod. DCLI
12 x 50 cl



Sciroppo alla Mela Cotogna
cod. DCMC
12 x 50 cl



Sciroppo al Rabarbaro
cod. DCRA
12 x 50 cl



Sciroppo all'Arancia
cod. DCAR
12 x 50



Sciroppo al Fior di Sambuco
cod. DCFI
12 x 50 cl



Sciroppo allo Zenzero e Citronella
cod. DCZC
12 x 50 cl



Sciroppo al Mirtillo e Rosa canina
cod. DCCR
12 x 50 cl



Sciroppo di Ribes
cod. DCRI
12 x 50 cl



Sciroppo al Thè Freddo
cod. DCIT
12 x 50 cl



Sciroppo di Rose
cod. DCRO
12 x 50 cl



Sciroppo Pino e Agave
cod. DCPA
12 x 50 cl



Sciroppo Mate e Ginseng
cod. DCMG
12 x 50 cl



SITO WEB: WWW.TEQUILAUNLIMITED.COM/SOTOL/ONO



LO SPIRITO DEI NATIVI



Sotol è stato creato per oltre 800 anni dai Rarámuris e Anasazis (popoli etnici nativi di Chihuahua) ed era uno spirito quasi dimenticato.

Sotol è uno spirito distillato a partire dal Dasyllirion (comunemente chiamato Sereque). Come parte della famiglia delle Nolinaceae, cresce nel nord del Messico e nel sud-ovest degli Stati Uniti, incluso il Texas. Questa pianta resiste al clima estremo dei deserti con temperature e siccità elevate, cresce su pendii rocciosi e nelle praterie del deserto di Chihuahua tra i 1000 e i 2000 mt sul livello del mare.

Il Dasyllirion è in realtà è imparentato con i tuberi come la patata, non è un'agave reale ma uno Yuca, questo è il motivo per cui ha un sapore così unico.

Il Dasyllirion Cedrosanum richiede circa 12-15 anni per essere pronto. Il jimador è il responsabile della scelta della pianta di sotol, si assicura che la pianta sia matura e pronta per la raccolta; quando la pianta è pronta per la raccolta, inizia a trasudare una sostanza simile allo sciroppo o al miele. La pianta viene estratta dalla terra utilizzando strumenti come le asce, si tagliano le foglie spinose lasciando solo le *piñas*.

Le *piñas* vengono bruciate per circa 3 giorni, poi macinate e successivamente fatte fermentare per un tempo compreso tra i 5 e i 7 giorni.

Sotol Onó è composto al 100% da Dasyllirion Cedrosanum e solo una bottiglia può essere distillata da una singola *piña*. È fatto a mano ad Aldama - Chihuahua, da Gerardo Ruelas, che è un Maestro Sotolero di terza generazione.

SOTOL ONÓ

sotol

cod. ONSO

6 x 70 cl x 45%



SITO WEB: WWW.TIERRANOBLE.COM



LA TEQUILA CHE VIENE DALLE MONTAGNE

Tierra Noble trova la sua origine in un mix equilibrato di agavi provenienti da diverse aree di produzione, soprattutto in "Altos de Jalisco" e "Valles", zone che per le loro differenti posizioni geografiche offrono una gran varietà di caratteristiche organolettiche, facendo di "Tierra Noble" un Tequila di grande complessità. (Le coltivazioni di agave si trovano a 2400 m s.l.m.)

TEQUILA TIERRA NOBLE AÑEJO

Colore intenso con sfumature d'oro antico, colore limpido, grande corpo. Un tequila dal gusto ricco e complesso; piacevoli note di legno, frutta secca, vaniglia e un accenno di cioccolato. Superbamente strutturato, aroma leggermente dolce con sentore di noci. Maturazione in botti di quercia bianca americana e francese, da 18 a 24 mesi.

TEQUILA TIERRA NOBLE BLANCO

Colore cristallino con toni d'argento, grande corpo ben definito; forte presenza di Agave, note erbacee, menta, con una leggera nota di anice. Doppia distillazione in acciaio inox.

TEQUILA TIERRA NOBLE REPOSADO

Luminoso e vivace, sfumature di paglia, limpido, grande corpo ricco e complesso; piacevoli note di legno, frutta, vaniglia e un accenno di cioccolato. Maturazione in quercia bianca americana per 12 mesi.



Tequila
TIERRA NOBLE AÑEJO
cod. TINA
6 x 70 cl x 40%



Tequila
TIERRA NOBLE BLANCO
cod. TINB
6 x 70 cl x 40%



Tequila
TIERRA NOBLE REPOSADO
cod. TINR
6 x 70 cl x 40%

LA SERPIENTE



PROPRIETARI: DESTILADORA DEL VALLE DE TEQUILA S.A DE C.V.



LA LEGGENDA narra che un giorno Quetzalcoatl, infuriato per vedere come gli umani adorassero i loro dei con templi e sacrifici, decise di scendere sulla Terra e di assumere le sembianze umane per insegnare loro la conoscenza. Quetzalcoatl nel bloccare un sacrificio rituale, provocò la furia di suo fratello Tezcatlipoca che per vendetta decise di tendergli una trappola dandogli in regalo un liquido da bere. Quetzalcoatl bevve il liquido e si ubriacò. Senza sapere cosa stava facendo, prese una donna del tempio e la mattina seguente, sentendosi colpevole di quanto fatto, decise di costruire una barca fatta di serpenti e di lasciare la città.

Affondò e morì per poi rinascere come la stella del mattino, adottando il nome Quetzalcóatl che significa Serpente piumato.



La
Serpiente
Emplumada



L'agave deve crescere per almeno 6 anni prima di essere raccolto, affinché il processo di distillazione risulti di qualità. Le piante di agave vengono raccolte e tagliate attraverso un processo tradizionale che dura da secoli, chiamato jima, in cui i jimadores vanno per i campi di agave tagliando i loro steli. Le "pigne" di agave ottenute dalla pianta dopo averne tagliati gli steli, vengono cotte in maniera tradizionale a fuoco lento in forni di mattone di grande spessore per impedire all'agave di caramellizzarsi. Si crea una miscela che sarà per il 50% agave cotto in un forno di pietra e per il restante 50%, agave cotto in autoclave. Generalmente, più lento è il processo di fermentazione, più completo sarà il gusto del tequila. Il processo di distillazione viene effettuato due volte, in modo che nella seconda distillazione aumenti il contenuto alcolico del 55%.

LA SERPIENTE EMPLUMADA

Tequila

Tequila Silver Bianco - cod. STSS - 6 x 0,70 cl x 43%

Tequila Reposado - cod. STSR - 6 x 0,70 cl x 40%

Tequila Anejo - cod. STSA - 6 x 0,70 cl x 40%

Tequila Extra Anejo - cod. STSE - 6 x 0,70 cl x 40%

IL TEQUILA REVOLUCIONARIO

Il nome di questo tequila trova la sua origine in un fucile, il “30-30” conosciuto in America come il fucile che ha conquistato l’Occidente. Icona del popolo messicano che combatte nella rivoluzione messicana, nella battaglia del 5 maggio e durante la “Rivolucion Cristera”.



Tequila 30 – 30 Blanco

30-30 Reserva Especial Blanco Tequila è distillato a Guadalupe, negli altipiani di Jalisco. Viene prodotto a partire da piante d’agave maturate per un tempo compreso tra sette e nove anni, per garantire la dolcezza e un sapore unico. Tequila 30-30 Blanco è tutto naturale e non contiene aromi artificiali o dolcificanti.

TEQUILA 30-30

Tequila blanco

cod. TRBI

12 x 70 cl x 40%



Tequila 30 – 30 Reserva Especial Reposado

Il Tequila Reserva Especial Reposado viene fatto riposare in botti di rovere per 9 mesi dove prende il suo colore e sapore complesso.

TEQUILA 30-30

Tequila reserva especial reposado

cod. TRRE

12 x 70 cl x 40%



Tequila 30 – 30 Reserva Especial

Questo tequila viene fatto riposare in barriques di rovere americano per 20 mesi.

TEQUILA 30-30

Tequila reserva especial

cod. TRAN

12 x 70 cl x 40%

RANCHO ALEGRE



Tequila Rancho Alegre Blanco

Nel Tequila Rancho Alegre Blanco dominano aromi dolci di frutta secca e noci. Di media corposità, con un dolce aroma e sentori di frutta tropicale.

RANCHO ALEGRE

Tequila blanco
cod. RATBI
12 x 1 L x 40%

Tequila Rancho Alegre Reposado

Il Tequila Rancho Alegre Reposado rappresenta un prodotto dall'ottimo rapporto qualità/prezzo. Si sentono aromi dolci di marzapane e liquirizia, di frutta, caramello e caffè. Rancho Alegre Reposado ha inoltre persistenti sapori di ciliegie ricoperte di cioccolato e noci candite.

RANCHO ALEGRE REPOSADO

Tequila reposado
cod. RATRE
12 x 1 L x 40%



CAMPO AZUL



Tequila Campo Azul Blanco

Prodotto a Jesús María (Jalisco) ad un'altezza di 2200 mt sul livello del mare, con oltre il 90% di agave proveniente dalla stessa terra ricchissima di argilla. Il carattere complesso e la morbidezza, sono il risultato di un lento processo di fermentazione con lievito indigeno, di una particolare filtrazione e dell'esperienza del mastro distillatore.

CAMPO AZUL

Tequila blanco
cod. CZBI
12 x 1 L x 40%

Tequila Campo Azul Reposado

Prodotto a partire dall'agave blu (100%), è frutto di un processo di lavorazione molto delicato che dona una qualità e una finezza senza pari.

CAMPO AZUL REPOSADO

Tequila reposado
cod. CZRE
12 x 1 L x 40%





PROPRIETARIO: OPIFICIO ITALYA 1861 SRL
IN ATTIVITA' DAL: 2017



OPIFICIO ITALYA 1861 E IL VERMUT CHE RIMETTE INSIEME L'ITALIA.

Per conoscere Opificio Italya 1861 bisogna affrontare un viaggio. Anche se, forse, soltanto uno non basta. Questa è la storia di uomini visionari, ambiziosi, appassionati. È una storia che attraversa l'intero Paese e che trova la sua anima più intima e rivoluzionaria a Reggio Emilia, dove tutto è nato e da dove prende vita una regia fatta di numeri, melodie, sentori e sfide.

Tutto intorno si celebra il sistema alchemico per eccellenza che è il germe seminativo dell'idea di Massimo Maccianti che ha incontrato la volontà di Dick ten Voorde, per stringere un patto nel nome della tradizione e con la professionalità della famiglia di Francesco Intorcia. Una sola passione, un solo sogno, una grande ambizione, una grande sfida: produrre il Vermut che ricostruisce l'Italia. Ambiziosi, perché partendo dalle loro diverse esperienze hanno disegnato un progetto che è il risultato di un incastro alchemico perfetto.

L'essenza è stata creata, ideata e messa a punto da un profumiere sinestetico, che è immerso nel suo antro magico, in un laboratorio in cui convivono decine di migliaia di campioni tra botaniche e distillati e dove riporta su pentagrammi disegnati a mano i suoi accordi aromatici che prendono vita per custodire formule ed emozioni. E' certificato che il risultato sia una perfetta sintonia in un equilibrio che dà forma e sostanza a una selezione di Vermut unici, identitari che raccontano una storia antica centinaia di anni, quella dell'artigianalità della produzione della famiglia Intorcia, nella Sicilia che è stata colonia Piemontese nella produzione del prezioso vino.

La ricetta proposta da Opificio Italya 1861 è unica. Parte da una linea Cuve excellence con tre prodotti pronti ad affascinare il mercato della mixology, il regno dei bar tender.

Un vermut Bianco, un Bianco dry e un Rosso. Una selezione che segna il percorso in attesa dell'arrivo delle proposte regionali. Una scelta ben precisa, volta alla valorizzazione dei territori a maggiore vocazione viticola italiana e con maggiore appeal sul mercato internazionale.

Bianco - Leggermente speziato ideato per i cocktail estivi e aperitivi. Complesso e intrigante. 16 % alcool.

Bianco Dry - Classico vermut nel variante secco. Più profumato del bianco. Alcool 21,5 %.

Rosso - Parte da un vino rosso! Ricco di spezie e profumatissima. Bere da solo on the rocks o nei cocktail pregiati! Alcool 16,5 %. Ricetta unica.

Ambiziosi e determinati. Massimo, Dick e il loro desiderio di un Vermut tutto italiano che unisce il Bel Paese nel segno di una tradizione italiana on the rocks.



ITALYA
Vermouth rosso
cod. ITRS
6 x 75 cl x 16,5%



PROPRIETARIO: OPIFICIO ITALYA 1861 SRL
IN ATTIVITA' DAL: 2017



ITALYA
Vermouth bianco
cod. ITBL
6 x 75 cl x 16%



ITALYA
Vermouth dry
cod. ITBD
6 x 75 cl 21,5%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITÀ DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



UN VERMOUTH AUDACE

DUE METODI ESTRATTIVI:
macerazione a freddo di pianta essiccata e
macerazione a caldo (digestione).

INGREDIENTI:
25 botaniche di origine italiana, in particolare
utilizziamo tre diverse tipologie di assenzio e
due di arancio.

COLORE:
bruno carico con sfumature rossastre, dato
dal colore naturale delle piante e dallo
zucchero bruciato.

PROFUMO:
inizialmente sono presenti note marsalate,
dovute all'invecchiamento del vino per quasi
un anno, man mano emergono
sfumature erbacee, agrumate e
fruttate.

GUSTO:
erbaceo delicato, ma persistente; agrumato,
ma amaro. La percezione alcolica è molto
discreta. Il corpo è caratterizzato da piante con
sfumature fruttate dai frutti di bosco
all'amarena; le note amare sono date dalla
macerazione della radice di genziana.
Finale morbido e rotondo grazie all'angelica,
sia in semi che in radici.

ABBINAMENTI:
si sposa benissimo con la maggior parte dei
liquori base tradizionali come "Bitters"
d'aperitivo per la particolare capacità di
distinguersi, in quanto presenta una parte
amaricante e una più dolce, ma può essere
utilizzato nei cocktail della Golden Age o del
Proibizionismo.

FRED JERBIS VERMUT
Vermouth
cod. FJVE
6 x 70 cl x 18%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITÀ DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



VERMUT 16 CHERRY BARREL

METODO DI PRODUZIONE:

2 metodi estrattivi e a namento in botte:
Macerazione a freddo di pianta essiccata;
macerazione a caldo (digestione);
a namento in botti Barrique di Ciliegio.

INGREDIENTI:

16 botaniche di origine italiana: assenzio romano, rabarbaro, centaurea, achillea moscata, melissa, timo e genziana. Il vino utilizzato è lo Schiopettino, un vino rosso autoctono dei Colli Orientali del Friuli.

COLORE:

Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, dovuto ad un passaggio in legno di ciliegio. Eventuali presenze di precipitati, sul fondo della bottiglia, sono determinate dalla naturalità delle materie prime impiegate nella produzione del Vermut.

PROFUMO:

Elegante e complesso, con note accentuate di frutti rossi ed un spiccato aroma di legno di ciliegio. Il finale è caratterizzato da sentori erbacei e fruttati.

GUSTO:

Strutturato e persistente, con una spiccata nota pepata, data dalla molecola "rotundone" presente in modo cospicuo in questo vino. L'inizio è amaricante, il corpo è ricco ed intenso con un finale rotondo con sentori di liquirizia. Un ricetta semplice e tradizionale che richiama le antiche miscele del "Vin Brulè".

RETROGUSTO/RETROLFATTIVO:

Risulta ben equilibrato, leggermente fresco con sfumature erbaceo e speziato.

CARATTERISTICHE:

La sua sapidità, con una presenza minerale, è accompagnata da un tannino morbido, che lo rendono un vermouth intenso e con una lunga persistenza.

ABBINAMENTI:

Si sposa benissimo con i cocktail a base di vermouth: negroni, martinez, manhattan, americano. Molto interessante per accompagnare pietanze di carne rosse, o ancora meglio di selvaggina.

FRED JERBIS VERMUT 16

Vermouth
cod. FJVE16

6 x 70 cl x 18%



PROPRIETARIO: ADNAMS PLC
IN ATTIVITA' DAL: 1872
SITO WEB: ADNAMS.CO.UK



Dopo la maturazione di tre anni in botti di rovere, Adnams Pomme Pom, a base di sidro inglese di Hogan, diventa finalmente disponibile sul mercato.

L'Inghilterra ha una lunga storia di produzione di mele, e nonostante la perdita di molti acri di frutteti negli ultimi decenni, molte varietà di questo grande patrimonio sopravvivono, ciascuna con la propria gamma distintiva di colori, sapori, consistenze e forme.

Il Sidro di Hogan è ricavato dal succo di oltre 30 diverse varietà di mele inglesi che sono specificamente selezionate.

Le mele sono coltivate nelle tre contee di Herefordshire, Gloucestershire e Worcestershire e trasformate in sidro nelle colline di Malvern.

John McCarthy, maestro distillatore, ha distillato un lotto di sidro inglese Hogan in piccoli alambicchi. Lo spirito risultante è stato poi trasferito in nuove botti di rovere europeo per la fase di maturazione della durata di oltre tre anni.

Adnams Pomme Pom è uno spirito morbido e ricco di mele con note generose di vaniglia, pepe e cannella. E' delizioso servito con ghiaccio o accompagnato da una spruzzata di Ginger Ale.

ADNAMS POMME POM
Apple Spirit
cod. ANPO
6 x 70 x 40%





PRODUTTORE: OSS CRAFT DISTILLERY
SITO WEB: WWW.BAREKSTENSPIRITS.COM



L'acquavite è una bevanda tipica della Scandinavia ed è prodotta a partire dalla distillazione delle patate. Altre botaniche vengono aggiunte alla seconda distillazione, come ad esempio semi di cumino e aneto. Bareksten Botanical Aquavit acquisisce un colore dorato dopo l'invecchiamento in botti di sherry.

Bareksten Botanical Aquavit non è usata solo nel modo tradizionale scandinavo, ma è molto popolare tra i bartender per i twist di cocktail (solitamente al posto del gin). Si combina molto bene con birre Ale e piatti a base di carne.

BAREKSTEN BOTANICAL AQUAVIT
cod. BAAQ
6 x 70 cl x 40%



PROPRIETARIO: BLACK COW
IN ATTIVITA' DAL: 2012
SITO WEB: WWW.BLACKCOW.CO.UK



L'UNICA VODKA RICAVATA DAL LATTE

Realizzata interamente con il latte di mucca e nient'altro.

Il latte intero fresco offre l'opportunità di creare una vodka eccezionalmente liscia con un carattere cremoso unico.

Il latte viene separato in cagliata e siero, quest'ultimo viene fatto fermentare.

Viene poi distillato e miscelato con ingredienti segreti per dare origine alla vodka Black Cow.

NOTE: eccezionalmente liscia e con un carattere cremoso.



BLACK COW
Vodka
cod. BCVO
6 x 70cl x 40%



PROPRIETARIO: CHILGROVE SPIRITS
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.CHILGROVESPIRITS.COM



Situata ai piedi del South Downs, circondata da boschi e ricca di migliaia di anni di storia e tradizione, si trova la frazione assonnata di Chilgrove nel West Sussex.

Questo bellissimo angolo di Inghilterra rurale ospita la produzione della Vodka Chilgrove, uno spirito sorprendentemente elegante e gloriosamente inglese.

Una Vodka morbida al palato e distillata utilizzando acqua minerale cristallina, filtrata con l'uso del gesso ricavato nelle miniere attorno all'area di Chilgrove.

E' questo rapporto unico che dà alla Vodka Chilgrove il suo carattere vellutato ed elegante.

INGREDIENTI: menta selvatica, acqua di sorgente, grani del paradiso e scorze di agrumi, ginepro.

CHILGROVE
Vodka
cod. CHVO
6 x 70cl x 40%





PROPRIETARIO: DUTCH WINDMILL SPIRITS BV
SITO WEB: WWW.CANNABIS-SPIRITS.AMSTERDAM



DIRETTAMENTE DALLA CANAPA

Originaria dell'Asia centrale e sacra per la gente hindu, la canapa è una pianta erbacea a ciclo annuale la cui altezza varia tra 1,5 e 2 metri.



(Cannabis Sativa)

CANNABIS SATIVA

Vodka
cod. CANVO
6 x 70cl x 35%



ELEMENT 29

VODKA



PROPRIETARIO: ELEMENT 29 VODKA
SITO WEB: WWW.ELEMENT29VODKA.COM



Nata durante l'estate olimpica del 2012, la vodka Element 29 è decisamente nuova sul mercato, ma i metodi di produzione, gli ingredienti e la distillazione artigianale, sono ricchi della tradizione puramente britannica.

"Angela" - l'alambicco di rame che conferisce alla vodka Element 29 la morbidezza unica e il carattere distintivo da più di cent'anni. È un pezzo di storia vivente ed è stato costruito a mano da John Dore & Co nei loro laboratori di Londra nel 1903.

John Dore & Co sono come la Rolls Royce delle distillerie. La più antica distilleria in attività in tutto il mondo, con sede a Londra dal 1835, grazie al genio della distillazione irlandese Aeneas Coffey.

L'elemento 29 nella tavola periodica è il rame. Questo metallo è essenziale per una distillazione di qualità.

La sua conducibilità termica eccellente, favorisce una distillazione precisa e delicata. Le proprietà chimiche uniche di rame eliminano i composti di zolfo dal distillato che altrimenti contaminerebbero il gusto della vodka.

Nella produzione di spiriti meno pregiati invece, si usa mascherare il cattivo sapore con l'utilizzo di additivi artificiali o tentando di filtrare il prodotto con ogni mezzo, anche con il carbone attivo.

La vodka Element 29 è così pura che né aromi artificiali, né filtri aggiuntivi sono necessari.

Element 29 è l'espressione vera di un gran sapore naturale intrinseco.

Questa vodka viene creata utilizzando grano dell'anglia e acqua di sorgente del Sussex.

NOTE: distillata su alambicco di rame fatto a mano nel 1903.

ELEMENT 29
Vodka
cod. ELVO
6 x 70cl x 40%



ELEMENT 29
Vodka
cod. ELVR
2 x 4,2 lt x 40%

Peso: 4,4kg
Dimensioni: 25x12x18

*Riduce del 96% il packaging,
il peso trasportato del 45% e
il volume del 63%*



PROPRIETARIO: GHOST DRINKS LTD.
IN ATTIVITÀ DAL: 2015
SITO WEB: GHOST-VODKA.COM



La Ghost Vodka è distillata nei dintorni della campagna londinese.

Un vecchio deposito di sale occupava il luogo dove oggi si trova la distilleria Ghost.

Le voci narrano che mentre la distilleria veniva costruita, il lavoratori erano tormentati da eventi inspiegabili, strani ululati e deboli suoni sinistri.

Stranamente dopo l'apertura della distilleria, nessuno dei lavoratori fu più disturbato da urla né da finestre che sbattevano e da ombre che si muovevano misteriose.

NOTE: prodotta a partire dal grano, è venduta in bottiglie con differenti design. Golden, silver e l'inconfondibile Union Jack, per chi è 100% british.



GHOST VODKA GOLD
Vodka
cod. GHVG
6 x 70cl x 40%



GHOST VODKA SILVER
Vodka
cod. GHVS
6 x 70cl x 40%



GHOST VODKA UNION JACK
Vodka
cod. GHVU
6 x 70cl x 40%



GHOST VODKA GOLD
Vodka (magnum)
cod. GHVGM
1 x 150cl x 40%



PROPRIETARIO: SAGITTARIUS 2B SARL
SITO WEB: WWW.GOLOVKINEVODKA.COM



GOLOVKINE
Vodka
cod. GOVO
6 x 70cl x 40%

*Il conte Gavriil Ivanovich GOLOVKINE
fu uno degli uomini più influenti dell'impero Russo
del suo tempo.
Fu ufficialmente il Ministro degli affari esteri,
dal 1706 fino alla sua morte avvenuta il
20 Gennaio 1734.
Oggi questa vodka di lusso è la
quintessenza della tradizione Russa
combinata alla purezza e all'eleganza francese.
Viene distillata 6 volte in una delle migliori
regioni francesi: la Charentes (zona del Cognac).
Composta per il 100 % da cereali francesi,
viene distillata 5 volte nel distillatore a colonna e 1 volta
nell' Alambicco.*

*NOTE: pepe bianco, liquirizia e more. Fruttata con
sapore di more, pere e mandorle bianche*

*E' la vodka ufficiale per il cocktail
"Vesper Martini" di James Bond.*

*Una parte dell'etichetta cambia di colore quando la
Vodka raggiunge la temperatura di degustazione.*

*Creata a partire da grano integrale al 100% e prodotto
nella regione di Beauce (Francia), questa speciale vodka
Golovkine viene distillata 5 volte. Si utilizza un processo di
distillazione unico: le prime distillazioni portano la vodka
alla purezza, mentre
l'ultimo passaggio garantisce una profondità
di sapore e una rotondità senza eguali.*

*E' una vodka eccellente da sorseggiare, da gustare ben
ghiacciata.*



GOLOVKINE
Vodka
cod. GOVO5
6 x 70cl x 40%

CODY ROAD

WHISKY



PROPRIETARIO: MISSISSIPPI RIVER DISTILLING COMPANY
 IN ATTIVITA' DAL: 2010
 SITO WEB: WWW.MRDISTILLING.COM



La base del rye whiskey negli Stati Uniti d'America è costituita per il 51% da segale (% minima) con aggiunta di altri cereali, mentre in altri paesi, come ad esempio il Canada, il rye whiskey può essere prodotto senza impiego di segale.

Si presenta di colore biondo pallido con gradazione alcolica attorno al 43%. Era particolarmente diffuso negli stati della Pennsylvania e del Maryland, ma dopo il proibizionismo la sua produzione calò drasticamente diventando un prodotto di nicchia.

Nel 1846, William "Buffalo Bill" Cody nacque a Le Claire, Iowa. La leggenda vuole che il whisky di segale fosse il suo spirito preferito... così anche noi della M.R.D.C. abbiamo voluto crearne uno!



Fatto a mano a partire dalla segale, il Cody Road Rye Whiskey è uno spirito unico che mette in mostra le meravigliose qualità di questo grano audace e leggermente speziato.

RYE
 Whisky
 cod. CRWR
 6 x 50cl x 40%



Questo bourbon contiene il 70% di mais proveniente da Le Claire, il 20% di frumento e il 10% di orzo non maltato di Reynolds. La dolcezza del mais, i sentori di frutta e il profumo del manto erboso, rendono unico questo whisky. Riposa per due anni in botti di rovere (300 lt).

BOURBON
 Whisky
 cod. CRWB
 6 x 50cl x 45%



70% di mais, 20% di frumento, orzo 10%. Questa è l'esatta proporzione per creare il Single Barrel Bourbon selezionato poi da una singola botte. Sentori di vaniglia e caramello si mescolano alla dolcezza del mais, note uniche di noci tostate e caramello ne completano il gusto.

SINGLE BARREL BOURBON
 Whisky
 cod. CRWS
 6 x 50cl x 52,5%

FLAMING PIG

WHISKY



PROPRIETARIO: MALONE WHISKEY CO.
IN ATTIVITÀ DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FLAMINGPIGWHISKEY.COM



Il Flaming Pig Black Cask prodotto dalla West Cork Distillers a Skibbereen, non è assolutamente un whisky fatto con lo stampo, ma si distingue per il suo sapore senza pari.

Invecchiato in botti di bourbon poi carbonizzate, questo whisky offre un sapore decisamente dolce.

Le ricche note dolci creano una certa profondità di gusto, si sentono chiaramente note di vaniglia e caramello con spezie.



Flaming Pig Black Cask
Whisky
cod. FPWH
6 x 70cl x 40%





PROPRIETARIO: SHIN GROUP



Kujira Single Grain Sherry & Bourbon 8 Years

Il whisky Ryukyu è prodotto con riso Indica della migliore qualità e koji nero di Okinawa. Viene fatto maturare in botti di Sherry spagnolo e di bourbon del Kentucky per più di 8 anni.

cod. KU8Y
6 x 50cl x 43%

Attiva dal 1989, Shinzato Shuzo è considerata la distilleria più antica di Okinawa.

Il nome *Kujira* o *Hone Kujira* (Balena d'osso) è uno *yōkai* appartenente alla mitologia giapponese, tipico del Giappone Occidentale. Ha l'aspetto di uno spettrale e colossale scheletro di balena e si dice sia accompagnata dall'apparizione di strani uccelli e pesci. Vaga malinconica sui mari che solcava in vita, emergendo ogni tanto come per respirare, e nelle notti piovose si manifesta nei pressi dei villaggi abitati da pescatori di balene.



Kujira Single Grain Sherry & Bourbon 12 Years

Whisky con note di sherry dominanti e un lungo retrogusto di dolcezza persistente.

cod. KU12Y
6 x 70cl x 40%



Kujira Single Grain Sherry & Bourbon 20 Years

Whisky morbido in bocca, con note di caramello salato, avena e miele.

cod. KU20Y
6 x 70cl x 43%

The Ultimate

PROPRIETARIO: SHEFFORD MANOR



WHISKY DI SEGALE 100% CANADESE

Durante l'era del Proibizionismo, negli anni '20, quando il liquore era percepito come un peccato morale nella maggior parte dell'America del Nord, molti americani andavano nel Québec per acquistare la loro fornitura di liquori.

Effettivamente, il Québec era uno degli unici posti dove era ancora possibile procurarsi whisky di qualità. A quel tempo c'era un uomo nel distretto orientale, conosciuto come colui che dominava l'arte di fare il blend del whisky più di chiunque altro... da questo derivò il soprannome di "Farmacista". Egli possedeva una casa di caccia, Shefford Manor, dove molti americani venivano per assaggiare il migliore liquore della zona.

Secondo gli anziani, i clienti del Farmacista nascondevano le bottiglie in tronchi che poi lanciavano nella baia di Missisquois. La corrente faceva poi galleggiare le bottiglie lungo il confine verso il Vermont.

E' grazie al Farmacista e a uomini come lui, che sfidando la legge e continuando a produrre distillati di qualità, oggi il whisky di Shefford Manor è ancora disponibile.



Canadian Rye Whisky
Whisky di segale
cod. LUSH
6 x 70cl x 40%



SITO WEB: WWW.TOKINOSAKAGURA.COM

La distilleria Shinobu nasce nella bellissima prefettura giapponese di Niigata, un luogo famoso per i suoi “tre tesori bianchi”: neve, riso e sake. Il signor Ken Usami oltre ad essere un’amante del whisky e un esperto birraio, è anche fondatore della birreria artigianale Niigata Beer nata 20 anni fa nella stessa città. Il whisky *Shinobu*, la cui parola tradotta dal giapponese significa “tolleranza”, è così chiamata perché l’obiettivo della distilleria è quello di racchiudere e conservare lo spirito dei Samurai nei propri prodotti.



Shinobu Blended Oak Finish

Whisky con sentori di noci dolcemente tostate, pera e caprifoglio. Al palato arrivano pepe nero e chiodi di garofano, agrumi maturi e mele cotte si sviluppano prima di un finale lungo e morbido.

cod. SHBL
12 x 70cl x 43%



Shinobu Pure Malt Oak Finish 10 Years

Whisky con sentori di legno, caffè, agrumi e un dolce retrogusto di malto.
(invecchiato in botti di quercia Mizunara)

cod. SHPM10
6 x 70cl x 43%



Shinobu Pure Malt Oak Finish

Whisky con aromi di scorza d’arancia candita, caramella mou, fumo dolce e nocciole tostate. Al palato è morbido, con caratteristiche fruttate sostenute da pepe e spezie sul finale.

cod. SHPM
12 x 70cl x 43%



Shinobu Pure Malt Oak Finish 15 Years

Whisky con intenso profumo di legno, mirtillo, scorza di limone, cuoio, cannella e zenzero.
(invecchiato in botti di quercia Mizunara)

cod. SHPM15
6 x 70cl x 43%



PROPRIETARIO: TOMAHAWK



WHISKY E CREMA D'ACERO 100% CANADESE

Il marchio "Tomahawk", secondo la leggenda deriva dagli antichi Nativi; i guerrieri americani partecipavano a giochi di abilità prima della battaglia: uno di questi giochi consisteva nel lanciare Tomahawks (cioè le "asce degli indiani pellerossa") con precisione e forza contro gli alberi circostanti. Il vincitore abbandonava la sua ascia (Tomahawk) dentro l'albero come segno di rispetto.

La linfa dell'acero venne scoperta più tardi perché gocciolava dalla lama dell'ascia....

Da quel momento iniziò la grande tradizione dello Sciroppo d'Acero che aiutò a plasmare l'identità del Canada come nazione.

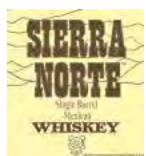


TOMAHAWK MAPLE CREAM
Maple whisky, panna fresca e rum
cod. LUMC
6 x 70cl x 15%



TOMAHAWK MAPLE WHISKY
Whisky con sciroppo d'acero
cod. LUMA
6 x 70cl x 32%

SIERRA NORTE



PROPRIETARIO: SCORPION MEZCAL S.A. DE C.V.
SITO WEB: WWW.SIERRANORTEWHISKEY.COM



Sierra Norte è un'azienda messicana che produce tre diversi tipi di whisky single barrel da tre diverse varietà di mais. Sono spiriti giovani che invecchiano per almeno 8 mesi in quercia francese. Ognuno ha caratteristiche ben definite:

Sierra Norte Single Barrel Whiskey White Corn

Creato a partire dal mais bianco, è il più morbido al palato. All'olfatto resta dolce, con note di caramello e banana.

Sierra Norte Single Barrel Whiskey Yellow Corn

Dei tre forse il più rassicurante e il più simile al whisky 100% mais, dolce all'olfatto, corposo e burroso. Richiama il profumo del popcorn ma è al contempo leggermente affumicato.

Sierra Norte Single Barrel Whiskey Black Corn

Questo whisky è significativamente diverso dalle altre due varianti. Presenta sentori di nocciola, con note erbacee, "terrose" e una leggera affumicatura.



SIERRA NORTE SINGLE BARREL WHISKEY

White Corn Whisky
cod. SNWW
6 x 70cl x 45%

SIERRA NORTE SINGLE BARREL WHISKEY

Yellow Corn Whisky
cod. SNWY
6 x 70cl x 45%

SIERRA NORTE SINGLE BARREL WHISKEY

Black Corn Whisky
cod. SNWB
6 x 70cl x 45%



SITO WEB: WWW.TIPPERARYDISTILLERY.IE

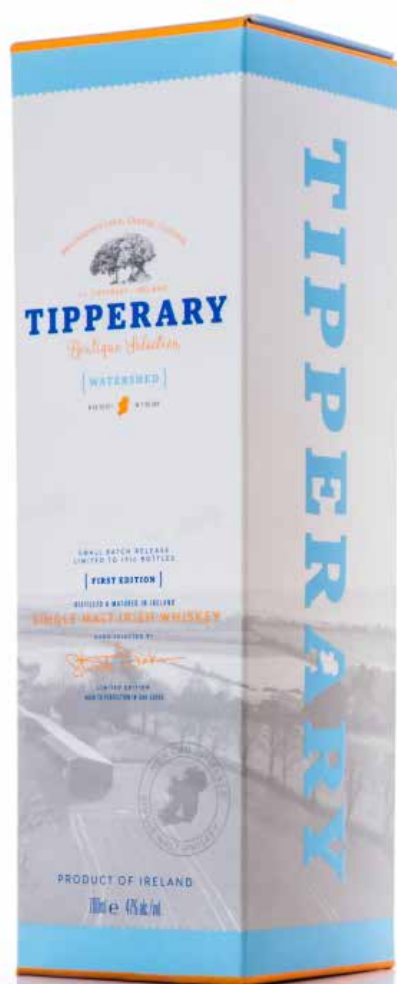


Situata nella splendida e ricca cornice della Valle d'oro in Irlanda, la Tipperary Boutique Distillery è stata fondata nel marzo 2016. La nostra posizione unica, unita alla nostra conoscenza e passione ci offre l'opportunità di creare un ottimo whisky ricavato dall'orzo che coltiviamo nella fattoria Ballindoney nella contea di Tipperary.

TIBF	Tipperary-Big Field Poitin - Ballindoney Barley	6	0,70	47%	-	misto finish
TIWA	Tipperary-Watershed	6	0,70	47%	conf. regalo	Bourbon finish
TIKN10Y	Tipperary-Knockmealdowns 10 Years	6	0,70	47%	conf. regalo	Bourbon finish
Single Cask						
TISG10	Tipperary-Single Grain 2010 - 9 Years Old	6	0,70	59,55%	conf. regalo	Bourbon finish
TISR08	Tipperary-Single Cask 2008 Rioja Finish 10 YO	6	0,70	57,35%	conf. regalo	Rioja - Sherry finish
TISC02	Tipperary-Single Bourbon Cask 2002 17 YO	6	0,70	57,23%	conf. regalo	Bourbon finish
TISR02	Tipperary-Single RUM Cask 2002 17 YO	6	0,70	58,44%	conf. regalo	Rum Finish
TISC01	Tipperary-Single Bourbon Cask 2001 18 YO	6	0,70	48,60%	conf. regalo	Bourbon finish

(Tutti i prodotti saranno disponibili a partire da fine febbraio)

Tipperary Watershed Bourbon Finish
cod. TIWA
6 x 70 x 47%



Tipperary 10Y Rioja Sherry Finish
cod. TISR08
6 x 70 x 57,35%



Tipperary Knockmealdowns 10Y Bourbon Finish
cod. TIKN10Y
6 x 70 x 47%

THE ULTIMATE WHISKY

The Ultimate

SITO WEB: WWW.ULTIMATEWHISKY.COM



The Ultimate è un'azienda creata nel 1994 da Han e Maurice van Wees, due olandesi appassionati di whisky da 4 generazioni, famosi nel mondo dei distillatori per la loro esperienza e conoscenza dei distillati. Tutte le bottiglie sono numerate e sull'etichetta viene riportato anche il numero della botte in cui sono stati affinati.

Lo standard di alcool è il 46% ma esistono anche i Cask Strength (Full Proof) che arrivano al 60,2%.

Dal 1994 hanno imbottigliato 450 Single Malt diversi di altissima qualità.

ANNATA

ULAR08c	Ardmore Cask Strength 55,2% 10Y	6	0,70	55,2%	2008	Bourbon barrel
ULAU90	Auchroisk	6	0,70	46%	1990	Refill Sherry butt
ULBL04	Ballechin	6	0,70	46%	2004	Bourbon barrel
ULBL07c	Ballechin Cask Strength 60 % 11	6	0,70	60%	2007	Refill Sherry butt
ULBA88	Balmenach Cask Strength 55,2 %	6	0,70	55%	1988	Hogshead
ULBL88	Blair Athol	6	0,70	46%	1988	Wine treated butt
ULCL08c	Clynelish Cask Strength 56,5 %	6	0,70	56,5%	2008	Bourbon Barrel
ULCG08	Craigallachie 10 Y	6	0,70	46%	2008	Bourbon Barrel
ULDA08	Dailuaine 10 Y	6	0,70	46%	2008	Bourbon Barrel
ULDE06	Deanston	6	0,70	46%	2006	First fill Sherry <i>limitata</i>
ULFE06c	Fettercairn Cask Strength 54,1% 12Y	6	0,70	54,1%	2006	Bourbon barrel
ULGC11	Glencadam	6	0,70	46%	2011	Bourbon barrel <i>limitata</i>
ULGE95	Glen Elgin	6	0,70	46%	1995	Hogshead
ULGK91	Glen Keith	6	0,70	46%	1991	Bourbon barrel
ULGL07C	Glenlivet Cask Strength 64,8 %	6	0,70	64,8%	2007	1st fill Sherry-butt
ULGY11	Glen Ord	6	0,70	46%	2011	Bourbon barrel
ULGR97	Glen Rothes	6	0,70	46%	1997	Refill Sherry butt
ULGP10c	Glen Spey Cask Strength 58,2% 8Y	6	0,70	58,2%	2010	Bourbon barrel
ULIM95	Imperial	6	0,70	46%	1995	Hogshead
ULIN07	Inchgower	6	0,70	46%	2007	Hogshead
ULLI08	Linkwood	6	0,70	46%	2008	Bourbon barrel
ULMO08	Mortlach 10Y	6	0,70	46%	2008	Bourbon barrel
ULMS79	Mosstown 51,5% Distilleria chiusa '81	6	0,70	51,5%	1979	Bourbon barrel
ULRB10	Royal Brackla	6	0,70	46%	2010	Bourbon barrel
ULST90	Strathmill	6	0,70	46%	1990	Hogshead <i>limitata</i>
ULTE07	Teaninich	6	0,70	46%	2007	Hogshead
ULTO88	Tormore	6	0,70	46%	1988	Refill sherry butt

Lowlands

ULCB84c	Cameron Bridge Cask Strength 54,9 % 34Y	6	0,70	54,9%	1984	Hogshead
---------	---	---	------	-------	------	----------

Isle of Jura

ULJU89	Isle of Jura	6	0,70	46%	1989	Bourbon barrel
--------	--------------	---	------	-----	------	----------------

Isle of Islay

ULMN11c	Maine by Bunnahabhain Cask Str.** 57,8% 7Y	6	0,70	57,8%	2011	Hogshead
ULBS13c	Bunnahabhain Staalsha Cask Strength 63% 5'	6	0,70	63,3%	2013	Hogshead
ULCI08	Caol Ila 8Y	6	0,70	46%	2008	Bourbon barrel
ULCI07	Caol Ila	6	0,70	46%	2007	Bourbon barrel
ULCI09c	Caol Ila Cask Strength ** 59,1 %	6	0,70	59,1%	2009	Sherry butt

* Riserva particolare di distillerie non più in produzione o riserve vecchie.

** Cask Strength significa: pieno grado. Detto così perché in questi whisky non viene inserito l'acqua per abbassare i gradi alcolici.

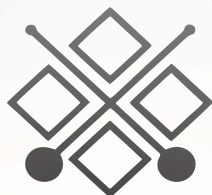
ULCONF Ultimate Confezione Regalo vuoto. **E' da scrivere sull'ordine.**



DOUBLE DUTCH

ACQUA TONICA / SODA

PROPRIETARIO: DOUBLE DUTCH
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: DOUBLEDUTCHDRINKS.COM



DOUBLE DUTCH

The perfect twin for your spirit



Un mixer premium deve elevare lo spirito, stimolando le papille gustative indirizzandole a sperimentare sapori nuovi e più ricchi, più profondi e più emozionanti.

Chi gusta dev'essere avvolto da sensazioni che ne migliorano l'esperienza invece di diluire solamente il drink e renderlo anonimo.

Questa è la filosofia di Double Dutch, si basa su una grande ricerca scientifica, sulla scelta dei migliori ingredienti e sul giusto equilibrio tra arte e sapore, per deliziare le papille gustative nel miglior modo.



DOUBLE LEMON
Tonic Water
cod. DDLE - 24 x 20cl
(5 conf. + 1 omaggio)



SKINNY
Tonic Water
cod. DDST - 24 x 20 cl
(5 conf. + 1 omaggio)



INDIAN
Tonic Water
cod. DDIT - 24 x 20cl
(5 conf. + 1 omaggio)



GINGER BEER
Tonic Water
cod. DDGB - 24 x 20cl
(5 conf. + 1 omaggio)



GINGER ALE
Tonic Water
cod. DDGA - 24 x 20cl
(5 conf. + 1 omaggio)



MELOGRANO & BASILICO
Tonic Water
cod. DDMB - 24 x 20 cl
(5 conf. + 1 omaggio)



COCOMERO & CETRIOLO
Tonic Water
cod. DDCC - 24 x 20 cl
(5 conf. + 1 omaggio)



CRANBERRY
Tonic Water
cod. DDCG - 24 x 20cl
(5 conf. + 1 omaggio)



SODA WATER
Soda Water
cod. DDSO - 24 x 20cl
(5 conf. + 1 omaggio)



PROPRIETARIO: CRISTINA E SILVIA CROTTI E C.
IN ATTIVITÀ DAL: 2010
SITO WEB: www.ilborgodelbalsamico.it



Ogni pezzo è unico e ogni volta ha qualcosa di diverso; chi lo sceglie ritrova la passione e la dedizione che Il Borgo del Balsamico esprime nell'accudire la produzione di uno dei miracoli della tradizione gastronomica italiana.

La trasparenza, la chiarezza, la comunicazione diretta diventano quindi il mezzo per trasmettere qualità, in un linguaggio comunicativo istintivo, in chiave immediata, moderna e raffinata. Cristina precisa: "Per questo vestiamo i nostri prodotti come fossero profumi, in grado di comunicare la loro rarità attraverso una confezione, un "abito", facilmente decifrabile dal consumatore. Sono convinta, che i prodotti tipici della gastronomia italiana non abbiano rivali al mondo, è pertanto un dovere trasferire questo messaggio nel modo più conveniente, al di là di ogni banale campanilismo e di ogni volgare imitazione. Solo così il nostro sistema gastronomico potrà tenere alta nel mondo la bandiera della sua eccellenza e unicità".

In questo modo, il gourmet, acquisisce la sua personale conoscenza, ed è accompagnato in un percorso di degustazione che gli permetterà di avvicinarsi ad un prodotto "misterioso" nel modo più chiaro.



È il condimento più pregiato della nostra produzione. Aromatico e ricco di sensazioni, è indicato per ricette a crudo, sulla frutta, sul gelato o con i formaggi.



STRAWBERRY BALSAMIC

4cl Golovkine vodka
2,5 cl di purea di fragole
0,5 cl lime
1 cucchiaino di condimento del Borgo
Etichetta Rossa

**IL CONDIMENTO DEL BORGO
ETICHETTA ROSSA**
cod. BBRO

8 x 100 ml – Acidità inferiore al 6%



Di medio invecchiamento, è adatto a piatti di pasta fredda, salse a base di verdure e risotti.

Perfetto con le carni e le verdure grigliate.
Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione.
Uve provenienti dalla provincia di Reggio Emilia.

**IL CONDIMENTO DEL BORGO
ETICHETTA ARANCIO**
cod. BBAR

8 x 100 ml – Acidità inferiore al 6%



Il più giovane fra i condimenti si presta a brevi cotture per insaporire carne e pesce.

È consigliato inoltre per marinare e condire insalate e pinzimonio. Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione. Uve provenienti dalla provincia di Reggio Emilia.

**IL CONDIMENTO DEL BORGO
ETICHETTA GIALLA**
cod. BBGI

8 x 100 ml – Acidità inferiore al 6%



Il Condimento alla ROSA un meraviglioso connubio fra l'agrodolce del succo d'uva acetificato e l'aroma naturale di rosa.

La rosa fin dall'antichità è utilizzata per rilassare il sistema nervoso, combattere gli attacchi d'ansia e favorire la digestione. Il Condimento può trovare utilizzo in ogni tipo di preparazione con verdure fresche e fiori eduli o insalate di frutta.

CONDIMENTO BIANCO ALLA ROSA

cod. BBRS

8 x 100 ml – Acidità inferiore al 4%



Il Condimento al LIME, prodotto dal mix di succo d'uva acetificato e succo fresco di lime, è ottimo per come ingrediente per cocktail.



VINEGAR

5 cl rum Espero Reserva Esclusiva

2 cl amaro Aranciù

0,5 cl lime

1,5 cl succo fresco di maracuja

1,5 cl condimento bianco al lime

CONDIMENTO BIANCO AL LIME

cod. BBLL

8 x 100 ml – Acidità inferiore al 4%



Il Condimento al MIRTILLO è un morbido condimento composto da succo d'uva acetificato e di succo fresco di mirtillo.

Un prodotto perfetto per insalate composte o per condire selvaggina o carni dal gusto "importante". Il mirtillo oltre ad avere un gradevolissimo aroma e sapore contiene ingredienti antiossidanti, antitumorali benefici per la vista ed i tessuti connettivi.

CONDIMENTO AL MIRTILLO

cod. BBMI

8 x 100 ml – Acidità inferiore al 4%



Il Condimento di MELA è un condimento di colore scuro prodotto da succo limpido di mela, acetificato con aceto di mele e mescolato con il nostro condimento invecchiato. Prodotto affinato in Barriques.

Un balsamo perfetto per formaggi o abbinamenti "coraggiosi" (anche sul pane). Denso, profumato, dolce ma corposo, con una punta di acidità garbata.

CONDIMENTO AGRODOLCE ALLA MELA

cod. BBME

8 x 100 ml – Acidità al 5%



Il Condimento del Borgo Satin è prodotto da mosti cotti della provincia di RE, affinato per diversi anni in piccole botti di rovere. Satin è il nome che abbiamo scelto per questo prodotto, che ha un aspetto setoso, ma nello stesso tempo, vellutato per le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono.

Il profumo avvolgente, la consistenza quasi cremosa e l'equilibrio agrodolce sono le caratteristiche che rendono Il Condimento del Borgo Satin l'evoluzione del più celebre Condimento del Borgo etichetta Rossa.

CONDIMENTO SATIN

cod. BBSA

8 x 100 ml – Acidità inferiore al 6%



TAPPO VERSATORE

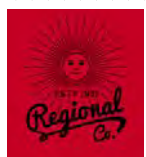
per bottiglie da 100ml

cod. BBVE

Confezione 8 tipi + VERSATORE

cod. BBMX

1 x (8 x 100 ml) - Acidità % variabile



PROPRIETARIO: REGIONAL CO.
IN ATTIVITA' DAL: 1921
SITO WEB: WWW.REGIONALCO.ES



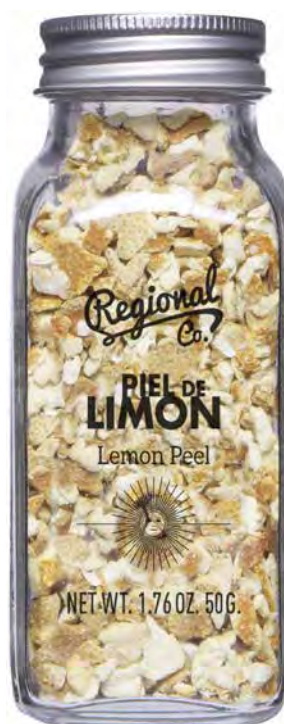
SOLO SPEZIE SCELTE CON AMORE

Regional Co. è una società fondata nel 1921 da Vicente Navarro a Novelda, un paese in provincia di Alicante.

Fin dall'inizio si è dedicata alla vendita e alla commercializzazione di spezie e di zafferano.

Durante i suoi primi anni, grazie a viaggi di lavoro intrapresi dal suo proprietario, riuscì a diventare una società leader, consolidandosi e continuando a crescere per molti anni.

Due anni fa, il pronipote di Vicente Navarro ha deciso di far rivivere il marchio e il logo della società e quindi di ripristinare il mestiere di famiglia dopo una pausa dovuta alla guerra civile; Regional Co. torna sul mercato con un carattere nuovo e distintivo nel mondo delle spezie.



BUCCIA DI LIMONE
cod. RESBL
6 x 50 gr



BUCCIA D'ARANCIA
cod. RESBA
6 x 40 gr



CAMOMILLA
cod. RESCAM
6 x 10 gr



FIORI DI IBISCO
cod. RESHI
6 x 21 gr



FIORI DI GELSOMINO
cod. RESJA
6 x 9 gr



PETALI DI ROSA
cod. RESRO
6 x 9 gr



BACCHE DI GINEPRO
cod. RESG
6 x 65 gr



FIORI DI MALVA
cod. RESFM
6 x 10 gr



VANIGLIA
(bacche)
cod. RESV
6 x 15 gr



CANNELLA
cod. RESCA
6 x 35 gr



PEPE ROSA
cod. RESPR
6 x 50 gr



CAFFÈ DI BRASILE
cod. RESCB
6 x 50 gr



ZENZERO
cod. RESZE
6 x 85 gr



ANICE STELLATO
cod. RESA
6 x 35 gr



PEPE DI JAMAICA
cod. RESPJ
6 x 70 gr



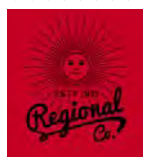
NOCE MOSCATA
cod. RESNO
6 x 90 gr



CARDAMOMO
cod. RESCR
6 x 65 gr



FIOR D'ARANCIA
cod. RESFA
6 x 20 gr



PROPRIETARIO: REGIONAL CO.
IN ATTIVITA' DAL: 1921
SITO WEB: WWW.REGIONALCO.ES

**ASTUCCIO VODKA**

cod. REVO

10 x

Contenuto:
pepe 10 gr, fiori d'arancio 3 gr, fiori di malva 3 gr.

**ASTUCCIO VERMOUTH**

cod. REVE

10 x

Contenuto: vaniglia 5 gr, fiori d'arancio 3 gr,
scorza di limone 8g.

**ASTUCCIO GIN & TONIC**

cod. REGI

10 x

Contenuto: ginepro 10 gr, pepe rosso 10 gr,
cardamomo 10 gr.

**ASTUCCIO RUM**

cod. RERU

10 x

Contenuto: vaniglia 5 gr, scorza d'arancia 8 gr,
caffè brasiliano 10 gr.

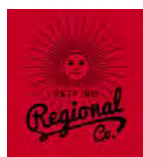


PROFESSIONAL COCKTAIL BOX

Comprende una selezione di spezie per la preparazione di cocktails come baccelli di vaniglia (15 gr), pepe rosa (50 gr), cardamomo (65 gr), bacche di ginepro (65 gr), cannella (35 gr), pepe giamaicano (70 gr), anice stellato (35 gr), fiore di malva (10 gr), caffè brasiliano (60 gr) e la noce moscata (90 gr).

Tutte selezionate fra i migliori ingredienti botanici esistenti!

cod. REBC
5 x



PROPRIETARIO: REGIONAL CO.
IN ATTIVITA' DAL: 1921
SITO WEB: WWW.REGIONALCO.ES



GIN & TONIC BOX

Oltre ad un pratico dispenser e ad un cucchiaino intrecciato, il box contiene baccelli di vaniglia, pepe rosa, cannella cassia, cardamomo, bacche di ginepro, pepe e anice stellato.

cod.REBG
5 x



Contenuto del box:

- Vaniglia (5 gr)
- Pepe rosa (10 gr)
- Cardamomo (50 gr)
- Bacche di ginepro (45 gr)
- Cannella (20 gr)
- Pepe giamaicano (50 gr)
- Anice stellato (20 gr)
- un cucchiaino intrecciato
- un jigger



RUM BOX

Comprende un pratico dispenser e un cucchiaino intrecciato per preparare i cocktail e una selezione di spezie per insaporire come baccelli di vaniglia, caffè giamaicano, pepe, cannella Ceylon Quiling, scorza d'arancia, zenzero e la noce moscata. Tutte selezionate fra le migliori botaniche esistenti, per ottenere quei profumi in ogni cocktail a base di rum.

cod.REBR
5 x



Contenuto del box:

- Vaniglia (5 gr)
- Caffè giamaicano (10 gr)
- Pepe giamaicano (50 gr)
- Cannella (20 gr)
- Scorza d'arancia (12 gr)
- Scaglie di zenzero (60 gr)
- Noce moscata (27 gr)
- un cucchiaino intrecciato, un jigger



BLACK BOX

CONTENUTO: 6 once di cardamomo, fiori di malva, pepe, noce moscata, cannella e anice stellato. Cinque tubi di vaniglia, caffè di Giamaica, fiori d'arancio, pepe rosa e bacche di ginepro. Due bicchieri, uno Strainer, un jigger, un cucchiaino intrecciato, una forchetta, una pinza.

cod. REBL
1 x



JIGGER
cod. REMJ
10 x



BAR BLADE - APRIBOTTIGLIE
(in metallo)
cod. REMBB
10 x



SPEED POURER - DOSATORE
Dosatore cromato con gomma nera.

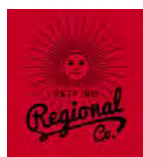
cod. REMF
10 x



COCKTAIL SET PREMIUM

Cardamomo e pepe rosa compongono questo set che comprende anche 2 bicchieri fabbricati in un unico pezzo di vetro con la massima durezza, la qualità, la luminosità e la trasparenza. Anche un jigger professionale con due misure differenti, perfette per le vostre creazioni.

cod. REMC
4 x



PROPRIETARIO: REGIONAL CO.
IN ATTIVITA' DAL: 1921
SITO WEB: WWW.REGIONALCO.ES



BAR FORK - FORCHETTA
cod. REMF
10 x



TWEezer - PINZA
cod. REMT
10 x



COCKTAIL SPOON - CUCCHIAIO
cod. REMS
10 x

HOSHIZAKI: IL GHIACCIO PERFETTO



La P&B Line s.a.s distribuisce attrezzature professionali per il comparto food e beverage. I suoi articoli spaziano dai singoli prodotti fino ad arrivare allo sviluppo di soluzioni “chiavi in mano”. Dealer di marchi indiscussi a livello mondiale, come Hoshizaki, Hobart, Gamko la rendono leader nazionale nel suo settore, fornendo prodotti professionali che si distinguono per avanguardia tecnologica, qualità e design.

COCKTAIL GHIACCIATO, MA NON DILUITO!

Il ghiaccio è il primo ingrediente di un cocktail ben preparato. Per fidelizzare un Cliente bisogna offrire il meglio, e per crescere serve differenziarsi dalla concorrenza per la qualità delle preparazioni. Date il meglio ai vostri Clienti, sia per gusto che per il puro piacere dell'occhio, non accontentatevi di un cubetto generico, ma scegliete il ghiaccio prodotto da un fabbricatore Hoshizaki. Nessun fornitore di fabbricatori di ghiaccio supporta meglio di Hoshizaki l'arte della preparazione dei cocktail. Miscelati che colpiscono per gusto ed immagine. E che mantengono più a lungo il piacere della degustazione, grazie al loro sciogliersi lento, molto lento, che accompagna il consumo sorso dopo sorso.

PER INFO CONTATTARE DIRETTAMENTE:

Mauro +39 3355988866
Vincenzo +39 3511131996

CONDIZIONI DI VENDITA SPIRITS & COLORI s.r.l.

- Mancanze e/o difetti devono essere segnalati il giorno della consegna.
- Spirits & Colori s.r.l. non è responsabile dell'integrità della merce se è accettata e controllata, o non "accettata con riserva".
 - Acquisto minimo € 350,-
 - Per spedizioni inferiori contributo spese trasporto € 15,-
 - Per spedizioni ESPRESSO contributo spese trasporto € 40,-
- Bonifico Banc. sul: C/C presso Banca CREDEM Ag.9 di Reggio Emilia
IBAN: IT 42 H 03032 12813 010 000 100 770
 - Anticipato sconto 3 % con bonifico bancario
 - C.F. / P.IVA 02812380356
 - SDI J6URRTW
- Prezzi in € esclusa IVA 22 % (per aceto + spezie 10%)
 - Consegna: 5 giorni lavorativi successivi
- Si possono vendere singole bottiglie, ma gli ordini devono essere multipli di 6 bottiglie



SPIRITS & COLORI s.r.l.

Via del Chionso, 14
42122 REGGIO EMILIA (RE)
C.F. / P.IVA 02812380356
SDI J6URRTW
tel. (+39) 0522506284
fax. (+39) 0522513578

 www.spiritsecolori.it

 Spirits & Colori

 spiritsecolori