



# SPIRITS & WINE

TOP SPIRITS AND FINE WINES



2022

**Ready to Drink**

Fred Jerbis (IT) • 2

**Amari / Bitter / Cocktail Finish**

Van Kleef (NL) • 5

Magiantosa (IT) • 6

Brennerei - Schnitzer (DE) • 8

Clandestino (IT) • 9

Fred Jerbis (IT) • 10

Lottino (IT) • 14

Ottoz (IT) • 16

Levi (IT) • 17

Amaro Essenziale (IT) • 18

Kardasi (GR) • 19

By the Dutch (NL) • 20

**Armagnac**

Artez (FR) • 21

Chateau del Maniban (FR) • 22

**Assenzio**

Artez (FR) • 23

Miscault (FR) • 24

Bareksten (NOR) • 25

**Cachaça**

Weber Haus (BRASILE) • 27

**Calvados / Brandy / Cognac**

Voerman (NL) • 30

Levi (IT) • 31

Chateau del Montifaud (FR) • 32

Lelouvier (FR) • 33

**Gin**

Bareksten (NOR) • 34

By the Dutch (INDONESIA) • 37

Clandestino (IT) • 38

JIN Q (IT) • 39

Dutch Windmill Spirits (NL) • 40

Fred Jerbis (IT) • 42

Goodman's (NL) • 45

Hayman's of London (UK) • 46

Merchants Choice Bartender Series (UK) • 52

Lafferty's (IRE) • 53

Gin Agricolo (IT) • 54

Masahiro Okinawa (GIAPPONE) • 56

Yuzugin (GIAPPONE) • 57

Tokiiro Nigata Craft Gin (GIAPPONE) • 58

Edgerton (UK) • 59

Ottoz (IT) • 60

Levi (IT) • 61

Masons (UK) • 62

Gin di Puglia (IT) • 63

Osmoz by C. Montifaud (FR) • 64

Clonakilty Minke (IRE) • 65

Echlinville (IRE) • 65

Upperhand (IRE) • 66

Spirits by Design (BE) • 68

X-Gin (BE) • 69

Weber Haus (BRASIL) • 70

**Jenever**

By the Dutch (NL) • 71

**Grappe**

Levi (IT) • 72

Ottoz (IT) • 74

Roagna (IT) • 75

Castell'in Villa (IT) • 76

Sanoner (IT) • 76

Il Poggione (IT) • 77

**Liquori**

Aluxion - Spirit of Truffles (IT) • 78

D'Aristi (MEXICO) • 79

Artez (FR) • 80

By the Dutch (NL) • 81

Dutch Windmill Spirits (NL) • 82

Five Farms (IRL) • 83

Fred Alkemil (IT) • 84

Hierbas de las Dunas (NL) • 86

Lejay (FR) • 87

Miscault (FR) • 88

Kardasi (GR) • 90

Van Kleef (NL) • 91

Ottoz (IT) • 92

**Mezcal 100% Agave**

Agave Espadin 1, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 95

Agave Espadin 2, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 96

Agave Tobala, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 97

Agave Arroqueño, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 97

Agave Bicuiche, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 98

Agave Madre-Cuishe, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 98

Agave Tepeztate, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 99

Agave Tobasiche, Mezcal Artesanal (MEXICO) • 99

**Rum**

By the Dutch (INDONESIA) • 100

Dutch Windmill Spirits (NL) • 102

Espero (REP. DOMINICANA) • 104

Merсер &amp; Co Rum Merchants (UK) • 106

The Bush Rum Co. (UK) • 107

Smith &amp; Cross Rum (UK) • 108

Merchants Choice Bartender Series (UK) • 109

Labourdonnais (MAURITIUS) • 110

Tiki Lovers (JAMAICA) • 112

Toucan (GUINEA FRANCESE) • 113

Weber Haus (BRASIL) • 114

**Sake**

Nero (IT) • 115

**Pisco**

Pisco Lunas (PERÙ) • 116

**Sciroppo**

DD Cordials (NL) • 117

**Sotol**

Onò (MEXICO) • 118

**Tequila 100% Agave**

Tierra Noble (MEXICO) • 119

La Serpiente Emplumada (MEXICO) • 120

Tequila 30-30 (MEXICO) • 121

Rancho Alegre (MEXICO) • 122

Campo Azul (MEXICO) • 122

**Vermouth**

Nonis Februariis (IT) • 123

Italya dal 1861 (IT) • 124

Fred Jerbis (IT) • 126

Lottino (IT) • 128

**Acquavite**

Bareksten (NOR) • 129

**Vodka**

Merchants Choice Bartender Series (UK) • 130

Dutch Windmill Spirits (NL) • 131

Kalak (IRE) • 132

Ghost (UK) • 133

**Whisky**

Kujira (GIAPPONE) • 134

Shinobu (GIAPPONE) • 136

Shefford Manor (CANADA) • 138

Clonakilty (IRE) • 139

Echlinville (IRE) • 140

Tipperary (IRE) • 146

Och Aye The Coo (SCO) • 142

Duncan Taylor (SCO) • 143

Whisky Cellar (SCO) • 146

The Ultimate Whisky (SCO) • 147

**Acqua tonica / Soda**

Double Dutch (UK) • 148

**Aceto balsamico**

Borgo del Balsamico (IT) • 152

**Spezie e regali**

Regional Co. (ES) • 154

Hoshizaki  P&B Line • 160

## FRED JERBIS

READY TO DRINK - PRONTO DA BERE



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



**FRED JERBIS MITO**  
2 dosi  
Cocktail  
cod. FJRM12  
12 x 20 cl x 20%



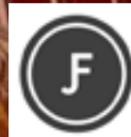
**FRED JERBIS MITO**  
7 dosi  
Cocktail  
cod. FJRM17  
6 x 70 cl x 20%

*Il vero aperitivo italiano, il famoso Milano-Torino, in una versione unica e artigianale. Gli ingredienti utilizzati sono: VERMUT25 e BITTER34. Questo cocktail è ricco di sentori e profumi e ti sorprende per la sua facilità ed equilibrio.*

**MESCOLARE GENTILMENTE. SERVIRE FREDDO CON GHIACCIO IN UN TUMBLER BASSO; GUARNIRE CON BUCCIA DI LIMONE. LA DOSE CONSIGLIATA È DI 100ML A PERSONA.**

## FRED JERBIS

READY TO DRINK - PRONTO DA BERE



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



**FRED JERBIS NEGRONI**  
7 dosi  
Cocktail  
cod. FJRNE7  
6 x 70 cl x 25



**FRED JERBIS NEGRONI**  
2 dosi  
Cocktail  
cod. FJRNE2  
12 x 20 cl x 25%

*Il drink italiano più conosciuto al mondo, la nostra versione del negroni cocktail per celebrarlo in modo unico. Gli ingredienti utilizzati sono: VERMUT25, BITTER34 e GIN43. Questo cocktail è ricco di sentori e profumi e ti sorprende per la sua facilità ed equilibrio.*

**MESCOLARE GENTILMENTE. SERVIRE FREDDO CON GHIACCIO IN UN TUMBLER BASSO; GUARNIRE CON BUCCIA DI LIMONE E/O FETTA DI ARANCIA. LA DOSE CONSIGLIATA È DI 100ML A PERSONA.**

## FRED JERBIS

READY TO DRINK - PRONTO DA BERE



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



*Il drink per antonomasia, il classico Hemingway cocktail rivisitato in una chiave artigianale. Gli ingredienti utilizzati sono: GIN43 e VERMUT dry FJ. Questo cocktail è ricco di sentori e profumi e ti sorprende per la sua facilità ed equilibrio.*

*SERVIRE DA FREEZER IN COPPETTA COCKTAIL GHIACCIATA; GUARNIRE A PIACERE CON BUCCIA DI LIMONE OPPURE CON OLIVE. LA DOSE CONSIGLIATA È DI 100ML A PERSONA.*



**FRED JERBIS GINTINI**  
 7 dosi  
 Cocktail  
 cod. FJRGT7  
 6 x 70 cl x 38%

**FRED JERBIS GINTINI**  
 2 dosi  
 Cocktail  
 cod. FJRGT2  
 12 x 20 cl x 38%

## VAN KLEEF

AMARI / BITTER  
COCKTAIL FINISH

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



*Van KleeF, fondato nel 1842, è l'ultimo produttore a L'Aia che crea Jenever e liquore, 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 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%

SITO WEB: WWW.MAGIANTOSA.IT

**MAGIANTOSA • Spirits made in Sicily**

Opificio all'interno del Parco dell'Etna

**LA NOSTRA  
STORIA**

Nonna Sara, titolare della farmacia Fiorini, è la nonna di uno dei soci fondatori, negli anni 80 preparava un infuso con botaniche spontanee dell'Etna, seguendo una ricetta di sua creazione.

Nel 2016 la ricetta fu donata alla Magiantosa ed in seguito è stata rivisitata per coniugare i gusti moderni alla passione per la Sicilia e le sue tradizioni.

**IL NOSTRO  
ALCHIMISTA**

Gianfranco Costa. Grande stacanovista per raggiungere risultati di eccellenza.

**3 GIOVANI SICILIANI  
NASCE  
LA START-UP**

La Magiantosa è una start-up fondata dai tre soci Matteo, Gianfranco e Antonio, con la passione per la Sicilia e le sue tradizioni.

La strategia di sviluppo dell'azienda è fortemente incentrata sul brand-building.

**SECONDO  
RICONOSCIMENTO  
MEDAGLIA DI BRONZO  
ALL'IWSC**

Arànciu e Lumìa si fregiano di aver ricevuto nel 2021 la medaglia di bronzo nella prestigiosissima IWSC, la più grande e influente compagnia di premi internazionali degli spiriti, svoltasi a Londra.

**PRIMO  
RICONOSCIMENTO  
VINITALY AWARDS**

La Magiantosa vince il premio nella categoria "Liquori e Distillati" al Vinitaly 2017.

Un riconoscimento che certifica l'impegno dell'azienda nello sviluppo del prodotto.

**APRE IL LIQUORIFICIO  
DI MAGIANTOSA  
UNA NUOVA CASA**

Il 2020 rappresenta un punto cruciale per l'avvenire dell'Azienda con l'apertura del rinomatissimo opificio, inserito all'interno del Parco dell'Etna. Lo staff Magiantosa è sempre pronto a nuove avventure nel settore spirits. Il reparto creativo è in piena sincronia con la produzione e già al lavoro per presentare la **nuova etichetta 2022**.

**LUMÌA**

AMARO AL LIMONE

Dall'infusione di erbe aromatiche e dalle migliori scorze dei limoni siciliani nasce Amaro Lumìa, dal gusto unico ed elegante.

30%  
GRADO ALCOLICO

20  
ERBE OFFICINALI

DA 2 A 6°C  
TEMPERATURA DI SERVIZI

30%  
GRADO ALCOLICO

20  
ERBE OFFICINALI

DA 4 A 8°C  
TEMPERATURA DI SERVIZIO

**LUMÌA**  
Amaro al limone

cod. MALU50 - 6 x 50 cl x 30%  
cod. MALU10 - 24 x 10 cl x 30%  
cod. MALUM - 4 x 1,5 lt x 30%

**ARÀNCIU**  
Amaro all'arancia rossa

cod. MAAR50 - 6 x 50 cl x 30%  
cod. MAAR10 - 24 x 10 cl x 30%  
cod. MAARM - 4 x 1,5 lt x 30%

## BRENNEREI SCHNITZER

AMARI / BITTER  
COCKTAIL FINISHAMANERO  
SchnitzereiPROPRIETARIO: 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 BAVARESIS

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

## LA STORIA

L'azienda agricola Mistico Speciale nasce nel 2010 da una idea di Saverio Denti, che subito dopo la laurea in Tecniche Erboristiche, decide di mettere in pratica quanto imparato sui banchi dell'Università fondando una sua impresa.

A soli 26 anni inizia a produrre erbe officinali su un appezzamento di terra di proprietà della famiglia e dopo poco costruisce il laboratorio di Roncadella, dove le piante raccolte diventano infusi e distillati. Fra questi, l'Assenzio, il liquore dei Poeti, il prodotto di punta della azienda e a cui Saverio aveva dedicato la sua tesi di laurea.

Lo staff si allarga con l'arrivo in azienda della sorella Valentina e nel tempo la gamma di prodotti diventa via via più ampia. Oggi l'offerta comprende numerosi liquori: dal tradizionale Nocino e Limoncello, al ricercato Pastis, Elisir alle Spezie Orientali, Liquore Cacao Menta e molti altri ancora.

**Bitter** 22% vol.

"Unfiltered - Handcrafted in Small Batch"

Ispirato a una ricetta risalente ai tempi dei 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 amari 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 amari 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.

Italiano da IL BITTER

TONICO Clandestino:  
200ml Acqua Tonica  
60ml Bitter Clandestino  
30ml Amaro ClandestinoAMERICANO Clandestino:  
30ml Bitter Clandestino  
30ml Amaro Clandestino  
Top di Acqua TonicaNEGRONI Clandestino:  
30ml Gin Clandestino  
30ml Bitter Clandestino  
30ml Amaro Clandestino  
Una fetta d'arancia**CLANDESTINO**  
Bitter  
cod. CLBI  
6 x 50 cl x 22%

Novità!

**Amaro** 23,5% vol.

"Unfiltered - Handcrafted in Small Batch"

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 sostituto del Vermouth.

Un amaro profumatissimo, molto bilanciato, dall'aroma prevalentemente erbaceo, con molte sfumature che vanno dal balsamico all'agrumato, con un finale speziato.

Le note amari donate da Assenzio, Rabarbaro, Ginepro, Angelica, Elcico si sposano alla perfezione con l'aroma più erbaceo di Salvia, Melissa, Cedrina, Isopo e Menta per lasciare poi spazio agli aromi agrumati di Bergamotto, Limone, Arancia e Mandarino, accompagnati da sentori balsamici di spezie esotiche come Cardamomo, Cannella e Caffè.

TONICO Clandestino:  
200ml Acqua Tonica  
60ml Bitter Clandestino  
30ml Amaro ClandestinoAMERICANO Clandestino:  
30ml Bitter Clandestino  
30ml Amaro Clandestino  
Top di Acqua TonicaNEGRONI Clandestino:  
30ml Gin Clandestino  
30ml Bitter Clandestino  
30ml Amaro Clandestino  
Una fetta d'arancia**CLANDESTINO**  
Amaro  
cod. CLAM  
6 x 50 cl x 23,5%**Amaro** 23% vol.

"Unfiltered - Handcrafted in Small Batch"

Erbe a Mare è il nuovo amaro firmato Mistico Speciale, pensato per unire le erbe e i profumi della macchia mediterranea agli agrumi e all'acqua di mare.

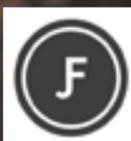
Ginepro, anice verde, salvia, merca, assenzio, elcico e lavanda, sono solo alcune delle erbe mediterranee che compongono la nostra esclusiva ricetta.

Le note amari ed erbacee si fondono assieme alle fragranze più dolci e fresche degli agrumi, per creare una vera poesia liquida di note balsamiche, esaltate dalla salinità dell'acqua di mare Marenda di Sardegna.

Ideale da fine pasto, sia freddo che a temperatura ambiente, lascia la bocca pulita e aiuta la digestione grazie alle proprietà amari delle erbe associate agli oli essenziali degli agrumi e ai sali minerali dell'acqua di mare.

TONICO A-Mare:  
200ml Acqua Tonica  
90ml Erbe AmareNEGRONI A-Mare:  
30ml Gin Clandestino  
30ml Bitter Clandestino  
30ml Erbe Amare  
Una fetta d'aranciaAMERICANO A-Mare:  
30ml Bitter Clandestino  
30ml Erbe Amare  
Top di Acqua Tonica**CLANDESTINO**  
Amaro  
cod. CLEA  
6 x 50 cl x 23%

## FRED JERBIS

AMARI / BITTER  
COCKTAIL FINISH

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



**FRED JERBIS AMARO 16**  
Amaro  
cod. FJAM  
6 x 70 cl x 25%

**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 pianta.*

*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.*

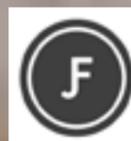
*Sentori di corteccia, gemme, frutti tipici degli alberi, come in un sottobosco dove ha appena piovuto; si denotano le caratteristiche di foglie bagnate con richiami ai frutti di bosco.*

*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

AMARI / BITTER  
COCKTAIL FINISH

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



Nuova ricetta  
con miele  
di castagno  
friulano



**FRED JERBIS BITTER 34**  
Bitter  
cod. FJBI  
6 x 70 cl x 25%

**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.*



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



### FRED JERBIS FERNET 25

Fernet  
cod. FJFE  
6 x 70 cl x 34%

#### UN FERNET SOPRENDENTE

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.

## LE PROPOSTE DI FRED

### AVIATION:

1 1/2 OZ GIN43 FRED JERBIS  
1/2 OZ MARASCHINO FRED ALKEMIL  
1/4 OZ Fresh Lemon Juice  
2 SPOON Creme VIOLETTE FRED ALKEMIL  
GARNISH: CHERRY

### KIR ROYAL:

1/2 OZ CASSIS Elixir FRED ALKEMIL  
4 SPOON PALMER CHAMPAGNE  
GARNISH: SEASONAL BERRIES

### WHITE LADY:

### MARTINEZ:

1 OZ VERMUT25 FRED JERBIS  
1 OZ GIN7 Acacia Barrel FRED JERBIS  
2 DASH MARASCHINO FRED ALKEMIL  
2 DASH Orange Bitter  
GARNISH: DRY ORANGE SLICE

1 1/2 OZ GIN43 FRED JERBIS  
3/4 OZ CURACAO Imperiale FRED ALKEMIL  
2 DASH Fresh Lemon Juice  
1/2 OZ Sugar Syrup  
1/2 OZ Pasteurised Egg White  
GARNISH: LEMON PEEL



## FRED JERBIS

ORIGINAL ITALIAN SPIRITS

## FRED ALKEMIL

ORIGINAL ITALIAN LIQUEURS



PROPRIETARIO: LOTTINO SPIRITS  
IN ATTIVITA' DAL: 2020  
SITO WEB: WWW.LOTTINOSPIRITS.COM

**PROCESSO PRODUTTIVO**

La produzione interamente manuale, permette di avere il massimo controllo sulla qualità e la naturalezza degli ingredienti.

Le spezie, tra cui arancio dolce, genziana, rabarbaro, china e liquirizia, sono poste in macerazione a temperatura costante e controllata per venti giorni circa.

A questo punto, l'infuso filtrato viene posto a decantare per trenta giorni, permettendo agli aromi estratti una corretta maturazione.

Successivamente, l'infuso verrà nuovamente filtrato e sottoposto a processo di brillantatura.

**CARATTERISTICHE**

Le note degustative partono dall'arancio dolce, per poi passare immediatamente dopo alle radici e cortecce, tra cui spicca la genziana, la china, ed il rabarbaro dove la sensazione amarosticante viene piacevolmente arrotondata dalla dolcezza della liquirizia ed altre botaniche con spiccata freschezza.

**BOTANICHE PRINCIPALI:**

Arancia dolce fresca, Genziana lutea, China calisaya, Rabarbaro cinese, Alpinia galanga, Liquirizia, Calamo aromatico, Menta, Finocchietto selvatico.

**AMARO MODERNO**

Amaro  
cod. LOAM  
6 x 70 cl x 27%



PROPRIETARIO: LOTTINO SPIRITS  
IN ATTIVITA' DAL: 2020  
SITO WEB: WWW.LOTTINOSPIRITS.COM

**PROCESSO PRODUTTIVO**

Gli aromi vengono estratti in alcol di grano, alcuni per distillazione altri per infusione cercando di ottenere il massimo delle loro proprietà organolettiche.

Una volta estratti i principi aromatici, la miscela viene filtrata e stabilizzata, per poi essere messa a riposare in cisterne di acciaio ottenendo la "brillantatura" del liquore, nonché una perfetta maturazione delle sostanze aromatiche.

**CARATTERISTICHE**

Si parte da un retrogusto agrumato e caldo, per poi passare alle note più amare e legnose di erbe e radici, risalendo poi verso un sapore fresco e balsamico che conduce dritto ad un morbido abbraccio speziato. Un bitter dai profumi agrumati e speziati, tra cui ci sono la genziana, l'arancia amara, l'assenzio romano, il rabarbaro e la liquirizia.

Ideale da consumarsi liscio, con ghiaccio o nei cocktails più famosi, come il Negroni e l'Americano

**BOTANICHE PRINCIPALI:**

Arancia amara, Arancia dolce, Assenzio romano, Rabarbaro, Liquirizia, Genziana.

**BITTER GIRO**

Bitter  
cod. LOBI  
6 x 70 cl x 25%

OTTOZ

AMARI / BITTER  
COCKTAIL FINISHOTTOZ  
*du Val d'Aoste*PROPRIETARIO: OTTOZ DU VAL D'AOSTE  
SITO WEB: WWW.OTTOZ.ITWorld liqueur award 2021  
GOLDWorld liqueur award 2020  
WORLD'S BEST BITTERSIWSC 2019  
GOLD 98 P.**EBO LEBO GRAN RISERVA**  
Amaro di montagna  
cod. OTEL  
6 x 70 cl x 36%

## LO STORICO AMARO ALPINO ARRICCHITO DA GÉNÉPY E ZAFFERANO DELLA VALLE D'AOSTA.

EBO LEBO, oltre alla tradizione, rappresenta anche innovazione, poiché la ricetta originale, nata centinaia di anni fa, viene arricchita con aggiunta di génépy e zafferano coltivati in Valle d'Aosta dall'Azienda Agricola Rosset Terroir. EBO LEBO possiede eccezionali caratteristiche toniche e digestive senza nulla sacrificare al suo gusto pieno e al suo aroma inconfondibile.

LEVI

AMARI / BITTER  
COCKTAIL FINISHLevi  
Valle d'Aosta  
DISTILLATIPROPRIETARIO: DISTILLATI LEVI  
SITO WEB: WWW.GRAPPALEVI.IT

Novità!

Liquore amaro ottenuto dalla sapiente macerazione in alcool di preziose e selezionate piante officinali, che gli donano un gusto deciso, equilibrato, e dolci note aromatiche e floreali. Dedi-

cato ad Aosta, la piccola cittadina incastonata tra le vette più alte d'Europa dove comincia la nostra storia.

**AMARO AOSTA**  
Amaro  
cod. LEAM  
6 x 70 cl x 36%

## AMARO ESSENZIALE

AMARI / BITTER  
COCKTAIL FINISH

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%

## KARDASI

AMARI / BITTER  
COCKTAIL FINISH

PROPRIETARIO: ΚΑΡΔΑΣΗ - ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ



## UN'ORIGINALE STORIA GRECA

*I nostri antenati si sono sforzati in condizioni difficili per insegnarci l'arte e i segreti del processo di distillazione. I moderni metodi di distillazione, le materie prime pure e il controllo di qualità in tutte le fasi dei processi di produzione e imbottigliamento garantiscono la qualità totale dei nostri prodotti, che rendono giustizia al loro nome e origine.*

Il liquore botanico della famiglia Kardasi è prodotto con l'estrazione di erbe aromatiche, semi e frutta.

È un liquore rigenerante e particolarmente digestivo, per la cui produzione vengono utilizzate erbe greche e internazionali (alcune delle quali estremamente rare).

Gli aromi intensi di agrumi, salvia, chiodi di garofano, cannella e arancia amara sono particolarmente piacevoli al naso. Tocco dolce all'inizio, finale amaro, accompagnato da un'esplosione di aromi botanici tipici della Grecia.

Viene servito come aperitivo, senza acqua o con una fetta di arancia, oppure come digestivo dopo un pasto.

Puoi anche assaporarlo con acqua tonica e ghiaccio, è anche un perfetto ingrediente da usare per degustare un ottimo cocktail.

## KARDASI BOTANIC LIQUEUR

Amaro  
cod. KDBO  
6 x 50 cl x 25%

# BY THE DUTCH

AMARI / BITTER  
COCKTAIL FINISH



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%

# ARTEZ

ARMAGNAC



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 Monlezun, situata a 10 chilometri dai vigneti. ARTEZ produce armagnac da monovigneto 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%
ARTVSB	Artez-Bas-Armagnac VS - Baco	6	0,70	40%
ARTVOF	Artez-Bas-Armagnac VSOP - Folle Blanche	6	0,70	40%
ARTVOB	Artez-Bas-Armagnac VSOP - Baco	6	0,70	40%
ARTNA	Artez-Bas-Armagnac Napoleon - Baco 6 anni	6	0,70	40%

## CHÂTEAU DE MANIBAN

ARMAGNAC



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.

MNGE	Maniban - GERS ***	MN72	Mabinan - 1972
MNVSOP	Maniban - VSOP	MN71	Mabinan - 1971
MNXO	Maniban - Hors d'Age - XO	MN70	Mabinan - 1970
MN2001	Maniban - 2001	MN69	Mabinan - 1969
MN98	Maniban - 1998	MN68	Mabinan - 1968
MN95	Maniban - 1995	MN67	Mabinan - 1967
MN92	Maniban - 1992	MN66	Mabinan - 1966
MN91	Mabinan - 1991	MN65	Mabinan - 1965
MN90	Mabinan - 1990	MN64	Mabinan - 1964
MN89	Mabinan - 1989	MN63	Mabinan - 1963
MN88	Mabinan - 1988	MN62	Mabinan - 1962
MN87	Mabinan - 1987	MN61	Mabinan - 1961
MN86	Mabinan - 1986	MN60	Mabinan - 1960
MN85	Mabinan - 1985	MN59	Mabinan - 1959
MN84	Mabinan - 1984	MN52	Mabinan - 1952
MN83	Mabinan - 1983	MN50	Mabinan - 1950
MN82	Mabinan - 1982	MN49	Mabinan - 1949
MN81	Mabinan - 1981	MN47	Mabinan - 1947
MN80	Mabinan - 1980	MN43	Mabinan - 1943
MN79	Mabinan - 1979	MN42	Mabinan - 1942
MN78	Mabinan - 1978	MN41	Mabinan - 1941
MN77	Mabinan - 1977	MN39	Mabinan - 1939
MN76	Mabinan - 1976	MN34	Mabinan - 1934
MN75	Mabinan - 1975	MN31	Mabinan - 1931
MN74	Mabinan - 1974	MN24	Mabinan - 1924
MN73	Mabinan - 1973	MN1900	Mabinan - 1900
		MN1893	Mabinan - 1893



## ARTEZ

ASSENZIO



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)**

## MISCAULT

ASSENZIO



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 DÉGUSTATION**

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

**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%

**UTILIZZO:** diluiti con acqua ghiacciata sono piacevoli come aperitivo o con piatti di carne speziati alla griglia.

## 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%

# CACHAÇA



## Che cos'è?

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. Il succo opportunamente bollito, fermentato e distillato produce così l'acquavite finale.

(Dev' essere obbligatoriamente lavorato con una gradazione che varia dai 68 ai 70 gradi alcolici e si riduce a circa 40° vol. prima di essere imbottigliata)

## Storia

La storia della cachaça e il colonialismo portoghese e povertà del popolo brasiliano sono argomenti strettamente correlati tra loro. I portoghesi, nel momento della loro massima espansione coloniale, avevano dei possedimenti in Africa ed India, paese d'origine della canna da zucchero. Studiando le caratteristiche climatiche del Brasile, ne intuirono le potenzialità e ne incoraggiarono la coltivazione ottenendo subito ottimi risultati. Nel 1630 la East India Company si stabilì in Brasile per coltivare canna da zucchero e ricavare il costoso "brown sugar" venduto in Europa con guadagni decisamente elevati, in virtù dell'esclusività del prodotto, utilizzato da tutte le corti d'Europa. Oggi il Brasile è il più grande produttore di zucchero di canna del mondo, seguito da altri paesi tropicali come Cuba e Santo Domingo, dove fu diffusa inizialmente tale coltura.

## Produzione

Le tecniche di produzione della canna da zucchero prevedono la raccolta due volte all'anno, a seconda dell'andamento stagionale. Per evitare retrogusti troppo terrosi, si elimina la parte inferiore più a contatto con il suolo e si cima la parte superiore, meno ricca di zucchero. La raccolta a mano, meno stressante per la pianta e che preserva al meglio la qualità organolettica della canna da zucchero, è ormai quasi del tutto scomparsa, nonostante il costo della mano d'opera in Brasile non sia elevato. Tale operazione rimane ad appannaggio solo delle piccole distillerie e dei produttori di cachaça biologica. Altro elemento fondamentale per la qualità del distillato di queste piccole realtà, è la vicinanza della piantagione alla distilleria, per far giungere la materia prima freschissima alle presse per ottenere il succo. Le macchine ormai operano sulla quasi totalità della raccolta, lasciando agli uomini solo le zone impervie e ad alta pendenza. Una tecnica per defogliare la canna da zucchero in maniera veloce è quella di provocare un incendio controllato all'interno della piantagione. Tale procedura, che allontana anche serpenti velenosi e ragni potenzialmente pericolosi per i raccoglitori, dona al succo caratteristiche organolettiche interessanti, provocando una sorta di "caramellizzazione" dello zucchero. Molti produttori sono contrari a questa tecnica, specialmente quelli biologici, poiché si ritiene che questi incendi modifichino il delicato ecosistema presente nella campagna circostante la piantagione.

## Distillazione e invecchiamento

Per far partire la fermentazione si usa come starter il *metodo sour mash*, utilizzato per il whiskey americano, ovvero aggiungere alla nuova partita di succo di canna ad una parte di mosto fermentato della precedente cotta.

Tale metodo garantisce una qualità costante del mosto, grazie all'utilizzo della medesima "madre".

La distillazione del mosto fermentato, detto "vinho", avviene in due diverse modalità: la più utilizzata è con alambicchi a colonna a ciclo continuo che danno un prodotto molto alcolico, nell'ordine degli 86 gradi, con punte anche di 94/95 che andrà diluito con acqua de-mineralizzata per portare il distillato a 38/40° dopo un breve periodo di riposo in acciaio.

La distillazione con alambicchi discontinui di rame, secondo una pratica molto vicina a tutti i distillati di vino, prevede spesso un solo passaggio.

In altri casi si effettua una seconda distillazione per ottenere un'acquavite più pulita ed alcolica. Anche qui, come in ogni distillazione, abbiamo il taglio delle teste, dette "cabeças" pari ad un 15% del volume totale del liquido ed un altro 15% di code dette "caudas". Il cuore del distillato è quindi un 70% con una gradazione alcolica che raramente supera i 70 gradi.

Rimane comunque un distillato molto gustoso e ricco di profumi legati alla materia prima, spesso può essere fatto anche invecchiare ulteriormente a sempre a discrezione del produttore.

La produzione in colonna, definita aguardiente o cachaça industriale, si caratterizza per una certa irruenza alcolica e ruvidità, assenza di profumi in luogo di toni eterei, e normalmente prevedono un'aggiunta finale di glicerina al prodotto, per aumentare la percezione di morbidezza.

Questa pratica è invece vietata nelle cachaças artigianali, ma al momento la legge brasiliana non ha una legislazione ferrea ed un vero e proprio disciplinare. Solo 11 aziende si possono fregiare dell'attestato di controllo delle autorità brasiliane, almeno a quanto afferma ad oggi la Abrabe, l'associazione brasiliana per le bevande.

## Utilizzo

La cachaça può essere consumata liscia, con ghiaccio, con la frutta o preparata con la base dei famosissimi cocktail come la Caipirinha, tra i sette migliori drink del mondo secondo l'International Bartender Association.

La produzione annuale ammonta a ben un miliardo e trecentomila litri, consumati praticamente dal solo mercato interno.

Il consumo brasiliano ammonta a più di otto litri a persona, un vero record nell'ambito dei distillati.

# BRASILE

# WEBER HAUS

# CACHAÇA



PROPRIETARIO: WEBER HAUS  
SITO WEB: WWW.WEBERHAUS.COM.BR



## LA FAMIGLIA WEBER HAUS

La storia della famiglia Weber Haus in Brasile ha avuto inizio nel 1824, periodo della migrazione Tedesca in particolare della regione Hunsrück, verso la regione del sud del Brasile. Gli Weber fissarono la residenza nelle foreste della Serra Gaúcha, precisamente nella città di Ivoti. Nel 1824 Jakob Weber, moglie e figli partono dalla regione Hunsrück, da una piccola città vicino Dusseldorf (Germania) diretti in Brasile. Arrivano a IVOTI e iniziarono la coltivazione della patata. José Weber, il figlio, utilizza la sua conoscenza per l'elaborazione di un prodotto chiamato *schnapps*, un distillato fatto dall'estrazione della canna di zucchero aromatizzata, una vera e propria innovazione per l'epoca. Nel 1948 il nonno José Weber si sposta con una carrozza verso città limitrofe con un barile di cachaça da 500 litri, a Novo Hamburgo la bevanda viene commercializzata per la prima volta. Nel 2001 i figli di Hugo e Eugênia - Eliana, Mariane, Edete ed Evandro e le loro rispettive famiglie, creano il marchio Weber Haus, oggi sinonimo della migliore cachaça artigianale in Brasile.



**LUNDU GOLD**  
Cachaça  
cod. WEC2  
12 x 100 cl x 40%

Invecchiamento e affinamento: 12 mesi in botti di Amburana (legno d'origine brasiliana) e Rovere americano.

**LUNDU SILVER**  
Cachaça  
cod. WEC1  
12 x 100 cl x 40%

Invecchiamento: 6 mesi in serbatoi in acciaio inox.

**LUNDU PRATA**  
Cachaça  
cod. WEC4  
12 x 100 cl x 40%

Invecchiamento: 6 mesi in serbatoi in acciaio inox.

**WEBER HAUS Silver**  
Cachaça  
cod. WEC3  
6 x 70 cl x 38%

Distillata in alambicco e fatta riposare per 6 mesi in serbatoi in acciaio inox.

UTILIZZO: quattro cachaças artigianali per creare una carta di caipirinhas, un ottimo modo per avvicinare i clienti alle cachaças originale.



PROPRIETARIO: WEBER HAUS  
SITO WEB: WWW.WEBERHAUS.COM.BR



### IL LEGNO BRASILIANO "AMBURANA"

L'Amburana è un albero originario dell'entroterra nord-orientale, i suoi semi sono usati commercialmente in profumeria e il legno è usato in falegnameria. La corteccia del gambo ha proprietà terapeutiche, scientificamente provate contro le difficili condizioni respiratorie, quindi serve come materia prima per la produzione di medicinali a base di erbe. Usato per la fabbricazione di botti, il legno di amburana regala un sapore speziato e legnoso alle migliori cachaças.



**N°8 GOLD organica**  
Cachaça  
cod. WEC9  
6 x 70 cl x 38%

Invecchiamento e affinamento: 12 mesi in botti di Amburana (legno d'origine brasiliana) e cannella sassofrasso.

**AMBURANA**  
Cachaça  
cod. WEC5  
6 x 70 cl x 38%

Invecchiamento e affinamento: 12 mesi in botti di Amburana (legno d'origine brasiliana).

**CANELA SASSAFRAS**  
Cachaça  
cod. WEC7  
6 x 70 cl x 38%

Invecchiamento: 12 mesi in botti di legno di cannella e sassofrasso.

**CARVALHO CABRIÚVA**  
Cachaça  
cod. WEC6  
6 x 70 cl x 38%

Invecchiamento: 12 mesi in botti di Carvalho americano e Cabriúva.



PROPRIETARIO: WEBER HAUS  
SITO WEB: WWW.WEBERHAUS.COM.BR



**PREMIUM BLACK 3 YEARS**  
Cachaça  
cod. WEC10  
6 x 70 cl x 40%

Invecchiamento: 2 anni in botti di Rovere e 12 mesi in botti di legno balsamico.



**CLASICA EXTRA PREMIUM BLACK 6 YEARS**  
Cachaça  
cod. WEC12  
6 x 70 cl x 40%

Invecchiamento: 5 anni in botti di legno Carvalho e 1 anno in barriques balsamiche.



**CLASICA EXTRA PREMIUM XII YEARS**  
Cachaça  
cod. WEC13  
3 x 70 cl x 40%

Invecchiamento: 6 anni in botti di legno Carvalho e 6 anni in barriques balsamiche. (confezione con due bicchieri)



**SILVER SPECIAL BOTTLE**  
Cachaça  
cod. WEC11  
6 x 100 cl x 40%

Gusto morbido e armonico, distillata e fatta riposare per un anno. Ideale da sorseggiare pura o come mix per un buon cocktail di frutta.



PROPRIETARIO: VOERMAN SPIRITS VOF  
DISTILLERIA: HERMAN JANSEN DISTILLERY



**VOERMAN SPICED BRANDY**  
(in olandese: "Vieux") è una reinvenzione artigianale e di qualità di uno spirito tradizionale olandese. Realizzato con una base del miglior brandy d'uva invecchiato in rovere francese del Limousin, arricchito e speziato con distillati ed estratti di prodotti botanici naturali.

Sentori di cardamomo, fichi aromatici, cannella riscaldante e radice di zenzero infuocata. Audace, caratteristico e abbastanza gratificante da assaporare liscio, ma particolarmente sviluppato per mescolarsi con grazia in una vasta gamma di highball e cocktail. Meticolosamente realizzato in una delle più antiche distillerie di famiglia a Schiedam, nei Paesi Bassi.

Drinks / Cocktails suggeriti:

- Highballs with Double Dutch Ginger Beer or  
Ginger Ale (easy to make)
- Sidecar
- Sazerac
- Vieux Carre
- Manhattan
- Old Fashioned
- Espresso Martini
- Classic Champagne (Fig liqueur, Champagne)
- Sherry Cobbler twist (Olorosso sherry, tangurine and safran scrub with mint).

**VOERMAN VIEUX**  
*Spiced brandy*  
cod. VOBR  
6 x 70 cl x 40%



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



**Invecchiato per 12 mesi in tonneau 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 tonneau 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 "grapat", tradizione della famiglia e dell'azienda Levi.

## CHÂTEAU DE MONTIFAUD

COGNAC



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%
MXNA	Montifaud Cognac Napoleon	6	0,70	40%
MXNC	Montifaud Cognac Napoleon Cigare	6	0,70	46%
MXXO	Montifaud Cognac XO	6	0,70	40%

**Decanter**

MXDH	Montifaud Réserve Spéc. Decanter Helios	6	0,70	40%
MXSI	Montifaud XO Silver Decanter Ahitode	6	0,70	40%

**Millesime**

MX01	Montifaud Cognac 2001 in decanter	1	0,70	43%
MX150	Montifaud Cognac 150th anniversary	1	0,50	43,6%

**Premium Cognac**

MXGV	Montifaud Cognac Premium VSOP	6	0,70	40%
------	-------------------------------	---	------	-----

**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%



## LELOUVIER

CALVADOS



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
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.



UTILIZZO: i prodotti VS e VSOP sono ideali per i grandi cocktails a base di Cognac. Dal Napoleon in poi consigliamo la degustazione liscia.

UTILIZZO: la versione Lelouvier-Fine è ideale per essere degustata con ghiaccio e Double Dutch Indian Tonic.

## BAREKSTEN

GIN



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. BAGN7  
6 x 70 cl x **58%**

**BAREKSTEN MINIATURE 3 GIN**

1 x Botanical Gin  
1 x Navy Strength Gin  
1 x Old Tom Gin

cod. BAMIM  
1 x 15 cl x 46/58/44%

**BAREKSTEN BICCHIERE**

cod. BABIC  
6 x

**BAREKSTEN BOTANICAL GIN**

cod. BAGI7  
6 x 70 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.

## BAREKSTEN

GIN



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



Simone Bodini

Global brand Manager & Business Developer Bareksten Spirits

Bareksten Sloe Gin è il primo sloe gin norvegese. È di colore rosso chiaro, fatto con prugne che donano un delicato gusto fruttato amaro.

Una miscela equilibrata di ginepro, agrumi, spezie e altri frutti di bosco locali.

Funziona perfettamente con spumante o tonico, ma anche con altri cocktail classici.

**BAREKSTEN SLOE GIN**

cod. BASG  
6 x 70 cl x 29%

## BY THE DUTCH

GIN



PROPRIETARIO: ZONNEVELD BEVERAGE COMPANY  
IN ATTIVITÀ 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

UTILIZZO: goditi un buon Gin & Tonic con Double Dutch Indian tonic!

**BY THE DUTCH**

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

## CLANDESTINO

GIN



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

GIN



PROPRIETARIO: JIGGER  
SITO WEB: WWW.JIGGERSPIRITIECUCINA.IT



Jin Q è 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%



# DUTCH WINDMILL SPIRITS

GIN



PROPRIETARIO: ANKER AMSTERDAM SPIRITS BV  
SITO WEB: [HTTPS://CANNABIS-SPIRITS.AMSTERDAM/](https://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%

# DUTCH WINDMILL SPIRITS

GIN



PROPRIETARIO: ANKER AMSTERDAM SPIRITS BV  
SITO WEB: [HTTPS://CANNABIS-SPIRITS.AMSTERDAM/](https://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%



**Dutch Gin calice x6**  
cod. CANBI



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



**FRED JERBIS GIN**  
Gin single barrel  
cod. FJG17  
6 x 70 cl x 43%

### 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.



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



**FRED JERBIS GIN 43**  
Gin  
cod. FJG14  
6 x 70 cl x 43%

### 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.

# GOODMANS



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



## NUOVO FORMATO!

*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.*

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



**GOODMANS**  
Gin cassa + 2 bicchieri + bacche  
cod. GOGIFT  
1 x 70 cl x 44%



**GOODMANS**  
Gin  
cod. GOGI7  
6 x 70 cl x 44%

cod. GOGI1p  
12 x 5 cl x 44%

## HAYMAN'S OF LONDON

GIN



PROPRIETARIO: HAYMAN'S DISTILLERY  
IN ATTIVITA' DAL: 1863  
SITO WEB: WWW.HAYMANSGIN.COM



Il **London Dry Gin** è costante equilibrio di ginepro, coriandolo, limone e buccia d'arancia (che è vitale nella creazione di questo stile tradizionale). Radice di orris, cannella, corteccia di cassia e noce moscata, conferiscono le caratteristiche asciutte e aggiungono la profondità di sapore.

La storia della distillazione del gin Hayman inizia nel 1863 quando James Burrough, un carismatico farmacista londinese, aprì una piccola distilleria in Cale Street, Chelsea. Ha sperimentato una serie di ricette di gin, dando loro nomi come Burrough's, Olde Chelsey, Beefeater e Black Cat. A quel tempo, il gin di Londra preferito era l'Old Tom Gin, tuttavia James era impegnato a sperimentare uno stile più secco che oggi conosciamo come London Dry Gin. James era il bisnonno di Christopher Hayman e da allora la famiglia Hayman ha distillato gin.

Una svolta importante è avvenuta nel 1987, quando l'azienda di famiglia è stata venduta. Christopher, deluso, ha prontamente riacquisito una parte dell'attività in modo da poter continuare il viaggio di distillazione del gin della famiglia. Oggi Hayman's ha sede a Balham, nel sud-ovest di Londra, a pochi chilometri dalla distilleria di famiglia originaria di Chelsea. I figli di Christopher, James e Miranda, ora gestiscono Hayman's, condividendo la stessa passione e l'affetto per il gin.



**HAYMAN'S OF LONDON**  
London Dry Gin  
cod. HYGL  
6 x 100 cl x 41,2%



**HAYMAN'S OF LONDON**  
London Dry Gin  
cod. HYGI  
6 x 70 cl x 41,2%



**HAYMAN'S OF LONDON**  
London Dry Gin  
(in confezione)  
cod. HYGIC  
6 x 70 cl x 41,2%

## HAYMAN'S OF LONDON

GIN



PROPRIETARIO: HAYMAN'S DISTILLERY  
IN ATTIVITA' DAL: 1863  
SITO WEB: WWW.HAYMANSGIN.COM



*Lo stile dell'Old Tom è famoso per l'intensità dei suoi elementi botanici contrapposta ad una leggera dolcezza, che permette di sperimentare un'esperienza più complessa degli altri tipi di gin. L'Old Tom Gin tradizionalmente è a base di acquavite di cereali, e distillato in un alambicco con bacche di ginepro, l'elemento dominante tra gli ingredienti. Il nome "Old Tom Gin" deriva da quello che può essere considerato il primo esempio di un distributore automatico di bibite in Inghilterra.*

*L'ingrediente perfetto nei classici cocktails come Martínez, Tom Collins e Ramos Gin Fizz.*



*Lo Sloe Gin è un liquore tradizionale inglese fatto da una ricetta di famiglia di lunga data. A base di prugne selvatiche raccolte a mano in autunno, dopo le prime gelate. Le prime gelate bloccano le note di prugna zuccherine, le prugne sono delicatamente immerse per diversi mesi nel Gin. La miscela finale è un rosso rubino con sapori di frutta dolce amaro.*



**HAYMAN'S OF LONDON**  
Old Tom Gin  
cod. HYOT  
6 x 70 cl x 41.4%

**HAYMAN'S OF LONDON**  
Old Tom Gin  
(in confezione)  
cod. HYOTC  
6 x 70 cl x 41.4%



**HAYMAN'S OF LONDON**  
Sloe Gin  
cod. HYSL  
6 x 70 cl x 26%

**HAYMAN'S OF LONDON**  
Sloe Gin  
(in confezione)  
cod. HYSLC  
6 x 70 cl x 26%



PROPRIETARIO: HAYMAN'S DISTILLERY  
IN ATTIVITA' DAL: 1863  
SITO WEB: WWW.HAYMANSGIN.COM



## Hayman's Small Gin IWSC GOLD



Così spesso, per qualsiasi motivo, cerchiamo una bevanda con meno alcol e meno calorie. Hayman's Small Gin™ produce un G&T sia con l'80% di alcol in meno che con meno calorie, senza alcun compromesso sull'ottimo gusto di un G&T di Hayman. **Un ditale è tutto ciò di cui hai bisogno: basta versare sopra del ghiaccio e rabboccare con tonico.**

Perfetto per chi ama il gin ma cerca di bere un po' meno alcol, la scelta ideale per pranzi di lavoro, serate nei giorni feriali e barbecue domenicali.

### HAYMAN'S OF LONDON Small Gin

6 x 20 cl x 43% - cod. HYSM1 (con astuccio, ditale incluso)  
12 x 20 cl x 43% - cod. HYSM2 (solo bottiglia, ditale incluso)



Fornito per la prima volta all'Ammiragliato inglese nel 1863, Hayman's produce ancora con orgoglio il Navy Strength Royal Dock Gin. Lo stile è brillante, tonificante e morbido con un perfetto equilibrio di ginepro, coriandolo e agrumi. Meraviglioso in un Gimlet tradizionale, creato originariamente mescolando la dose quotidiana di gin fornita ai marinai, con la razione di lime offerta per combattere lo scorbuto.

I vivaci sapori di agrumi, ginepro e coriandolo nel Royal Dock di Hayman rendono questo gin l'abbinamento perfetto per il cibo piccante indiano, poiché i sapori robusti resistono bene alle spezie indiane tradizionali.

**HAYMAN'S OF LONDON  
Royal Dock Gin**  
cod. HYNS  
6 x 70 cl x 57%



Un gin meravigliosamente morbido, rotondo e ben bilanciato, con note pepate e speziate delle botaniche dominanti - ginepro e coriandolo - che si aggiungono alla sua individualità dal gusto pieno.

Allo stesso modo in cui il gin veniva fatto riposare in botti piuttosto che in bottiglie durante il 1800, il nostro viene fatto riposare in vecchie botti di whisky scozzese per sole tre settimane. Un contatto così breve con il legno solleva davvero i nostri aromi botanici ed esalta la spezia pepata.

**HAYMAN'S OF LONDON  
Gently Rested Gin**  
cod. HYGR  
6 x 70 cl x 41,3%



La nostra Peach and Rose Cup combina il nostro London Dry con note di pesca fresca, dolce rosa profumata e succosa frutta proveniente dai nostri frutteti.

Prodotto in piccoli lotti, perfetto per il clima più mite e per leggeri momenti estivi.

**HAYMAN'S OF LONDON  
Peach & Rose Gin**  
cod. HYPR  
6 x 70 cl x 25%



I sapori seducenti ed esotici degli agrumi di Kumquat, Pomelo, Lime persiano e Mandarino con il nostro pluripremiato London Dry Gin.

Il risultato è un gin delizioso ed elegante pieno di agrumi esotici freschi e vivi.

Distillato utilizzando il nostro esclusivo processo di distillazione lungo due giorni.

Perfetto per un G&T con un tocco esotico.



**HAYMAN'S OF LONDON  
Exotic Citrus Gin**  
cod. HYEX  
6 x 70 cl x 41,1%

# HAYMAN'S OF LONDON

GIN



PROPRIETARIO: HAYMAN'S DISTILLERY  
 IN ATTIVITA' DAL: 1863  
 SITO WEB: WWW.HAYMANSGIN.COM



**HAYMAN'S  
 London Dry Gin**  
 cod. HYGIM  
 12 x 20 cl x 41,2%

**HAYMAN'S  
 London Dry Gin**  
 cod. HYGIP  
 96 x 5 cl x 41,2%

**HAYMAN'S  
 Old Tom Gin**  
 cod. HYOTM  
 12 x 20 cl x 41,4%

**HAYMAN'S  
 Old Tom Gin**  
 cod. HYOTP  
 96 x 5 cl x 41,4%

Molto è cambiato da quando il nostro Master Distiller è entrato per la prima volta nell'azienda di famiglia nel 1969. Tuttavia, una cosa è rimasta costante: il suo apprezzamento per un classico London Dry Gin perfettamente bilanciato.

Il gin perfetto con cui alzare un bicchiere e far festa!

**HAYMAN'S OF LONDON  
 Rare Cut Gin**  
 cod. HYRC  
 6 x 70 cl x 50%

Gin dal carattere audace con un tocco di zucchero naturale che porta la dolcezza tradizionalmente associata a un liquore.

**HAYMAN'S OF LONDON  
 Gin Liqueur**  
 cod. HYL1  
 6 x 70 cl x 40%

Ricco di frutti rossi e note calde, ha una dolcezza sottile bilanciata da note speziate evocative e fragranti che ricordano il vin brulé.

Notevolmente versatile, Spiced Sloe Gin può essere gustato liscio o in spumante per uno Spiced Sloe Royale. È anche delizioso servito caldo con succo di mela e spezie festive.

**HAYMAN'S OF LONDON  
 Spiced Sloe Gin**  
 cod. HYSP  
 6 x 70 cl x 26,4%



**HAYMAN'S OF LONDON  
 Sloe Gin**  
 cod. HYSLM  
 12 x 20 cl x 26%

**HAYMAN'S OF LONDON  
 Sloe Gin**  
 cod. HYSLP  
 96 x 5 cl x 26%



**HAYMAN'S OF LONDON  
 Gift Pack Gin**  
 cod. HYMX1  
 6 x (3 x 20 cl x 41,2%)

MERCHANT'S  
CHOICE

CRAFT SPIRITS SELECTION

PROPRIETARIO: SYMPOSIUM INDEPENDENT SPIRIT MERCHANTS  
IN ATTIVITA' DAL: 1863



## MERCHANT'S CHOICE LONDON DRY GIN – 40%

La serie Merchant's Choice offre una selezione di spirits artigianali, prodotti per assecondare i gusti dei bartender più esigenti, che non vogliono fermarsi ai brand più noti. Il Merchant's Choice Gin, distillato alla Langley Distillery, in Inghilterra, è un classico London Dry, con ginepro e agrumi in evidenza.



**MERCHANT'S CHOICE**  
London Dry Gin  
cod. HYMG  
6 x 70 cl x 40%

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

**Aroma:** Fresco, aromatico, minerale, con note di agrumi.

**Palato:** Vibrante e vivace, con sentori di agrumi, pompelmo, note terrose e mentolate.



**GRADAZIONE:**  
40% ABV



**TIPOLOGIA:**  
DISTILLED GIN



**BOTANICHE:**  
GINEPRO, AGRUMI



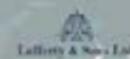
**DISTILLAZIONE:**  
DISCONTINUA, POT STILL



**MERCHANT'S CHOICE**  
Guyanese White Rum  
cod. HYMR  
6 x 70 cl x 40%



**MERCHANT'S CHOICE**  
Classic Vodka  
cod. HYMV  
6 x 70 cl x 40%



PROPRIETARIO: LAFFERTY & SONS LTD.



## L'ALPACA ARCHY. DALLE ANDE ALLE HIGHLANDS SCOZZESI.

Archy è rispetto della tradizione, genuinità e carisma.

Un London Dry Gin. Pulito, con dominante sentore di ginepro e note di limone.

Un Gin "croccante", rinfrescante e rigenerante, perfetto per il tuo cocktail preferito.....

"One for a wish,  
Two for a kiss,  
Three for a letter,  
Four for something better"

### BOTANICHE:

Bacche di Ginepro, semi di Coriandolo, radici di Angelica, bucce di Limone, bucce di Arancia, corteccia di Cassia, radici di Liquirizia, Noce moscata, corteccia di Cannella, Radici di Iris.

### INDICAZIONI:

Trattamento sintomatico di Febbre d'amore, Cuore infranto e Suocera pedante.

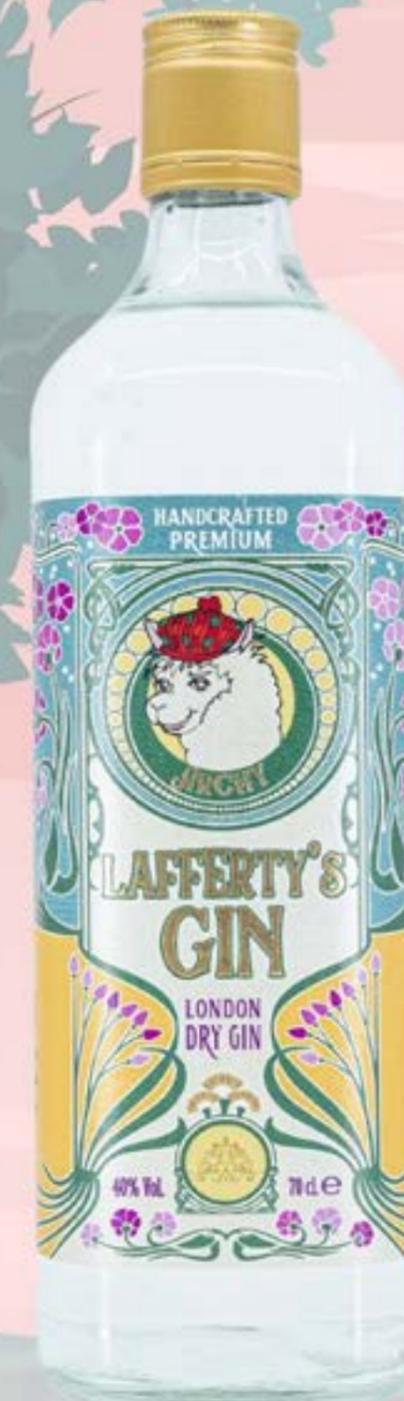
### UTILIZZO:

Per uso orale. Il gin deve essere miscelato con acqua tonica premium e preferibilmente servito con una fetta di limone.

Durante o dopo i pasti.

Se il dolore persiste, cercare il consiglio del barista di fiducia.

**LAFFERTY'S**  
London Dry Gin  
cod. LFGI  
6 x 70 cl x 40%



## GIN AGRICOLO

GIN



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%



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



**GIN AGRICOLO BICCHIERE**  
cod. GABI  
6 x

**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

## MASAHIRO OKINAWA GIN

GIN



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

GIN



PROPRIETARIO: KYOYA DISTILLERY &amp; 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%

## TOKIIRO NIIGATA CRAFT GIN

GIN



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%

UTILIZZO: Tokihiro Niigata Craft Gin con un'ottima Double Dutch Indian Tonic e una generosa rondella di limone desidrata di Regional & Co.

## EDGERTON

GIN



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%



## OTTOZ

GIN

**OTTOZ**  
du Val d'Aoste

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



Il nostro mastro distillatore ha creato un'alchimia tra sei botaniche alpine e due mediterranee, dando origine a una composizione di sapori unici e inediti sprigionati dal nostro GIN 8Z.

**GIN8Z**  
Gin  
cod. LEV8Z  
6 x 70 cl x 42%

## LEVI

GIN

*Levi*  
VALLE D'AOSTA  
DISTILLATI

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



Distillato di montagna ottenuto  
da ginepro selvatico raccolto a mano

MONTE BIANCO  
4810 m slm



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.

**GLACIALIS GIN**  
Gin  
cod. LEVG17  
6 x 70 cl x 42%

## MASONS

GIN



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 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

## GIN DI PUGLIA

GIN



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



## IL PRIMO GIN MADE IN PUGLIA!

Gin di Puglia nasce dal grano, col classico metodo London Dry. La base alcolica è costituita dal distillato di grano biologico in cui vengono lasciate poi in infusione le erbe aromatiche. Le botaniche, quindi ginepro, coriandolo, radici di liquirizia e foglie di ulivo vengono messe in infusione nel distillato base e seguono un processo di ulteriore distillazione che preserva aromi e profumi. Infine si procede ad un'ulteriore distillazione con l'olio extra vergine di oliva in infusione. Si procede infine all'imbottigliamento. La scelta degli ingredienti utilizzati è precisa, finalizzata ad elevati standard di qualità, rigorosamente di origine biologica; questo è uno dei punti forza del Gin, dalla terra alla distilleria. Ogni bottiglia è unica e l'attesa si fa perdonare al primo assaggio.



London Dry Gin, distillato con botaniche ed olio extra vergine di oliva. La produzione del Gin segue tre fasi di distillazione: grano biologico, botaniche mediterranee quali ginepro, coriandolo, radici di liquirizia e foglie di ulivo, infine olio extra vergine di oliva.

**GIN DI PUGLIA**  
London Dry Gin  
cod. GPGI  
6 x 50 cl x 43%

**GIN DI PUGLIA**  
London Dry Gin  
cod. GPGIC  
**(in confezione)**  
6 x 50 cl x 43%

## OSMOZ (by MONTIFAUD)

GIN

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%

## CLONAKILTY MINKE

GIN



PROPRIETARIO: CLONAKILTY DISTILLERY  
SITO WEB: [HTTPS://CLONAKILTYDISTILLERY.IE](https://clonakiltydistillery.ie)



## IL GIN DELLE BALENE

Ispirato alle balene Minke, maestose creature native della costa atlantica. Esattamente questa costa atlantica è anche dove si trova la botanica unica che conferisce a Minke Gin il suo profilo aromatico.

La particolarità di questo gin è data dalla natura dell'alcool di base che proviene dalla fermentazione del lattosio contenuto nel siero del latte conferito dalla famiglia, questo processo viene attivato trami l'aggiunta di particolari fermenti.

Questa fase porta il wash ha una gradazione alcolica del 4%, questo viene distillato in un alambicco a colonna come se fosse un distillato di grano che lo porta ad una gradazione del 96%.

Il distillato viene portato a una gradazione del 40% e viene ridistillato in un particolare alambicco da 230 lt che fa passare i vapori per il cesto delle botaniche per una lunghissima serpentina che aumenta la il contatto con il rame. Questo crea più reflussi per purificare ulteriormente il gin.

Vengono fatte quattro differenti distillazioni con miscele di botaniche differenti e vengono unite con la stessa tecnica del blending che si utilizza per il whisky.

**CLONAKILTY MINKE**  
Gin  
cod. CL01  
6 x 70 cl x 43,2%



## ECHLINVILLE

GIN



PROPRIETARIO: CLONAKILTY DISTILLERY  
SITO WEB: [HTTPS://CLONAKILTYDISTILLERY.IE](https://clonakiltydistillery.ie)



## IL GIN CHE ARRIVA DAI FIORDI

Il primo super-premium single estate pot still gin Irlandese. Distillato di baste da orzo maltato (single malt) proveniente dai terreni di proprietà della distilleria (single estate) in alambicchi Pot Still. Aromatizzato con botaniche locali che includono petali di cespuglio e alghe del vicino fiordo Strangford Lough per creare un'esperienza unica tra la terra e il mare del Nord Irlanda.

Al palato Anice e lavanda lasciano spazio alle note di ginepro e coriandolo. La dolcezza continua con un carattere maltato e una cremosità che raramente si trova nei moderni gin.

All'olfatto si presenta complesso e perfettamente equilibrato. Fresche note floreali e speziate di agrumi. Dolce e morbido, con un pizzico di malto d'orzo proveniente dai terreni di Echlinville.

**ECHLINVILLE IRISH POT STILL**  
Gin  
cod. ECH4  
6 x 50 cl x 46%

## UPPERHAND

GIN



PROPRIETARIO: LAFFERTY & SONS LTD.  
SITO WEB: WWW.UPPERHANDGIN.COM



## UN GIN A TUTTO PASTO!

*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 attraverso la distillazione di ginepro, basilico, aneto e limone, dando origine ad un perfetto equilibrio di sapori delicati, unici e molto distinguibili.*

*Upperhand è ottimo come base per cocktail, e in abbinamento con il cibo!  
Sorpriendente, versatile, dà sempre il suo meglio.*



**UPPERHAND**  
Gin  
cod. UPGI  
6 x 50 cl x 40%



**UPPERHAND**  
Miniature  
cod. UPGIP  
24 x 5 cl



**UPPERHAND**  
Tin Cup  
cod. UPTC  
6 x



**UPPERHAND**  
Bicchiere  
cod. UPTU  
6 x





PROPRIETARIO: SPIRITS BY DESIGN  
SITO WEB: 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.*



**HOMARD / 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%



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 44%



**X-Gin Gift pack 0,35 L + 2 bicchieri**  
cod. XGCO2  
6 x 44% x 35 cl



**X-Gin Ice Bucket**  
cod. XGIB  
1 x



**X-Gin bicchiere**  
cod. XGBIC  
6 x



PROPRIETARIO: WEBER HAUS  
SITO WEB: WWW.WEBERHAUS.COM.BR



## TUTTO IL BRASILE CONCENTRATO IN UN GIN!



**WH48 DRY PINK**  
Gin  
cod. WEC42  
4 x 70 cl x 44%

Gin Dry completamente artigianale, la distillazione avviene in un alambicco di rame, aroma fresco fornito dalle foglie di canna da zucchero, dal Ibisco e dal Ginepro.  
Contiene anche Erba mate e Zenzero.

**WH48 LONDON DRY**  
Gin  
cod. WEC41  
4 x 70 cl x 40%

Gin Dry completamente artigianale, la distillazione avviene in un alambicco di rame, aroma fresco fornito dalle foglie di canna da zucchero e dal Ginepro. Contiene anche Erba mate e Zenzero, conservato in botti di legno amburana che ne conferisce il particolare colore e aroma con sentori di legno.



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%

UTILIZZO: tutti Genever si possono degustare lisci o in un ottimo “Old Negroni”.



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



### Levi - GRAPPA - Valle d'Aosta - Italia

- LEVGBM - Grappa Prié Blanc / Blanc de Morget - 6 x 0,50 x 40%
- LEVGA - Grappa Petite Arvine - 6 x 0,50 x 40%
- LEVGMU - Grappa Muscat de Chambave - 6 x 0,50 x 40%
- LEVGCN - Grappa Chardonnay - 6 x 0,50 x 40%
- LEVGT - Grappa Torette - 6 x 0,50 x 40%
- LEVGFU - Grappa Fumin - 6 x 0,50 x 45%

### Levi - Distillato di infuso

- LEVGE - Genepy - 6 x 0,50 x 38%
- LEVMI - Mirtillo - 6 x 0,50 x 38%
- LEVLA - Lampone - 6 x 0,50 x 38%
- LEVME - Mela - 6 x 0,50 x 38%
- LEVMS - Martin Sec - 6 x 0,50 x 38%
- LEVPR - Prugna - 6 x 0,50 x 38%



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



Novità!



### GRAPPA DEL FONDATORE GUGLIELMO LEVI

Il passato racconta chi siamo e come ci siamo trasformati. La nuova Grappa Stravecchia è un omaggio alla nostra storia ed è la vera e propria rivisitazione della storica grappa Guglielmo Levi. È ottenuta da pregiate vinacce valdostane invecchiate per più di 24 mesi in botti di rovere, acacia e ciliegia.

### GRAPPA STRAVECCHIA

Grappa  
cod. LEVST18  
6 x 70 cl x 45%

**OTTOZ**  
du Val d'Aoste

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



Novità!

Mai bere  
acqua



Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce bianche e rosse in alambicco discontinuo a bagnomaria. Affinata in barrique di rovere. Dal sapore avvolgente e armonico e dagli aromi fini.

GRAPPA DE BATHEZAR  
Grappa  
cod. OTBA  
6 x 70 cl x 45%

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 è limitatissima.

**La Grappa di Barbaresco millesimata** nasce dalla distillazione delle nostre vinacce di Barbaresco Crichton 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 è 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%
ROGR05	Roagna Grappa Barolo 2005	6	0,70	45%

## 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%



## SANONER

GRAPPA



PROPRIETARIO: ADLER



Una grappa elegante dalle note speziate, floreali e fruttate. Un prodotto artigianale di qualità superiore grazie all'uso del distillatore discontinuo che segue i principi della biodinamica.

Invecchiamento: in legno di rovere per almeno 18 mesi.

Gradazione alcolica: 43% vol.

Aspetto visivo: di tonalità dorata, perfettamente trasparente.  
Sensazioni olfattive: garbata e di classe, racchiude armoniche note speziate che richiamano l'invecchiamento e piacevoli sentori floreali e fruttati.

Sensazioni gustative: armonica.

Sensazioni retroolfattive: l'eleganza delle note percepite nella fase olfattiva, viene avvertita anche nell'esame retroolfattivo, termina con i ricordi di viola.

Temperatura di servizio : 17°C.

Bicchieri consigliato: tulipano di cristallo di medie dimensioni.

**AETOS**  
Grappa di Sangiovese  
cod. SNGR  
6 x 70 cl x 42%



## IL POGGIONE

GRAPPA



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%

**ALUXION (SPIRIT OF TRUFFLES)**

LIQUORI



PROPRIETARIO: ALUXION

**DAL DIAMANTE DELLA CUCINA...  
LO SPIRIT PIÙ PREZIOSO**

Dal diamante della cucina, un infuso di raro tartufo bianco italiano e altre botaniche naturali accuratamente selezionate, lavorato secondo l'antica ricetta originale Vernisse et Vitterra® attraverso un processo brevettato.

Lo spirito invecchiato in botte, gli aromi paradisiaci del tartufo bianco d'Alba e le invitanti sfumature del rum affumicato restituiscono molto più di un semplice distillato.

Da consumarsi preferibilmente liscio a temperatura ambiente, Spirit of Truffles® è un prodotto versatile che può essere degustato anche on the rocks ed è un'ottima base per cocktails ricercati ed unconventional.



Il tartufo bianco di Alba è una varietà di tartufo bianco, tipico del Piemonte. La qualità migliore si raccoglie nel periodo autunnale nei boschi delle Langhe. Il periodo di migliore maturazione è ottobre, ma gli esperti cercatori raccolgono questo prezioso prodotto fino a Dicembre.

La ricerca viene effettuata con l'ausilio di cani addestrati, soprattutto nelle ore notturne perché il loro olfatto è più sensibile e si evita il rischio di essere osservati da cercatori di tartufo non autorizzati. Il tartufo deve essere raccolto con cura e con uno strumento simile ad una piccolissima zappa.

**SPIRIT OF TRUFFLE**

Liquore  
(con infusione al tartufo d'Alba)  
cod. ALTR  
6 x 50 cl x 40%

1 x (20 miniature x 5 cl cad. x 40%)  
cod. ALTRP

**D'ARISTI**

LIQUORI



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 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%

UTILIZZO: i liquori D'Aristi sono generalmente serviti da soli, freschi o con qualche cubetto di ghiaccio, ma possono essere utilizzati anche per aromatizzare un buon caffè.



 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 ATTIVITÀ 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 ADVOCAAT

Liquore  
 cod. DUAD  
 6 x 70 cl x 20%

## DUTCH WINDMILL SPIRITS

LIQUORI



PROPRIETARIO: ANKER AMSTERDAM SPIRITS BV  
SITO WEB: [HTTPS://CANNABIS-SPIRITS.AMSTERDAM/](https://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 70 cl x 14,5%



## FIVE FARMS

LIQUORI



PROPRIETARIO: FIVE FARMS



### FIVE FARMS E... LE MUCCHE FELICI!

Five Farms è realizzato con la più ricca crema di latte, liscia, dolce e ricca. Il clima mite e le abbondanti piogge nella Contea di Cork si traducono in fertili terreni agricoli per bovini da latte, che trascorrono le loro giornate crogiolandosi nella fresca aria del mare e pascolando sull'erba verde vibrante.

Le "mucche felici" della contea di Cork producono latte di altissima qualità e la raccolta in singoli lotti assicura che Five Farms inizi con un prodotto base ricco e cremoso che è coerente da lotto a lotto.

La contea di Cork ospita anche la secolare tradizione di distillare il whisky irlandese autentico. I pot still usati tradizionalmente per la distillazione conferivano allo spirito una consistenza che è rimasta senza tempo. Il whisky irlandese a tripla distillazione premium ha una morbidezza e una complessità che aggiungono profondità alla dolcezza della crema.

Five Farms contiene una quantità maggiore di Whisky irlandese rispetto agli altri marchi sul mercato, distinguendolo nella categoria e consentendo un'intensità di sapore e calore di whisky davvero unica nel suo genere. Il risultato è un liquore alla crema irlandese superiore con la ricchezza dell'Irlanda stessa.



Cartone da 9 bottiglie, diventa un display accattivante.



**FIVE FARMS**  
Irish Whiskey Cream  
cod. FFIC  
9 x 70 cl x 17%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO  
IN ATTIVITÀ DAL: 2022  
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



### ROSOLIO BERGAMOTTO

Metodo di Produzione: sono molteplici i metodi tradizionali di estrazione del Bergamotto originario del sud Italia.

- Macerazione a freddo delle bucce fresche per almeno 21 gg
- Macerazione a caldo
- Distillazione in corrente di vapore

Ingredienti: solo Bergamotto come da antica ricetta storica italiana, completamente lavorato a mano. Non contiene additivi chimici

Colore: caratteristico color verde vellutato tenue naturale.

Profumo: note intense di olii essenziali estratti a freddo da buccia fresca con una delicata nota di acidità, quasi a richiamare un retrogusto amaro

Gusto: ricco ed avvolgente, ma ben strutturato; il rosolio, quel liquore prodotto e gelosamente custodito nelle credenze delle nostre nonne. Il Bergamotto è un frutto ricchissimo di proprietà antiossidanti che si mostra subito al palato con una nota decisamente dolce e di ottima persistenza; la percezione dell'alcool è molto discreta, come da antica tradizione. Il corpo è dato da una morbida dolcezza ed una delicata acidità che lo rende complesso e nel finale rotondo e persistente. Eventuali presenze di precipitati, sul fondo della bottiglia, sono determinate dalla naturalità delle materie prime impiegate nella produzione.

Caratteristiche: ottimo da bere da solo preferibilmente freddo o con ghiaccio insieme al dessert.

È molto noto il suo utilizzo nella miscelazione di grandi cocktails; ottima base per creare famosi miscelati come Collins, Fizz e Daisy

### ROSOLIO BERGAMOTTO

Liquore  
cod. FJAK5  
6 x 70 cl x 18%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO  
IN ATTIVITÀ DAL: 2022  
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



Ottenuto da una antica ricetta, è un tradizionale liquore a base di chiodi di garofano e cannella e pepe con un tocco di modernità.

**ALCHERMES**  
Liquore  
cod. FJAK8  
6 x 70 cl x 25%



Ottimo da bere con del buon vino bianco ricco o champagne diventa perfetto per la preparazione del famoso cocktail KIR e/o KIR Royal, da servire come aperitivo.

**ELIXIR CASSIS**  
Liquore  
cod. FJAK6  
6 x 70 cl x 20%



Un gusto ricco ed avvolgente, tipico del corpo delle ciliegie, Ottimo da bere da solo preferibilmente freddo o con ghiaccio insieme al dessert, usandolo anche su dolci e/o macedonia.

**RATAFIÀ CHERRY**  
Liquore  
cod. FJAK4  
6 x 70 cl x 25%



Una sinfonia floreale con toni vegetali e spezie. Il timbro è classico ed elegante, pulito, per effetto dell'estrazione naturale di pure violette.

**CREME VIOLETTE**  
Liquore  
cod. FJAK3  
6 x 70 cl x 18%



L'indispensabile ingrediente per creare cocktail indimenticabili e di spessore. La base soprattutto per i cocktail classici come White Lady, Margarita e Cosmopolitan.

**DRY CURAÇAO IMPERIALE**  
Liquore  
cod. FJAK2  
6 x 70 cl x 38%



Il maraschino è un liquore ottenuto dalla distillazione delle marasche, un tipo particolare di ciliegie aspre della varietà Prunus cerasus var. marasca.

**MARASCHINO**  
Liquore  
cod. FJAK1  
6 x 70 cl x 30%



Ottenuto da un distillato di succose pesche maturate al sole, adatto per aggiungere sapore a una varietà di cocktail e long drink.

**LIQUEUR PEACH**  
Liquore  
cod. FJAK7  
6 x 70 cl x 20%

# HIERBAS DE LAS DUNAS

LIQUORI



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. Syrco 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%

UTILIZZO: *liscia o con qualche cubetto di ghiaccio per una versione "Mule" con Double Dutch Ginger Beer.*

# LEJAY

LIQUORI



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



*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**  
 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 Lamponi  
 cod. LLFR  
 6 x 70 cl x 15%

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

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

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



**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%

## MISCAULT

LIQUORI



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 Génepi 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%



## 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%



## MISCAULT

LIQUORI



PROPRIETARIO: RENÉ DE MISCAULT  
IN ATTIVITÀ 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 Miscault, che ampliò la gamma di prodotti e aprì al pubblico la distilleria Paul Devoille!*

*I liquori di René de Miscault 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%

## KARDASI

LIQUORI

PROPRIETARIO: ΚΑΡΔΑΣΗ - ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ



Le proprietà benefiche, medicinali e terapeutiche del mastic sono note fin dall'antichità. La pistacia lentiscus (var. Chia), deriva esclusivamente dall'albero del genere pistacchio coltivato sull'isola greca di Chios e in nessun'altra parte del mondo. Il liquore al lentisco della famiglia Kardasis è prodotto a partire da questo particolare ingrediente.

**KARDASI MASTIC**  
Mastic  
cod. KDMA  
6 x 50 cl x 25%



Il segreto di questa ricetta è la combinazione di 15 semi aromatici ed erbe aromatiche, alcune delle quali estremamente rare, in proporzioni equilibrate. Questa dolcezza che caratterizza il KARDASIS OUZO è attribuita proprio all'uso di queste erbe, poiché non contiene zucchero.

**KARDASI OUZO TIRNAVOU**  
Ouzo  
cod. KDOU  
12 x 70 cl x 40%



La ricetta di questo ouzo eccellente comprende 16 diverse erbe, frutta e semi (alcuni dei quali estremamente rari), che conferiscono un aroma unico al distillato e una dolcezza naturale senza la necessità di zuccheri aggiunti o altri dolcificanti.

**KARDASI OUZO GOLDEN RECIPE**  
Ouzo  
cod. KDOG  
6 x 50 cl x 40%



## VAN KLEEF

LIQUORI

PROPRIETARIO: VAN KLEEF  
IN ATTIVITÀ 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**  
du Val d'Aoste

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



Mai bere  
acqua



Nel dialetto di molte popolazioni delle Alpi Occidentali "Génépy" è il nome, di probabile origine celtica, di un'erba di montagna, l'Artemisia Genepe: 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.

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

## MEZCAL



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

### Etimologia

- Il nome italiano mezcal 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 interrate, 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 mezcal è particolarmente diffuso nello stato messicano di Oaxaca, in particolar modo nei distretti di Sola de Vega, Miahuatlán, Yauteppec, 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?

- Tequila e Mezcal si ottengono dalla distillazione dalla 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.
- 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.
- 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°.
- 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

Memorabile 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.

## MESSICO

# AGAVE ESPADIN 1

## MEZCAL



**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 Ocotepc  
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

UTILIZZO: da degustare liscio per un'esplosione di sapore oppure in cocktail quali "Paloma" o "Mezcal-Negroni".

## AGAVE ESPADIN 2

MEZCAL



**LA MEDIDA**  
Mezcal Artesanal  
cod. LMME  
6 x 70 cl x 40,6%

Categoria: Mezcal Artesanal  
Classe di età: Mezcal Joven  
Regione Agave: Oaxaca-Tlacolula 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



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

contiene uno scorpione



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

contiene uno scorpione



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

contiene uno scorpione

Categoria: Mezcal Artesanal  
Classe di età: Mezcal - Joven  
Tipo Agave: Espadin

Distilleria: Scorpion Mezcal S.A. de C.V.  
Regione dell'agave: Oaxaca  
Distillazione: doppia

## AGAVE TOBALA

MEZCAL



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-Tlacolula de Matamoros  
Tipo Agave: Tobala  
Distillazione: Doppia

## AGAVE ARROQUEÑO

MEZCAL



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-Tlacolula 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 Bicushe 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 Bicushe 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-Tlacolula de Matamoros  
Tipo Agave: Wild Bicushe  
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 Bicushe  
Distillazione: Doppia

## AGAVE MADRE-CUISHE

MEZCAL



L'Agave Madre-Cuishe (Madre-Cuixe, Madrecuixe) fa parte della famiglia Karwinskii che comprende anche l'agave Cuishe, Cerial 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-Tlacolula 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

MEZCAL



L'Agave Tepezate (Tepestate) 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 Tepezate 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 Tepezate  
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 Tepezate  
Distillazione: Doppia

## AGAVE TOBASICHE

MEZCAL



L'Agave Tobasiche (Tobaziche) è un'agave della famiglia Karwinskii che include anche l'agave Madre-Cuishe, Barril e Cerial. 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-Miahuatlàn de Porfirio Diaz  
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

## BY THE DUTCH

RUM

BY THE DUTCH

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



## IL RUM DALL'ISOLA DI JAVA

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.



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



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

Il Batavia Arrack viene invecchiato in botti di rovere per 8 lunghi anni, offre un sapore ricco, profondo e persistente al palato.

UTILIZZO: è ottimo servito liscio in un capiente bicchiere riscaldato a temperatura di 24 / 25°C come perfect serve.



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'Arrackuiiri, 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.

UTILIZZO: si può consumare liscio oppure on the rocks, si apprezza in modo eccellente in un Rum Sour.

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

## BY THE DUTCH

RUM

BY THE DUTCH

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



I Paesi Bassi hanno una ricca storia nel commercio e nell'invecchiamento del rum. L'affumicatura, un tempo era destinata solo al cibo come procedimento di conservazione per i marinai (XVII secolo) quando viaggiavano con le loro navi verso i Caraibi. By The Dutch Smoked nasce da un blend di tre rum provenienti da Barbados, Martinica e Panama. I sentori richiamano melassa scura e melassa affumicata, quercia tostata, caramello e frutta secca. Seguono note terrose e verdi di canna da zucchero, aromi di pancetta affumicata conditi con sciroppo d'acero chiudono le note di questo rum decisamente intrigante.



**BY THE DUTCH SMOKED**  
 + cassa munizioni  
 Rum  
 cod. CCRUCO  
 1 x 70 cl x 45%

**BY THE DUTCH - SMOKED**  
 Rum  
 cod. DUSM  
 1 x 70 cl x 45%





PROPRIETARIO: ANKER AMSTERDAM SPIRITS BV  
SITO WEB: [HTTPS://CANNABIS-SPIRITS.AMSTERDAM/](https://cannabis-spirits.amsterdam/)



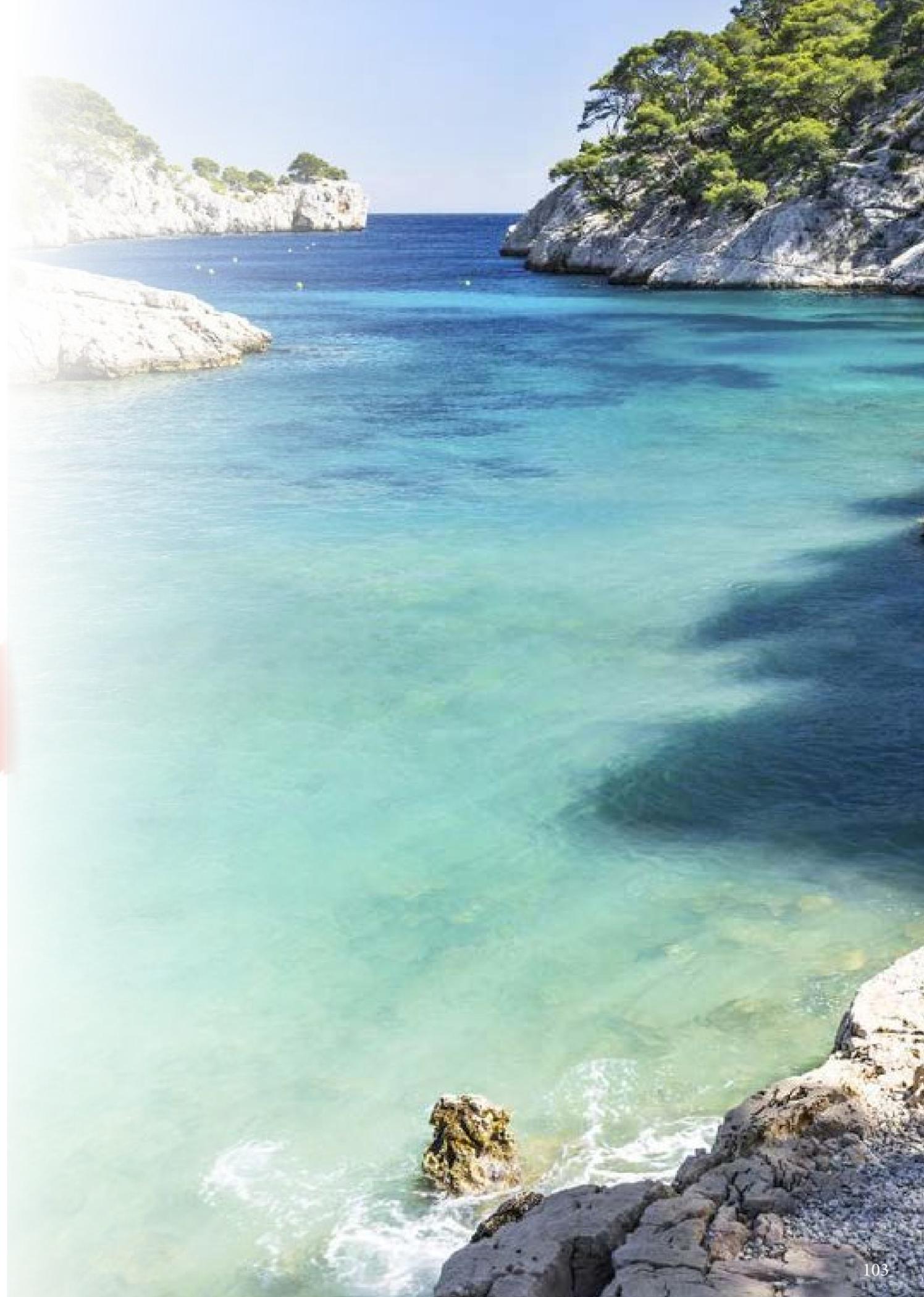
(Cannabis Sativa)



**DIRETTAMENTE DALLA CANAPA**

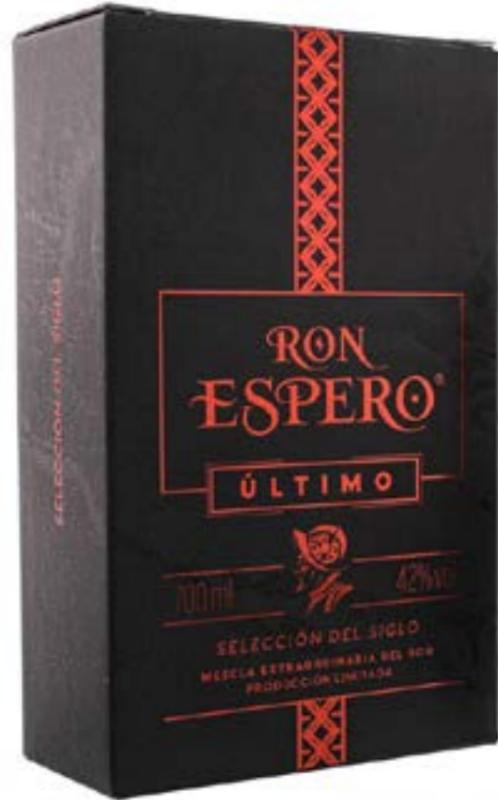
*Originaria dell'Asia centrale e sacra per la gente hindu, la canapa è una pianta erbacea a ciclo annuale la cui altezza varia tra 1,5 e 2 metri.*

**CANNABIS SATIVA**  
Jamaican Rum  
cod. CANRU  
6 x 70 cl x 37,5%





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



## UN RUM COME POCHI AL MONDO

### ÚLTIMO SELECCIÓN DEL SIGLO Rum

Il Ron Espero Último viene creato a partire da una selezione dei migliori rum dominicani con invecchiamento minimo da 14 a 20 anni secondo il processo solera. Rarissimi rum single cask provenienti da Barbados, Giamaica, Trinidad e Guyana invecchiati dai 9 ai 18 anni vengono poi aggiunti alla selezione.

Questo mix esclusivo di rum viene invecchiato in botti che prima contenevano Cognac per altri 8 mesi in modo che tutti i diversi gusti si sposino e creino un Rum incomparabile.

cod. ESRU  
6 x 70 cl x 42%



### 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%



### 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%



### 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%



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%





PROPRIETARIO: MERSER & CO RUM MERCHANTS LONDON  
IN ATTIVITA' DAL: 1863  
SITO WEB: WWW.MERSERRUM.COM



## UN SORSO DI CARAIBI IN INGHILTERRA!

*Il nostro rum viene conservato in barili di piccoli lotti a Londra per un periodo di sei mesi - ogni barile è appena sufficiente per 400 bottiglie di rum.*

*Questo processo è chiamato "Double Barrel" e consente ai diversi sapori ed aromi del rum di armonizzarsi delicatamente insieme per una finitura più liscia e raffinata - il modo in cui il rum dovrebbe essere prodotto e gustato.*

*Merser & Co è la prima Rum Blending House di Londra (oltre 100 anni di attività) e segna un ritorno alla miscelazione del rum, conosciuta non solo per la loro omonima gamma di gin, ma anche come uno dei commercianti di rum più originali di Londra.*

*Merser Rum. Distillato nei Caraibi.  
Fatto a Londra.*

**MERSER & CO.**  
**Double Barrel Rum**  
cod. HYMDB  
6 x 70 cl x 43,1%



PROPRIETARIO: BUSH RUM COMPANY  
IN ATTIVITA' DAL: 1863  
SITO WEB: WWW.BUSHRUM.CO.UK



THE  
BUSH  
RUMCO.

## RUM SPEZIATO CON SAPORE!

Bush Rum è un rum speziato vibrante e tropicale su bottiglia di vetro riciclato e confezione riciclabile al 100%. Ispirato allo stile aromatizzato del rum creato nei Caraibi, Bush Rum mescola il tradizionale rum dell'isola con frutta tropicale e spezie per creare una gamma di bevande luminose, rinfrescanti e sottilmente dolci, perfette da miscelare o sorseggiare direttamente.



*Spiced Bush Rum combina sapori di zenzero, cannella e caramello. Bevilo e otterrai una spolverata di vaniglia dolce, un morso di banana e un ruggito di spezie.*

**THE BUSH RUM CO.**  
**Original Spiced Rum**  
cod. HYBU1  
6 x 70 cl x 37,5%

*Sorseggia Mango Bush Rum per un boccone di mango, un filo di vaniglia e un brivido di caramello.*

**THE BUSH RUM CO.**  
**Mango Spiced Rum**  
cod. HYBU2  
6 x 70 cl x 37,5%

*Sapori dolci e tropicali di ananas, mango e frutto della passione con la freschezza dell'arancia e di altri agrumi per un rum totalmente tropicale con un finale speziato caldo.*

**THE BUSH RUM CO.**  
**Rum Tropical Citrus**  
cod. HYBU3  
6 x 70 cl x 37,5%

*Ricco e succoso come il frutto della passione combinato con la dolcezza tropicale e la morbidezza della guava; rifinito con vaniglia e spezie riscaldanti.*

**THE BUSH RUM CO.**  
**Rum Passionfruit & Guava**  
cod. HYBU4  
6 x 70 cl x 37,5%



PROPRIETARIO: SMITH & CROSS RUM CO.  
IN ATTIVITA' DAL: 1863  
SITO WEB: [HTTPS://SMITHANDCROSSRUM.COM](https://smithandcrossrum.com)



## JAMAICA NEL CUORE!

*Il rum Smith & Cross Jamaica contiene solo distillati Wedderburn e Plummer pot still, famosi per le loro note di frutta esotica e spezie. L'incomparabile complessità di questo rum offre un tour de force di sapore che storicamente lo ha reso una pietra miliare delle classiche bevande al rum. Abbiamo scelto di non filtrare a freddo questo distillato per mantenerne il gusto pieno.*

*Il marchio di Smith & Cross fa risalire la sua discendenza a uno dei più antichi produttori inglesi di zucchero e liquori. La sua storia risale al 1788 con una raffineria di zucchero situata al numero 203 di Thames Street, vicino ai London Docks. Nel corso del tempo, l'azienda e i suoi partner sono diventati importanti gestori di rum Giamaica, con ampie cantine sotterranee lungo il fiume Tamigi.*

### Navy Strength.

*Il 57% era il tradizionale grado alcolico richiesto dalla British Royal Navy. Con questa gradazione non ci sarebbero stati pericoli se stoccato a fianco della polvere da sparo. Altrettanto importante era il fatto che questa concentrazione garantisse minori spazi per lo stoccaggio sulle navi.*

### Ricette tradizionali Jamaicane:

#### Planter's Punch

9 cl. Jamaica Rum  
3 cl. succo di lime  
2 cl. succo di limone  
2 cl. Grenadine  
1 cucchiaino di zucchero bianco mescolare con ghiaccio tritato  
filtrare in un Collins con ghiaccio tritato

#### Jamaica Rum Daiquiri

3 cl. Jamaica Rum  
3 cl. succo di lime  
2 cl. sciroppo di zucchero  
agitare con ghiaccio e filtrare

**SMITH & CROSS**  
**Jamaican Pot Still Rum**  
cod. HYSC1  
6 x 70 cl x 57%



MERCHANT'S  
CHOICE  
CRAFT SPIRIT SELECTION

PROPRIETARIO: SYMPOSIUM INDEPENDENT SPIRIT MERCHANTS  
IN ATTIVITA' DAL: 1863



## MERCHANT'S CHOICE GUYANESE WHITE RUM – 40%

La serie Merchant's Choice offre una selezione di spirits artigianali, prodotti per assecondare i gusti dei bartender più esigenti, che non vogliono fermarsi ai brand più noti. Il Guyanese White Rum è un ottimo esempio di rum bianco caraibico, delicatamente agrumato e vanigliato.



**MERCHANT'S CHOICE**  
**Guyanese White Rum**  
cod. HYMR  
6 x 70 cl x 40%

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

**Aroma:** Elegante e profumato, con banana matura, agrumi e un sentore di vaniglia.

**Palato:** Dolce e piacevole, intenso, leggermente speziato, agrumi e ancora banana.



**GRADAZIONE:**  
40% ABV



**TIPOLOGIA:**  
RUM BIANCO



**AROMATIZZAZIONE:**  
NON PRESENTE



**DISTILLAZIONE:**  
NON DICHIARATA



**MERCHANT'S CHOICE**  
**London Dry Gin**  
cod. HYMG  
6 x 70 cl x 40%



**MERCHANT'S CHOICE**  
**Classic Vodka**  
cod. HYMV  
6 x 70 cl x 40%

## LABOURDONNAIS

RUM

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%

UTILIZZO: rum eleganti e precisi, al gusto si distinguono per il loro equilibrio, nei cocktail possono essere abbinati ad altri distillati come il Brandy oppure in ricette "TIKI" come lo Scorpion.

## LABOURDONNAIS

RUM

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%

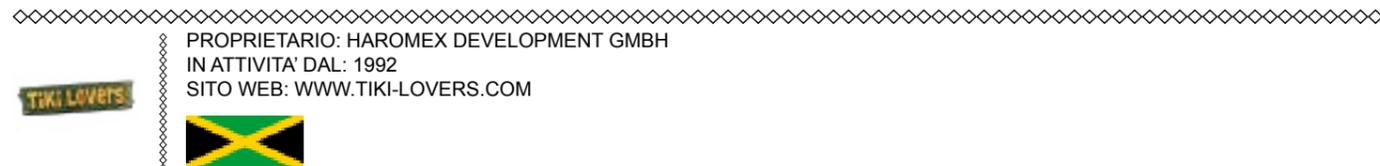


**Labourdonnais Vanilla**  
Rum  
cod. LARVA  
6 x 50 x 37,5%

UTILIZZO: si degustano lisci e sono molto piacevoli, on the rocks, la versione AMELIA è la base ideale per il leggendario RUM PUNCH.

## TIKI LOVERS

RUM



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 sorseggiare 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%



UTILIZZO: la versione Dark Rum a 57% dà carattere all'Old Fashioned cocktail come pochi altri Rum sanno fare.

## TOUCAN

RUM



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%

UTILIZZO: bastano solamente 2 Cl. leggermente diluiti con acqua per degustarli lisci, per utilizzo cocktail consigliamo Toucan Rhum Blanc.



## 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: WEBER HAUS  
SITO WEB: WWW.WEBERHAUS.COM.BR



## ANCHE IL BRASILE STUPISCE CON UN RUM PARTICOLARE!

### RUM SILVER

Rum



*Si distingue per il tocco dato dal legno di Amburana e per le spezie aggiunte. Aroma e sapore sottilmente dolce e fruttato, tono dorato.*

cod. WEC51  
12 x 70 cl x 37,5%



### RUM GOLD

Rum

*Si distingue per il tocco dato dal legno di Amburana e per le spezie aggiunte. Riposa per un anno in botti di legno di Amburana, legno balsamico e Quercia. Gusto morbido e armonico*

cod. WEC52  
12 x 70 cl x 38%



PRODUTTORE: IN-FERMENTO S.r.l.



### IL SAKE E IL GIAPPONE

Bevanda millenaria ottenuta dalla fermentazione del riso, il sake è oggi il simbolo di una cultura affascinante e, al tempo stesso, mitologica. Considerato libagione degli dei, dapprima esclusiva dell'imperatore e dei templi di preghiera, anche per le modalità di produzione, oggi viene ancora prodotto secondo una metodologia rigorosa; presenta caratteristiche differenti in base alle materie prime ed alle tecniche di affinamento impiegate, racchiudendo in ogni sorso secoli di storia e tradizioni.

### IL RISO E VERCELLI

Territorio forgiato dalla passione e dalla tenacia di chi, da secoli, lo coltiva; culla della produzione risicola del nord Italia; oggi vive il proprio splendore grazie alla produzione di eccellenze agroalimentari ed al ritorno degli aironi. Espressione di una cultura secolare e della migliore applicazione delle tecniche produttive è il riso Penelope, varietà di riso integrale, nero, dal gusto raffinato, intenso e dalle note fruttate.

Da Penelope, nasce Nero, il primo sake 100% italiano, elegante, intenso, dalle note fruttate.

Senza volersi atteggiare alla maniera della tradizionale bevanda orientale, ne rievoca sapidità e rotondità, seducendo l'assaggiatore con sorprendenti note che riportano alla memoria le sensazioni del vermouth torinese. Un mondo racchiuso in una bottiglia, pronta a concedersi senza esitazione a colui che vorrà scoprire la fitta trama evocativa che si intreccia con il profondo legame con il territorio e che ad ogni sorso disvela.

### UTILIZZO

Degustato liscio, ben freddo oppure in un cocktail come questo ad esempio:

### RISO, UVA E MALTO

Sake nero 30ml  
Barolo Chinato 30ml  
Angostura bitter 4gcc  
Birra doppio malto 30ml

-  
Versare gli ingredienti in un piccolo calice colmo di ghiaccio e miscelare delicatamente. Aggiungere la birra e miscelare ancora. Non prevede guarnizioni.



### NERO SAKE ITALIANO

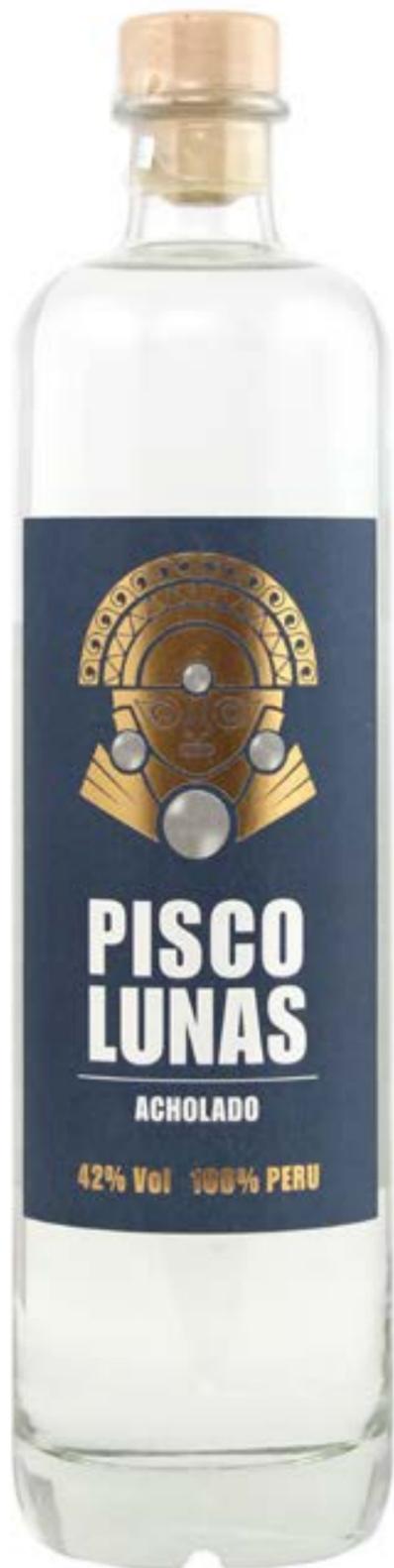
Sake  
cod. NESA  
6 x 50 cl x 17%

# PISCO LUNAS INCA

PISCO



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%

# DD CORDIALS

SCIROPPO



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



*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.*

## SCIROPPI ANALCOLICI!



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 Dasylium (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 Dasylium 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 Dasylium 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 Dasylium 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

TEQUILA



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.



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 EMLUMADA**

Tequila

Tequila Silvar Bianco - cod. STSS - 6 x 70 cl x 43%

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

Tequila Añejo - cod. STSA - 6 x 70 cl x 40%

Tequila Extra Añejo - cod. STSE - 6 x 70 cl x 40%

**UTILIZZO:** da degustare lisci oppure in tutte le ricette con Tequila come "Sangrita", "Margarita" e numerose altre ricette creative

## TEQUILA 30-30

TEQUILA

**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%

**UTILIZZO:** un Tequila prodotto con il 100% di agave, validissimo per tutti cocktails dallo spirito messicano!

## RANCHO ALEGRE

TEQUILA

**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

**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%



## NONIS FEBRUARIIS

VERMOUTH



PROPRIETARIO: FRANCO CAVALLERO



# VERMOUTH di TORINO SUPERIORE

PRODOTTO IN PIEMONTE

*Questo prodotto nasce dal desiderio di unire in modo armonioso il vino e il frenetico mondo degli spirits. Ispirandomi alle ricette dei Vermouth dei primi del Novecento italiano, mi sono lasciato condurre in questo viaggio dal nostro vitigno più importante, il Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Dopo averlo fatto maturare in piccole botti per due anni, l'ho aromatizzato con le mie erbe e le mie spezie, cercando di unire la saggezza popolare con il gusto moderno. Nasce così il Vermouth di Torino Superiore Nonis February, dal profumo intenso di Tanaceto e Artemisia, Salvia Selarea e Timo Cedrato, Arancio e Cannella. Un aperitivo originale in perfetto stile piemontese.*

**NONIS FEBRUARIIS**

Vermouth  
di Torino Superiore  
cod. GAVT  
6 x 75 cl x 18%



NONIS FEBRUARIIS  
VERMOUTH  
di TORINO  
SUPERIORE  
PRODOTTO IN PIEMONTE

Franco Cavallero



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 da 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**  
Espositore  
cod. ITES  
1 X



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



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



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



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



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



Nuova ricetta  
con miele  
di castagno  
friulano



**FRED JERBIS VERMUT 16**  
Vermouth  
cod. FJVC  
6 x 75 cl x 18%

VERMUT16 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.

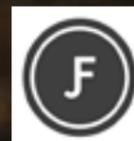
**GUSTO:** strutturato e persistente, con una spiccata nota pepata, data dalla molecola "rotundone" presente in modo cospicuo in questo vino. L'inizio è amaricante, il corpo è ricco ed intenso con un finale rotondo con sentori di liquirizia. Un ricetta semplice e tradizionale che richiama le antiche 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 vermut intenso e con una lunga persistenza.

**ABBINAMENTI:** si sposa benissimo con i cocktail a base di vermut: negroni, martinez, manhattan, americano.

Molto interessante per accompagnare pietanze di carne rosse, o ancora meglio di selvaggina.



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



Nuovo  
formato  
da 75cl



**FRED JERBIS VERMUT**  
Vermouth  
cod. FJVE  
6 x 75 cl x 18%

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 amaricante. 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.

## LOTTINO

VERMOUTH

PROPRIETARIO: LOTTINO SPIRITS  
IN ATTIVITÀ DAL: 2020  
SITO WEB: WWW.LOTTINOSPIRITS.COM



## PROCESSO PRODUTTIVO

La Produzione avviene mediante una tecnica innovativa che permette di ottenere estrazioni eleganti e molto concentrate, sfruttando le diverse gradazioni alcoliche e i diversi tempi di maturazione.

Alcune botaniche vengono poste in infusione diretta nel vino, mentre altre vengono estratte singolarmente in alcol di grano. Complessivamente i tempi di infusione sono di circa 30 giorni.

A questo punto, l'infuso filtrato viene posto a decantare per 45 giorni, permettendo agli aromi estratti una corretta maturazione. Successivamente, l'infuso verrà nuovamente filtrato e sottoposto a processo di brillantatura per 20 giorni.

## CARATTERISTICHE

Al naso si denota la presenza di vino fresco in maniera netta, con note di erbe di campo, spezie, agrumi e frutti rossi. L'ingresso al palato si presenta dolce con frutti rossi e arancio, poi immediatamente le radici, la china e l'artemisia risvegliano le note amari lunghe e persistenti. Vaniglia, liquirizia e chiodi di garofano aprono a note di pasticceria sofisticata.

## BOTANICHE PRINCIPALI:

Artemisia, Arancio amaro, Legno di Quassio, Genziana, Liquirizia, Rabarbaro, China, Vaniglia, Chiodi di Garofano, Galanga, Cannella.

## VERMUT PRIMO

cod. LOVE  
6 x 70 cl x 18%

## BAREKSTEN

ACQUAVITE



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



THE  
WORLD'S  
**50**  
BEST  
RESTAURANTS™  
**2021**

sponsored by  
S.Pellegrino & Acqua Panna

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: SYMPOSIUM INDEPENDENT SPIRIT MERCHANTS  
IN ATTIVITA' DAL: 1863



## MERCHANT'S CHOICE CLASSIC VODKA – 40%

La serie Merchant's Choice offre una selezione di spirits artigianali, prodotti per assecondare i gusti dei bartender più esigenti, che non vogliono fermarsi ai brand più noti. La Merchant's Choice Classic Vodka, distillata in Inghilterra da grano locale, è un ottimo esempio di una vodka classica, morbida, pulita e croccante.



**MERCHANT'S CHOICE**  
*Classic Vodka*  
cod. HYMV  
6 x 70 cl x 40%

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

**Aroma:** Morbido, pulito e delicato, erbaceo e agrumato, un po' di caramello.

**Palato:** Dolce e delicato, spezie, agrumi e bacche fresche.

**Finale:** Pulito e fresco, ancora morbido e dolce.



**GRADAZIONE:**  
40% ABV



**TIPOLOGIA:**  
VODKA



**AROMATIZZAZIONE:**  
NON PRESENTE



**DISTILLAZIONE:**  
DISCONTINUA, POT STILL



**MERCHANT'S CHOICE**  
*Guyanese White Rum*  
cod. HYMR  
6 x 70 cl x 40%



**MERCHANT'S CHOICE**  
*London Dry Gin*  
cod. HYMG  
6 x 70 cl x 40%



PROPRIETARIO: ANKER AMSTERDAM SPIRITS BV  
SITO WEB: [HTTPS://CANNABIS-SPIRITS.AMSTERDAM/](https://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%

## KALAK

VODKA

KALAK  
SINGLE MALT VODKA

PROPRIETARIO: KALAK



Kalak è l'ortografia fonetica di "Cailleach", la dea celtica irlandese e regina dell'inverno. Kalak era l'incarnazione del lato più oscuro e potente della natura e il lato che abbiamo sfruttato per realizzare il nostro prodotto.

Kalak è la nostra terra, il suo clima e l'antico mestiere del suo popolo racchiuso in una bottiglia.



Dopo quasi tre anni di esperimenti di distillazione, e il contributo di alcune delle migliori menti di distillazione del mondo, la Kalak Single Malt Vodka è stata lanciata a metà del 2015.

Kalak è meticolosamente realizzata dal meglio dell'orzo maltato irlandese e dall'acqua pura di montagna. Distillata quattro volte in copper port still nel West Cork finito in botti di rovere americano vergine, carbonizzato su un fuoco di torba irlandese.

**KALAK PEATED**  
Vodka  
cod. KAVOP  
6 x 70 cl x 40%



Dopo quasi tre anni di esperimenti di distillazione, e il contributo di alcune delle migliori menti di distillazione del mondo, la Kalak Single Malt Vodka è stata lanciata a metà del 2015.

Kalak è meticolosamente realizzata dal meglio dell'orzo maltato irlandese e dall'acqua pura di montagna. Distillata quattro volte in copper port still nel West Cork, è pura, liscia e intrigantemente complessa.

Da allora Kalak ha guadagnato un seguito "democratico" in tutto il mondo, facendo appello sia ai bevitori di vodka premium che agli amanti del whisky.

**KALAK**  
Vodka  
cod. KAVO  
6 x 70 cl x 40%

**KALAK miniature**  
Vodka  
cod. KAVOM  
1 x 5 cl x 40%

## GHOST

VODKA



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, i 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%

## KUJIRA

WHISKY



PROPRIETARIO: SHIN GROUP

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.



## Ryukyu Whisky 5 YO White Oak Virgin Cask

Un whisky dai sentori di liquirizia e caramello, finale morbido con note di legno e spezie.

cod. KU5Y  
6 x 70 cl x 43%



## Ryukyu Whisky 8 YO Bourbon &amp; Sherry Cask

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 50 cl x 43%



## Ryukyu Whisky 10 YO White Oak Virgin Cask

Whisky con note di legno tostato e liquirizia con un lungo retrogusto di chiodi di garofano e cannella.

cod. KU10Y  
6 x 70 cl x 43%



## Ryukyu Whisky 12 YO Sherry Cask

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

cod. KU12Y  
6 x 70 cl x 40%

## KUJIRA

WHISKY



## Ryukyu Whisky Oloroso Sherry Finish 31 YO

cod. KU31Y  
6 x 70 cl x 43%

## EDIZIONE LIMITATA!

Il Kujira 31 Years Old Ryukyu Whisky è l'incarnazione dell'eccezionale artigianalità della Masahiro Distillery in attività da ben 140 anni. Selezionato a mano dal Master Blender, Mr. Arakaki Sunao, questo squisito whisky monocereale viene distillato a partire da riso premium al 100% e stagionato per più di tre decenni in botti ex-Sherry, Bourbon e White Oak prima della finitura in botti di sherry Oloroso.

Circondato da mare e montagna, Masahiro Shuzo si trova a Okinawa, situato in un clima subtropicale che porta sottili sapori fruttati, floreali e corpo robusto al whisky durante il processo di maturazione. Altamente complesso e splendidamente equilibrato, questo whisky presenta delicati elementi dolci di caramello, frutta secca e prodotti botanici orientali. Ogni bottiglia di Kujira 31 Years Old Ryukyu Whisky è numerata individualmente ed etichettata in carta giapponese fatta a mano. Con solo 999 bottiglie prodotte a livello mondiale.

Un vero e proprio gioiello di Whisky!

## Note di degustazione

Colore: ambra scuro

Naso: frutta secca, caramello, spezie di quercia, sentori di piante tropicali.

Palato: ricchi elementi dolci di frutta secca, quercia tostata, budino al caramello, profumo e sentori di erbe tropicali.

Finale: morbido, elegante e lungo finale persistente con caramella e sapori fruttati.



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 70 cl 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 70 cl x 43%

UTILIZZO: 4 cl di Shinobu miscelato con acqua, preparato in un tumbler con abbondante ghiaccio (meglio se cubi grandi).



#### 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 70 cl x 43%



#### Shinobu Pure Malt Oak Finish 15 Years

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

cod. SHPM15  
6 x 70 cl x 43%



SITO WEB: WWW.TOKINOSAKAGURA.COM

#### Shinobu 10 Years Old Pure Malt Whisky

(leggermente torbato)



La distilleria SHINOBU si trova nella regione balneare giapponese di Niigata, sulla costa occidentale del paese. La zona è famosa per i suoi "Tre Tesori Bianchi": neve, riso e sake coltivati da secoli. I whisky di malto puro sono realizzati dal maestro Mr. Usami Ken che ha miscelato e invecchiato lo SHINOBU Pure Malt Whisky 10YO leggermente torbato in botti di sherry e bourbon hogshead per più di 10 anni, prima di finirle in prezioso rovere giapponese Mizunara. Famosa per impartire sapori ricchi e succulenti di mele, pere, chiodi di garofano e noce moscata, la quercia Mizunara è stata utilizzata in Giappone dagli anni '30 ed è ora ricercata dai produttori di whisky di tutto il mondo. I sapori torbati portano il whisky leggermente torbato SHINOBU 10YO Pure Malt in un altro aspetto, con aromi complessi e diversi strati di gusti di alghe e sapori affumicati.

Tutti i whisky SHINOBU non sono filtrati a freddo e non hanno coloranti aggiunti per proteggere e migliorare il loro carattere complesso e robusto.

Naso: delizioso aroma di miele, con sentori di cioccolato, erba secca e falò da malti leggermente torbati.

Sapore: caramello, caffè, delicati sapori affumicati seguiti da alghe e profumo di vaniglia.

Finale: lungo e liscio con note di caramello salato.

cod. SHPT10  
6 x 70 cl x 43%

#### Shinobu Pure Malt Whisky leggermente torbato

(finitura in rovere Mizunara)



Le miscele SHINOBU Lightly Peated Pure Malt Whisky mostrano una struttura del corpo robusta e profonda, con sapori di rovere affumicato e tostato. Tutti i whisky SHINOBU non sono filtrati a freddo e non hanno coloranti aggiunti per proteggere e migliorare il loro carattere complesso e robusto.

Naso: menta con un po' di torba leggera e un tocco di limone. Sentori di carboncino e fumo.

Palato: Sapore di torba moderato, mescolato con rovere tostato, frassino di carbone, erba secca e un pizzico di salsedine.

Finale: sapore persistente di legno tostato con molta dolcezza dal malto tostato.

cod. SHPT  
6 x 70 cl x 43%

## SHEFFORD MANOR

WHISKY

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 70 cl x 40%

## CLONAKILTY

WHISKY

PROPRIETARIO: CLONAKILTY DISTILLERY



Creata individualmente in piccoli lotti, la Distilleria Clonakilty crea attraverso i suoi tre alambicchi in rame, un whiskey morbido ed elegante. L'acqua utilizzata per il taglio dei nostri whisky proviene dai nostri antichi e profondi pozzi. L'orzo viene valorizzato da un suolo complesso dato dal particolare clima e posizione, le nebbie e gli spruzzi dell'Oceano, la pioggia. Matura sull'Oceano Atlantico, sviluppando così un carattere marittimo unico, invecchiati nelle migliori botti di quercia europea e americana.



Ispirato all'iconico faro di Galley Head che fa la guardia ai nostri campi ai margini dell'Oceano Atlantico.

Aromi e sapori di cioccolato fondente, frutti di bosco rossi e liquirizia, con un lungo finale di spezie di quercia.

**CLONAKILTY**  
Whiskey Galley Head  
Single Malt  
cod. CL07  
6 x 70 cl x 40%

Blend Whiskey composto da un single malt di tripla distillazione invecchiato 10 anni e un grain di 8 anni. Gentilmente tagliato con acqua di sorgente in botti di botte di rovere nuove sulle coste dell'oceano Atlantico.

Un whiskey dolce e leggermente speziato con note di mela verde, crema pasticceria e frutta secca.

**CLONAKILTY**  
Whiskey Single Batch  
cod. CL04  
6 x 70 cl x 43,6%

Blend Whiskey composto da un single malt di tripla distillazione invecchiato 10 anni e un grain di 8 anni. Gentilmente tagliato con acqua di sorgente e finito in botti di Porto sulle coste dell'oceano Atlantico.

**CLONAKILTY**  
Whiskey Port Cask  
cod. CL02  
6 x 70 cl x 43,6%

## ECHLINVILLE

WHISKY



PROPRIETARIO: CLONAKILTY DISTILLERY



La distilleria Echlinville è diventata la prima distilleria autorizzata dell'Irlanda del Nord in oltre 125 anni, distillando il suo primo spirito nel 2013.

*“Non scenderemo a compromessi nel nostro desiderio di produrre il miglior whiskey immaginabile. Gli daremo autenticità e provenienza. Racconterà la storia della terra da cui proviene e di coloro che l'hanno portata alla vita”.*



FECKIN' Irish Whiskey è un blended di malto e grano, invecchiato in botte. Morbido e dai sentori di miele con un ottimo equilibrio e finezza.

**FECKIN'**  
Whiskey  
cod. ECH3  
6 x 70 cl x 40%

Dunville's 1808 è un blend moderno di whiskey al malto e grano. Quest'ultima versione di The Spirit of Belfast vanta note di vaniglia, mele, pere, scorza di limone candita e spezie dolci. Pieno di carattere, come la città natale.

**DUNVILLE'S 1808**  
Whiskey  
cod. ECH7  
6 x 70 cl x 44%

Dunville's Three Crowns Peated introduce il primo blend whiskey torbato Irlandese. Tre whiskey invecchiati di grande livello riposati insieme in una botte di Isla torbata, questa singolare procedura porta alla luce un raro whiskey irlandese gentilmente torbato.

**Dunville 3 Crowns Peated**  
Whiskey  
cod. ECH2  
6 x 70 cl x 43,5%

Dunville's Three Crowns è una miscela di single grain a 4 anni, single malt di 10 anni e whisky single malt di 15 anni. Al palato è liscio con note di grano, malto e quercia.

**Dunville 3 Crowns**  
Whiskey  
cod. ECH5  
6 x 70 cl x 43,5%

Whiskey single malt irlandese invecchiato dieci 12 "finito" in botti di tipo bodegas di Pedro Ximenez Sherry. Un whiskey dolce e leggermente speziato con note di mela verde, crema pasticcera e frutta secca.

**Dunville PX 12 yo**  
Whiskey  
cod. ECH1  
6 x 70 cl x 46%

## TIPPERARY

WHISKY



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 whiskey ricavato dall'orzo che coltiviamo nella fattoria Ballindoney nella contea di Tipperary.

TIBF	Tipperary-Big Field Potin - 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
<b>Single Cask</b>						
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

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



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



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

# OCH AYE THE COO

WHISKY



PROPRIETARIO: LAFFERTY & SONS LTD.



## OCH AYE THE COO, IL SAPORE DELLA SCOZIA.

Alla Lafferty & Sons selezioniamo solo le migliori cask di Whisky di Grano e Malto da tutte le regioni della Scozia.

Solo quando le cask raggiungono il loro vero potenziale di maturazione, vengono selezionate e miscelate insieme per creare qualcosa di speciale, Och Aye The Coo.

Och Aye The Coo è una esclamazione Scozzese che significa "Oh certamente! La mucca!"

La Highland Coo, con il suo manto lungo e peloso, è simbolo della bellezza selvaggia delle Highlands e delle Isole Scozzesi. E' un animale docile ed imponente che vive da sempre affianco all'uomo.

Och Aye The Coo Blended Scotch Whisky è fragrante e ricco al palato. Vanta note dolci e speziate di malto d'orzo, torta di mele e cannella con un palato morbido e delizioso di frutta matura, e calda caramella mou.

Och Aye The Coo strizza l'occhio alla miscelazione. E' un Whisky morbido e rotondo.

Puoi berlo "on the rocks" o in un cocktail ma sarà sempre una certezza in gusto e qualità.

**OCH AYE THE COO**  
Blended Scotch Whisky  
cod. UPCOO  
6 x 70 cl x 40%



# DUNCAN TAYLOR

WHISKY



SITO WEB: WWW.DUNCANTAYLOR.COM



Fondata nel 1938, la Duncan Taylor Scotch Whisky Limited produce whisky indipendente e possiede una delle più grandi collezioni private di botti di whisky scozzese single malt e single grain invecchiate. Oggi, l'azienda produce questi pregiati liquori tramite una vasta gamma di marchi di prodotti pluripremiati, tutti imbottigliati presso la sede di Huntly.



Blended in small batch, Duncan Taylor ha creato un moderno blend whisky utilizzando malti affumicati provenienti da tutta la Scozia e rendendo omaggio alle leggendarie e vecchie miscele "fumose" di una volta. Insomma, proprio un whisky come una volta! Il Master Blender è riuscito a bilanciare perfettamente i sapori robusti del fumo di torba ora prodotti dai distillatori scozzesi continentali e li ha completati con le note morbide di caramello e vaniglia prodotte dall'abbinamento di whisky di grano con l'affinamento in botti fresche di bourbon. Il suo sapore è ricco e il carattere intransigente, un'esperienza corposa da assaporare.

**SMOKIN' SCOTCH BLEND**  
Whisky  
cod. DT01  
6 x 70 cl x 40%

# DUNCAN TAYLOR

WHISKY



SITO WEB: WWW.DUNCANTAYLOR.COM



Fondata nel 1938, la Duncan Taylor Scotch Whisky Limited produce whisky indipendente e possiede una delle più grandi collezioni private di botti di whisky scozzese single malt e single grain invecchiate. Oggi, l'azienda produce questi pregiati liquori tramite una vasta gamma di marchi di prodotti pluripremiati, tutti imbottigliati presso la sede di Huntly.



Storia locale con spirito globale  
Per commemorare uno dei monumenti più importanti trovati nella città di Huntly, Duncan Taylor ha rilasciato la gamma Battlehill del miglior distillato della Scozia.

La gamma Battlehill Scotch Whisky comprende i migliori whisky single malt e single grain fino a 55 anni, distillati in alcune delle distillerie più pregiate della Scozia.

La selezione Battlehill da noi fatta è di malti torbati nelle loro varie sfumature rigorosamente provenienti da piccole botti e imbottigliati a grado pieno per esprimere al massimo le loro peculiarità.

## BATTLEHILL by DUNCAN TAYLOR

- DT04 Duncan - Highland Park 11 Y - 6 x 70 cl x 53,7%
- DT05 Duncan - Caol Ila 11 Y - 6 x 70 cl x 53,8%
- DTBL01 Bunnahabhain Stoisha Heavily Peated 7 Y - 6 x 70 cl x 46%
- DTBL02 Drumblade (Dalrymple) 10 Y - 6 x 70 cl x 46%
- DTBL03 Glengarloch 9 Y - 6 x 70 cl x 46%
- DTBL04 Tullibardine 8 Y - 6 x 70 cl x 46%

## DUNCAN TAYLOR SINGLE CASK



- DTDT08 Aultmore 13 Y - 6 x 70 cl x 53,9%
- DTDT09 Benriach Peated 10 Y - 6 x 70 cl x 54,7%
- DTDT11 Craigellachie 10 Y - 6 x 70 cl x 54,5%
- DTDT12 Glen Elgin 11 Y - 6 x 70 cl x 54,8%
- DTDT06 Laphroaig 16 Y - 6 x 70 cl x 53,7%
- DTDT07 Miltonduff 13 Y - 6 x 70 cl x 53,8%

## RARE AULD GRAIN by DUNCAN TAYLOR



- DTRAG01 Girvan 12 Y - 6 x 70 cl x 53,8%
- DTRAG02 Strathclyde 30 Y - 6 x 70 cl x 48,3%
- DTRAG03 Invergordon 31 Y - 6 x 70 cl x 45,9%
- DTRAG04 Invergordon 33 Y - 6 x 70 cl x 46,8%
- DTRAG05 Caledonian 34 Y - 6 x 70 cl x 52,7%
- DTRAG06 Cameronbridge 42 Y - 6 x 70 cl x 45,3%



# WHISKY CELLAR



SITO WEB: WWW.WHISKYCELLAR.CO.UK



Whisky Cellar è un imbottigliatore indipendente di Scotch Whisky con sede a Edimburgo, che seleziona botti dalle proprie scorte private al culmine del loro carattere. Ogni singola serie viene imbottigliata con l'etichetta "Selezione di cantine private" e viene accuratamente scelta per fornire un ampio spettro di aromi e sapori naturali. "Non vincolato dall'età o dalla dichiarazione di annata, regionalità o tipo di botte... se il nostro gruppo di degustazione ama abbastanza il whisky, lo imbottigliamo." (Keith Bonnington, il fondatore)

Highlands				ANNATA		
WCAB14	Whisky Cellar Aberfeldy - 7 Y	1	0,70	53,6%	2014	New charred oak finish
WCBA14	Whisky Cellar Blair Athol - 7 Y	1	0,70	54,5%	2014	Moscatoel Finish
WCBN11	Whisky Cellar Ben Nevis - 10 Y	1	0,70	56,8%	2011	PX Sherry Finish
WCIN96	Whisky Cellar Invergordon - 24 Y <b>Grain</b>	1	0,70	48,6%	1996	American Oak Barrel
WCTE07	Whisky Cellar Teaninich - 12 Y	1	0,70	58,2%	2007	American Oak Hogshead
WCWE99	Whisky Cellar Westport - 21 Y - Teaspooned	1	0,70	43,8%	1999	Teaspooned American Oak
Teaspooned perché la distilleria è secretea						
Speyside				ANNATA		
WCAR06	Whisky Cellar Ardmore - 14 Y	1	0,70	58,9%	2006	American Oak Hogshead
WCBE97	Whisky Cellar Benriach - 22 Y	1	0,70	57,1%	1997	Rum Finish
WCGM96	Whisky Cellar Glen Moray - 23 Y	1	0,70	55,5%	1996	American Oak Barrel
WCGK93	Whisky Cellar Glen Keith - 29 Y	1	0,70	50,2%	1993	ex Bourbon barrel
WCIG08	Whisky Cellar Inchgower - 13 Y	1	0,70	55,7%	2008	Tawny Port Finish
WCHM04	Whisky Cellar House Malt - 15 Y Glenrothes	1	0,70	40,0%	2004	European Oak Refill Sherry
Lowlands				ANNATA		
WCCM88	Whisky Cellar Cambus - Single Grain - 33Y chiuso	1	0,70	42,5%	1988	Refill Hogshead
WCCA84	Whisky Cellar Cameronbridge - 36 Y Grain	1	0,70	53,6%	1984	American Oak Barrel
Islay				ANNATA		
WCBR11	Whisky Cellar Bruichladdich - 10 Y	1	0,70	57,4%	2011	Jurancon Vin Doux



Whisky Cellar Westport - 21 Y - Teaspooned (HIGHLANDS)  
cod. WCWE99  
1 x 70 cl x 43,8



Whisky Cellar Benriach - 22 Y (SPEYSIDE)  
cod. WCBE97  
1 x 70 cl x 57,1



Whisky Cellar Cameronbridge - 36 Y (LOWLANDS)  
cod. WCCA84  
1 x 70 cl x 53,6

# THE ULTIMATE WHISKY



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.

Speyside				ANNATA			
ULAU90	Auchroisk	6	0,70	46%	1990	Refill sherry butt limitata	
ULDA06	Dalvaire 12 Y	6	0,70	46%	2008	Bourbon Barrel	
ULGD09	GlenDulain 11Y	6	0,70	46%	2009	Hogshead <b>limitata</b>	
ULGE95	Glen Elgin 22YO	6	0,70	46%	1995	Hogshead <b>limitata</b>	
ULGA91c	Glen Keith Cask Strength ** 30Y	6	0,70	47,7%	1991	Bourbon Barrel	
ULGL07C	Glenlivet Cask Strength **	6	0,70	64,8%	2007	1st fill Sherry-butt	
ULGO08c	Glenlossie Cask Strength	6	0,70	56,5%	2008	Hogshead	
ULGO07	Glenlossie 12YO	6	0,70	46%	2007	Hogshead	
ULGR10	Glenrothes 11 Y	6	0,70	46%	2010	Hogshead	
ULGP10c	Glen Spey Cask Strength 8Y **	6	0,70	58,2%	2010	Bourbon barrel	
ULM95	Imperial 9YO <b>chiuso</b>	6	0,70	46%	1995	Hogshead <b>limitata</b>	
ULL10	Linkwood 11Y	6	0,70	46%	2010	Hogshead	
ULMA10	Mannachmore 9YO	6	0,70	46%	2010	1st use Hogshead	
ULMO08	Mortlach 12Y	6	0,70	46%	2008	Bourbon barrel	
ULM579	Mostfawie Cask Strength ** 34YO Milanduff	6	0,70	51,5%	1979	Bourbon barrel	
ULT088	Tormore 25 YO	6	0,70	46%	1988	Refill sherry butt <b>limitata</b>	
Highlands				ANNATA			
ULBL11	Balochin 10 YO	6	0,70	46%	3,33	2011	Sherry Butt
ULBL04	Balochin	6	0,70	46%	3,33	2004	Bourbon barrel <b>limitata</b>
ULBL07c	Balochin Cask Strength 11 Y **	6	0,70	60%	4,36	2007	Refill Sherry butt
ULFD06c	Fettercairn Cask Strength 12Y	6	0,70	54,1%	3,92	2006	Bourbon barrel
ULGC11	Glenadam 9Y	6	0,70	46%	3,33	2011	Bourbon barrel
ULGY11	Glen Ord 8Y	6	0,70	46%	3,33	2008	Sherry Butt
ULPJ08	Fulleney Cask Strength ** 12Y	6	0,70	56,6%	4,10	2008	Sherry Butt
ULRB08c	Royal Brackla Cask Strength ** 12 YO	6	0,70	58,2%	4,22	2008	Hogshead
ULTE08	Teaninich 12 YO	6	0,70	46%	3,33	2008	Hogshead
Lowlands				ANNATA			
ULCB84c	Cameron Bridge Cask Strength 34Y ** <b>Grain</b>	6	0,70	54,9%	3,96	1984	Hogshead <b>limitata</b>
Orkney				ANNATA			
ULUC06	Unnamed Orkney 14Y	6	0,70	46%	3,33	2006	Hogshead
ULWH14	Whitlaw 5Y	6	0,70	46%	3,33	2014	Butt
Isle of Islay				ANNATA			
ULMN1c	Maine by Bunnahabhain Cask 5Y ** 7Y	6	0,70	57,8%	4,19	2011	Hogshead
ULBS14b	Bunnahabhain Staotha 6Y	6	0,70	46,0%	3,33	2014	Dechar/Rech HH
ULCI11	Cool ha 9Y	6	0,70	46%	3,33	2011	Hogshead
ULC08c	Cool ha Cask Strength ** 12Y	6	0,70	57,4%	4,14	2008	Hogshead



\* 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



**BLOODY MARY**  
Tonic Water  
cod. DDBM - 24 x 20cl



**CUCUMBER MARGARITA**  
Tonic Water  
cod. DDMA - 24 x 20cl



**DOUBLE LEMON**  
Tonic Water  
cod. DDLE - 24 x 20cl



**MELOGRANO & BASILICO**  
Tonic Water  
cod. DDMB - 24 x 20 cl



**COCOMERO & CETRIOLO**  
Tonic Water  
cod. DDCC - 24 x 20 cl



**CRANBERRY**  
Tonic Water  
cod. DDCG - 24 x 20cl



**SODA WATER**  
Soda Water  
cod. DDSO - 24 x 20cl



**SKINNY**  
Tonic Water  
cod. DDST - 24 x 20 cl



**INDIAN**  
Tonic Water  
cod. DDIT - 24 x 20cl



**GINGER BEER**  
Tonic Water  
cod. DDGB - 24 x 20cl



**GINGER ALE**  
Tonic Water  
cod. DDGA - 24 x 20cl



# DOUBLE DUTCH

ACQUA TONICA / SODA

PROPRIETARIO: DOUBLE DUTCH  
 IN ATTIVITA' DAL: 2014  
 SITO WEB: [DOUBLEDUTCHDRINKS.COM](http://DOUBLEDUTCHDRINKS.COM)



**SKINNY**  
 Tonic Water  
 cod. DDST - 24 x 20 cl



**INDIAN**  
 Tonic Water  
 cod. DDIT - 24 x 20 cl



**MELOGRANO & BASILICO**  
 Tonic Water  
 cod. DDMB - 24 x 20 cl



**GINGER BEER**  
 Tonic Water  
 cod. DDGB - 24 x 20cl



**GINGER ALE**  
 Tonic Water  
 cod. DDGA - 24 x 20cl



**COCOMERO & CETRIOLO**  
 Tonic Water  
 cod. DDCC - 24 x 20 cl



**CRANBERRY**  
 Tonic Water  
 cod. DDCG - 24 x 20cl



**DOUBLE LEMON**  
 Tonic Water  
 cod. DDLE - 24 x 20cl





PROPRIETARIO: CRISTINA E SILVIA CROTTI E C.  
IN ATTIVITA' 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 BORGOG  
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 BORGOG  
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 BORGOG  
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. BBLI  
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



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



**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



**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



**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



**ARANCIA DISIDRATATA**  
cod. REOR  
16 fette x 70 gr



**LIMONE DISIDRATATO**  
cod. RELE  
16 fette x 70 gr



**POMELO DISIDRATATO**  
cod. REGR  
16 fette x 70 gr



**LIME DISIDRATATO**  
cod. RELI  
16 fette x 70 gr



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 FORK**  
(forchetta)  
cod. REMF  
10 x



**COCKTAIL SPOON**  
(cucchiaino)  
cod. REMS  
10 x



**SPEED POURER - DOSATORE**  
Dosatore cromato con gomma nera.  
cod. REMP  
10 x



**TWEezer**  
(pinza)  
cod. REMT  
10 x



**BAR BLADE**  
(apribottiglie in metallo)  
cod. REMBB  
10 x

# LA CULTURA DEL GHIACCIO



Il ghiaccio nel mondo della mixology è divenuto anno dopo anno una componente sempre più importante.

Il ghiaccio di "qualità", quindi, più resistente e bello da vedere, non garantisce solo una durata maggiore alla corretta temperatura, ma, anche il piacere visivo del prodotto durante la degustazione di un cocktail / drink.

La P&B LINE sas è presente da oltre 23 anni, nel settore dell' Horeca come fornitore di attrezzature professionali in tutto il territorio italiano.

Commercializza i marchi più importanti nel settore specifico del Food & Beverage, dalle semplici attrezzature da banco e servizio, alla fornitura di cucine, bar e ristoranti.

I prodotti professionali dei nostri partner Hoshizaki e Iceforward che compongono la nostra offerta, sono riconosciuti in tutto il mondo per la loro tecnologia, l'alta qualità delle componenti e la particolare attenzione al risparmio energetico e l'ecosostenibilità.

Per info: [www.pblines.com](http://www.pblines.com)

Resp. comm. Mauro Pelacani : 335 5988866



## 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](http://www.spiritsecolori.it)

 [Spirits & Colori](#)

 [spiritsecolori](#)

