

VELIER

ONE WORLD ONE LOVE



# SOMMARIO

## ECOSPIRITS REVOLUTION

ecoSpirits ..... 4

## CHAMPAGNE E SPUMANTI

Champagne Augustin ..... 13  
 Billecart-Salmon ..... 8  
 Contratto ..... 15  
 Champagne Insu ..... 12  
 Segura Viudas ..... 17  
 Varichon & Clerc ..... 17

## RUM

Angostura ..... 21  
 J.Bally ..... 38  
 Black Tot ..... 29  
 Brugal ..... 20  
 Clairin ..... 28  
 Depaz ..... 39  
 El Amparo ..... 24  
 Grogue ..... 24  
 Habitation Velier ..... 26  
 Hampden Estate ..... 22  
 Last Ward ..... 25  
 Long Pond ..... 25  
 Mother Mesccia ..... 24  
 Myers's ..... 29  
 Neisson ..... 33  
 Neoli ..... 24  
 Papalin ..... 25  
 Providence ..... 28  
 Rhum Rhum ..... 36  
 Rivers ..... 24  
 Rum Fire ..... 22  
 Sailor Jerry ..... 29  
 Saint James ..... 37  
 Savanna ..... 30  
 Secha de la Silva ..... 29  
 Velier Royal Navy ..... 25  
 Veritas ..... 24  
 Wray & Nephew ..... 29

## CACHAÇA

Germana ..... 43  
 Velho Barreiro ..... 43  
 Yaguara ..... 43

## GIN

Bordiga Gin ..... 49  
 Condesa Gin ..... 48  
 Costiera ..... 51  
 Cross Keys ..... 51  
 La Distillerie de Monaco ..... 49  
 Empire ..... 49  
 Hendrick's Gin ..... 46  
 Jin Jiji ..... 50

Kumaon & I ..... 50  
 Nikka Coffey Gin ..... 48  
 Oxford Gin ..... 49  
 Porcelain Gin ..... 49  
 Portofino ..... 47  
 Selvatiq ..... 47  
 Silent Pool ..... 48  
 Vallombrosa ..... 48  
 Winestillery Gin ..... 50

## VODKA

Moskovskaya ..... 52  
 Nikka Coffey Vodka ..... 53  
 Pegasus ..... 52  
 Quisivola ..... 53  
 Tito's ..... 53  
 Winestillery Vodka ..... 53

## TEQUILA

El Tequileno ..... 56  
 Fortaleza ..... 57  
 Kah ..... 57  
 Lunazul ..... 57  
 Rooster Rojo ..... 56  
 Tapatio ..... 56

## MEZCAL

Alipús ..... 60  
 Encantado ..... 60  
 Los Danzantes ..... 61  
 Monte Alban ..... 61  
 Palenque ..... 63  
 Los Siete Misterios ..... 62

## WHISKY

Aerstone ..... 85  
 The Balvenie ..... 72  
 Chichibu ..... 97  
 Edradour ..... 80  
 Elements of Islay (I.B.) ..... 81  
 The Famous Grouse ..... 85  
 Florentis ..... 100  
 Glenfiddich ..... 70  
 The Glenrothes ..... 76  
 Grant's ..... 84  
 Heaven Hill Distilleries ..... 90  
 Highland Park ..... 74  
 Ichiro's Malt ..... 97  
 Kavalan ..... 99  
 The Macallan ..... 66  
 Michter's ..... 88  
 Monkey Shoulder ..... 84  
 Naked Malt ..... 85  
 Neit ..... 100  
 Nikka ..... 94  
 Port Askaig ..... 79

Sazerac ..... 89  
 Signatory (I.B.) ..... 82  
 Tormore ..... 78  
 Tullamore Dew ..... 100  
 Willett ..... 91  
 Yuza ..... 98

## COGNAC E ARMAGNAC

Castarède ..... 107  
 Groperrin ..... 105  
 Nomade ..... 107  
 François Voyer ..... 105

## BRANDY

Fundador ..... 109  
 Lustau ..... 109

## DISTILLATI

Capovilla ..... 112  
 Drouin ..... 110  
 Montanar ..... 114  
 Musar ..... 114  
 Occhipinti ..... 114  
 Our Wine ..... 114  
 Il Paradiso di Manfredi ..... 114  
 Tabernerero ..... 114

## LIQUORI

Adriatico ..... 123  
 Amara ..... 121  
 Amaro Kahneman ..... 128  
 Bébo ..... 125  
 Bordiga ..... 129  
 Camatti ..... 123  
 Cesar Florido ..... 135  
 Chamarel ..... 125  
 Chartreuse ..... 118  
 China Clementi ..... 128  
 Contrattino ..... 132  
 Contratto ..... 132  
 De Kuyper ..... 126  
 La Distillerie de Monaco ..... 127  
 Domaine de Canton ..... 124  
 Drambuie ..... 124  
 Drouin ..... 135  
 Fireball ..... 124  
 Fonseca ..... 137  
 Himeros ..... 135  
 La Fée ..... 125  
 Liquori dell'Etna ..... 122  
 Lustau Sherry ..... 136  
 Lustau Vermut ..... 134  
 Maraska ..... 128  
 Mari Mayans ..... 124  
 Mulassano ..... 133  
 Mr. Black ..... 125

Piemme ..... 120  
 Porcelain High Tea Cocktail ..... 127  
 Riga Black 1752 ..... 128  
 Riga Black Balsam ..... 128  
 Roots ..... 127  
 San Venanzo ..... 128  
 Santoni ..... 128  
 Sheridan's ..... 123  
 T+ ..... 123  
 Vergano ..... 134  
 Yuntaku ..... 127  
 Winestillery Slow Gin ..... 128  
 Winestillery Vermouth ..... 134

## SAKE E SHOCHU

Choya ..... 141  
 Masamune Daruma ..... 141  
 Ming River ..... 141  
 Tanaka ..... 141  
 Yoigokochi Sake ..... 139  
 Yoigokochi Shochu ..... 140

## SOFT DRINKS

Fever-Tree ..... 142  
 Niasca Portofino ..... 144

## MIXABILITY

The Bitter Truth ..... 156  
 Essentia ..... 155  
 Everleaf ..... 145  
 Monin ..... 148  
 Nat King ..... 157  
 Ocean Spray ..... 157  
 Paragon ..... 146  
 Peychaud's ..... 157  
 Roots ..... 145  
 San Venanzo - Visciole ..... 157  
 Scrappy's Bitters ..... 157

## BIRRE

Sempione ..... 158

## ACQUE

Saint-Géron ..... 158

## BICCHIERI E CARAFFE

Movia ..... 159  
 Ovarius ..... 159  
 Riedel ..... 159

## EDIZIONI VELIER ..... 160

## INFORMAZIONI E CONTATTI ..... 164

# ECOSPIRITS

IL FUTURO DEL BERE PREMIUM È CIRCOLARE  
ELEVA L'ESPERIENZA DEL CLIENTE. MIGLIORA IL MARGINE. DIFENDE L'AMBIENTE.

I migliori bar e hotel d'Italia hanno già abbracciato la rivoluzione Ecospirits per cogliere tutti i vantaggi di un sistema collaudato che unisce sostenibilità, risparmio immediato e storytelling di valore.

## VANTAGGIO ECONOMICO IMMEDIATO

Grazie alla nostra logistica ottimizzata e all'eliminazione dei costi del packaging monouso, il costo al litro di un Ecotote® è inferiore rispetto alle bottiglie tradizionali. Un risparmio netto e immediato che aumenta significativamente il margine su ogni drink servito.

## UNO STORYTELLING POTENTE PER COINVOLGERE LA CLIENTELA

Non si vende solo un drink, si offre un'esperienza. Con Ecospirits, regali al locale una narrativa autentica di innovazione e responsabilità.

- **Bottiglia Eterna, Eleganza senza Compromessi senza cambiare il tuo stile di servizio. Le bottiglie refillabili sono proprio quelle che usi già.** Il gesto del pouring rimane intatto, arricchito da una storia che merita di essere raccontata.
- **Comunica il Valore:** I bartenders potranno raccontare con orgoglio di aver adottato un sistema all'avanguardia che genera benefici concreti per il pianeta
- **Un'Esperienza Partecipativa con Green Steps:** Per ogni Ecotote, piantiamo un albero a nome del locale. I clienti potranno seguire la crescita della "foresta del bar" scansionando un QR code. Trasforma una consumazione in un gesto concreto e condivisibile.

## PRESTIGIO E AFFIDABILITÀ, TESTATI DAI MIGLIORI

Scegliendo Ecospirits, ci si affianca a venue d'eccellenza: hotel a 5 stelle e bar presenti nella lista dei 50 Best. Adottare lo stesso sistema dei leader del settore è una scelta che parla da sola e aumenta la reputazione del locale agli occhi di una clientela attenta e esigente.

## QUISIVOLA, L'ECCELLENZA IN DOPPIA FORMULA

Ricevi gratuitamente con il primo ordine un'elegante bottiglia da pouring in vetro 100% riciclato, disegnata per valorizzare esteticamente la bottigliera e offrire un gesto di pouring superiore, degno di una vodka premium.

Grazie alla sinergia tra **Quisivola** ed Ecospirits, eleganza e risparmio non sono più in contrasto. Offri ai tuoi clienti il prestigio di una bottiglia premium mentre riduci il drink cost. Il vantaggio è su tutti i fronti.

## PRODOTTI TRUE BELIEVERS PER ECOSPIRITS

**Widges e Tried & True.** Questi prodotti sono disponibili esclusivamente per i clienti che adottano il sistema Ecospirits. L'accesso al loro packaging in bottiglia tradizionale è stato limitato per massimizzare l'impatto sostenibile.

**Los Arcos.** Questo distillato di agave non è disponibile nel formato bottiglia tradizionale. Viene fornito solo in Ecotote, abbinato all'esclusiva bottiglia da pouring vuota (fornita gratuitamente con il primo acquisto) creata per offrire un'esperienza di miscita e visualizzazione senza eguali.

## RESTO DELLA GAMMA

Le bottiglie tradizionali si possono ordinare normalmente e, una volta vuote, invece di diventare un rifiuto, danno il via al circolo virtuoso con il refill da Ecotote.

## COME FUNZIONA: SEMPLICE ED EFFICACE

1. **Ricevi l'Ecotote:** Il contenitore da 4,5L in comodato d'uso gratuito. E' riordinabile in qualsiasi quantità, senza vincoli rispetto ai vuoti da restituire
2. **Riempi la Tua Bottiglia:** Con il refill la tua bottiglia diventa eterna. Una volta vuota, la bottiglia viene ricaricata in area bar back prelevando il liquido dall'Ecotote. L'operazione, rapida e igienica con l'accessorio Pour Spout, avviene dietro le quinte per preservare la magia del front-of-house.
3. **Servi e Racconti:** La bottiglia diventa l'eroe del tuo back-bar e della conversazione con gli ospiti.
4. **Restituisci e Risparmia:** Si restituiscono gli Ecotote vuoti (min. 3) che ritiriamo gratuitamente

## IL CERCHIO SI CHIUDE: PER IL BILANCIO E PER IL PIANETA

- **+ Profitto:** Costo al litro ridotto e possibilità di premium pricing per i cocktail sostenibili.
- **- Impatto:** Ogni Ecotote elimina 6,5 bottiglie di vetro monouso e circa 1 kg di rifiuti.
- **+ Esperienza:** Mixologia d'autore, eleganza impeccabile e una storia che i clienti ameranno raccontare.

## ACCESSORI E SOLUZIONI AQUISTABILI

1. **Pour Spout** – Il migliore per il refill in bottigliera. Becco dosatore lavabile che si avvita all'Ecotote®. Si affianca a un imbuto per un travaso rapido, pulito e senza sprechi. Ideale per il barback: mantiene intatta l'esperienza di miscelazione e presentazione al banco.
2. **SmartPour 1.1S** – Il premium su richiesta. Dispenser digitale con NFC, schermo touch e selezione versata 2,5-4-5 cl. Funzione refill automatica (50/70 cl), autopulente e indicatore residuo. Disponibile solo per collaborazioni speciali, grandi eventi e progetti di co-branding.



ES0005  
POUR SPOUT 3.1S  
P15,00



ES0014  
SMARTPOUR 1.1S  
P165,00



PES001  
QUISIVOLA VODKA  
BOTTIGLIA PREMIUM  
RICARICABILE  
IN DOTAZIONE CON IL PRIMO  
ACQUISTO A TITOLO GRATUITO



PO1865  
LOS ARCOS EL VALLE TEQUILA  
BOTTIGLIA PREMIUM  
RICARICABILE  
IN DOTAZIONE CON IL PRIMO  
ACQUISTO A TITOLO GRATUITO



AO4961  
TRIED & TRUE VODKA  
6 x 70 cl x 44°  
B 16,03 + 3,24 = 19,27  
VIF 8% 14,75 + 3,24 = 17,99  
ANT 14,16 + 3,24 = 17,40



AO4962  
WIDGES GIN  
6 x 70 cl x 41,5°  
B 18,26 + 3,06 = 21,32  
VIF 8% 16,80 + 3,06 = 19,86  
ANT 16,13 + 3,06 = 19,19



AO4960  
**HAMPDEN ESTATE 8 YO ECOTOTE**  
 1 x 450 cl x 46°  
 VIF 8% 237,75 + 21,49 = 259,24



AO4959  
**CLAIRIN COMMUNAL ECOTOTE**  
 1 x 450 cl x 43°  
 VIF 8% 96,51 + 20,09 = 116,60



AO5002  
**YAGUARA CACHACA ECOTOTE**  
 1 x 450 cl x 41,5°  
 VIF 8% 106,65 + 19,39 = 126,04



AO6579  
**QUISIVOLA VODKA ECOTOTE**  
 1 x 450 cl x 40°  
 VIF 8% 25,97 + 18,87 = 44,84



AO4958  
**LOS ARCOS EL VALLE TEQUILA ECOTOTE**  
 1 x 450 cl x 42,5°  
 VIF 8% 116,17 + 19,85 = 136,02



AO5032  
**ENGINE ECOTOTE**  
 1 x 450 cl x 42°  
 VIF 8% 142,37 + 19,58 = 161,95  
 A ESAURIMENTO



AO4957  
**TRIED & TRUE VODKA ECOTOTE**  
 1 x 450 cl x 44°  
 VIF 8% 68,42 + 20,55 = 88,97



AO4956  
**WIDGES GIN ECOTOTE**  
 1 x 450 cl x 41,5°  
 VIF 8% 75,30 + 19,39 = 94,69



AO4589  
**PORTOFINO DRY GIN ECOTOTE**  
 1 x 450 cl x 43°  
 VIF 8% 256,89 + 20,09 = 276,98

CHAMPAGNE  
**BILLECART-SALMON**

## La storia di una famiglia

Da più di 200 anni a Mareuil-sur-Aÿ





## Vigneti straordinari

Dalla Côte des Blancs alla montagna di Reims, i grand cru crescono sotto il sole della Champagne



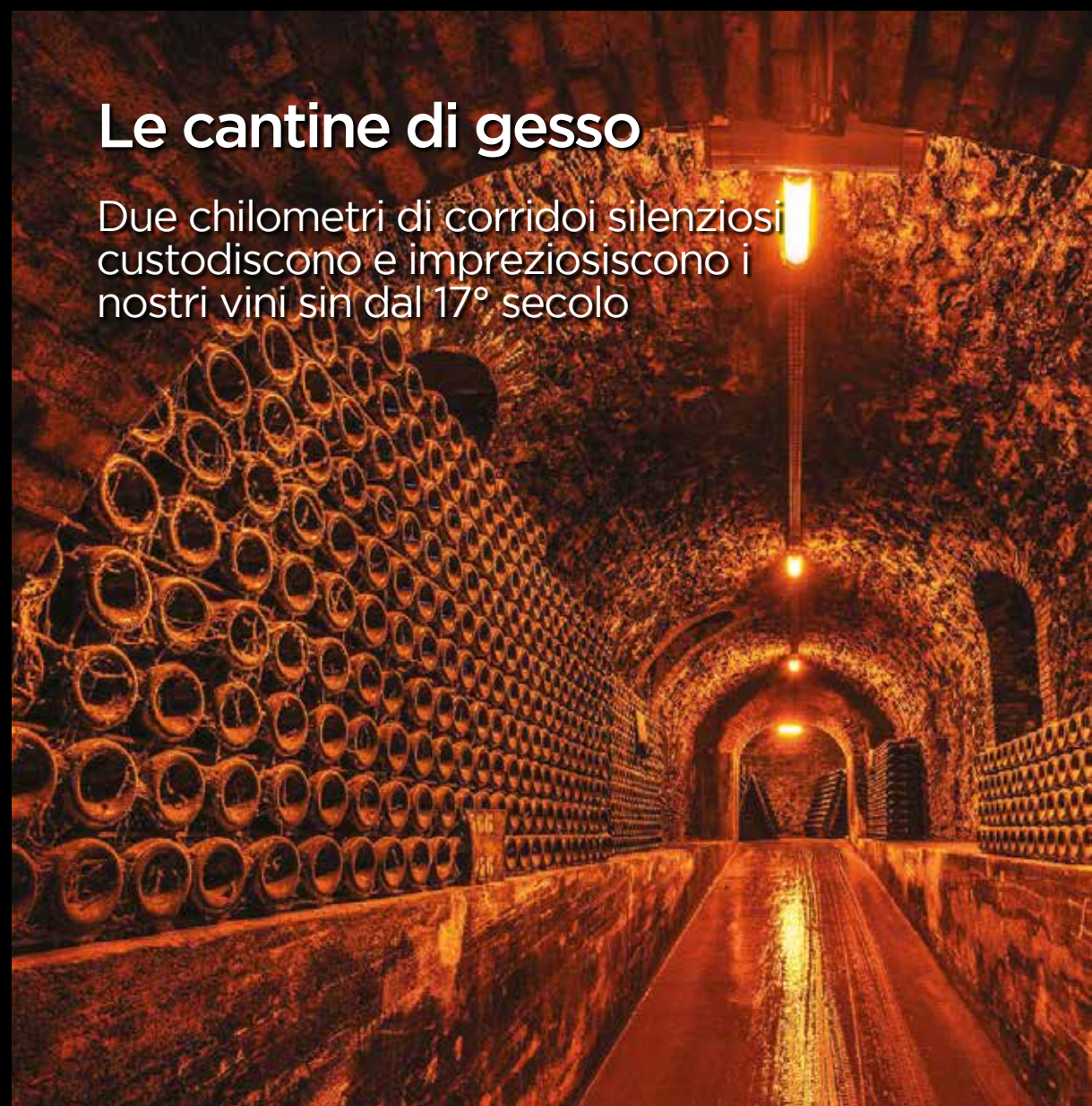
## Calma, silenzio e pazienza

400 botti e 24 maestosi foudre



## Un lavoro scrupoloso

80 tini termoregolati da 47 ettolitri, fermentazione a bassa temperatura, cru per cru, vitigno per vitigno



## Le cantine di gesso

Due chilometri di corridoi silenziosi custodiscono e impreziosiscono i nostri vini sin dal 17° secolo

# BILLECART-SALMON

DA 200 ANNI LA STESSA FAMIGLIA

Privilegiare la qualità, puntare all'eccellenza: un'evoluzione qualitativa attraverso la gamma di Champagne Billecart-Salmon. La gamma dei vini non millesimati e dei savoir-faire guadagna coerenza grazie a un nuovo approccio al dosaggio, mettendo in riserva oltre 50 vini d'eccezione.

## 1818

• 37% CH • 33% PN • 30% PM  
 Vinificazione cuves inox  
 Fermentazione lieviti selezionati  
 Vins de réserve: 40%  
 Maturazione sur lies 18/24 mesi  
 Dosaggio moderato: 9g/l

## LE RÉSERVE

• 28% PN • 29% CH • 43% PM  
 Vinificazione cuves inox  
 Fermentazione malolattica  
 Vins de réserve: 50/60%  
 Maturazione sur lies 30 mesi  
 Dosaggio moderato: 3g/l

## LE ROSÉ

• 35% PN • 45% CH • 20% PM  
 Vinificazione "in bianco" in cuves inox  
 Fermentazione malolattica Vins de réserve: 40%  
 Maturazione sur lies 36 mesi  
 Dosaggio extra-brut  
 Prima del degorgement aggiunta di 8% di vino fermo Pinot Nero di Mareuil-sur-Aÿ

## LE SOUS BOIS

• 28% PN • 43% CH • 29% PM  
 Vinificazione e affinamento: botti di rovere a bassa temperatura  
 Fermentazione malolattica parziale  
 Vins de réserve: vini del 2006  
 Maturazione sur lies 5 anni  
 Dosaggio extra-brut

## LE BLANC DE BLANCS

• 100% CH  
 Grand cru della Côte des blancs: Avize, Chouilly, Charmant, Mesnil-sur-Oger  
 Vinificazione in cuves inox  
 Fermentazione malolattica parziale  
 Vins de réserve: 20/50%  
 Maturazione sur lies 5 anni  
 Dosaggio extra-brut

000549  
 B 4766+1,30=4896  
 VIF SC.8% 43,85+1,30=4515  
 ANT 4209+1,30=43,39  
 ASTUCCIO



A03473  
**INSPIRATION 1818**  
 6 x 75 cl  
 B 3289  
 VIF 8% 30,26  
 ANT 2905

000550  
**LE RÉSERVE**  
 6 x 75 cl  
 B 4766  
 VIF 8% 43,85  
 ANT 42,09

000555  
 B 7457+1,30=7587  
 VIF SC.8% 68,60+1,30=6990  
 ANT 6586+1,30=6716  
 ASTUCCIO



000552  
**LE ROSÉ**  
 6 x 75 cl  
 B 7457  
 VIF 8% 68,60  
 ANT 65,86



A01381  
**LE SOUS BOIS**  
 6 x 75 cl  
 B 8260+1,30=8390  
 VIF 8% 75,99+1,30=7729  
 ANT 7295+1,30=74,25



O05591  
**LE BLANC DE BLANCS**  
 6 x 75 cl  
 B 7443  
 VIF 8% 68,48  
 ANT 65,74

O05565  
 B 7443+1,30=7573  
 VIF SC.8% 68,48+1,30=6978  
 ANT 65,74+1,30=6704  
 ASTUCCIO

### LES RENDEZ-VOUS N° 6

- 100% CH

Vinificazione e affinamento: botti  
Maturazione sur lies/in cantina: 82 mesi  
Dosaggio: 5,6 g/l

### LES RENDEZ-VOUS N° 7

- 100% PM

Vinificazione e affinamento: botti  
Maturazione sur lies/in cantina: 63 mesi  
Dosaggio: 3,5 g/l

### LES RENDEZ-VOUS N° 8

- 100% PM

Vinificazione e affinamento: botti  
Maturazione sur lies/in cantina: 63 mesi  
Dosaggio: 3,5 g/l

### BRUT VINTAGE 2016

- 62% PN • 24% CH • 14% PM

Vinificazione cuves inox  
Fermentazione malolattica  
Maturazione sur lies/en cave 89 mois  
Dosaggio moderato: 3g/l

### DEMI SEC

- 30% PN • 30% CH • 40% PM

Vinificazione: tini  
Fermentazione malolattica parziale  
Vins de réserve: 50/60%  
Maturazione sur lies/in cantina: 30 mesi  
Dosaggio: 40g/l

### 50 ANS VELIER

Per celebrare i 50 anni di collaborazione tra Velier e Billecart-Salmon, è stato creato un Blanc de Blancs 2010 straordinario: una speciale edizione celebrativa presentata con un'etichetta speciale e un logo appositamente studiato per l'occasione.

- 100% Chardonnay Grands Crus de la Côtedes Blancs

Vinificazione in vasche  
Fermentazione malolattica  
Maturazione sur lies/en cave: 126 mesi  
Dosaggio moderato: 5g/l



AO6238  
LES RENDEZ-VOUS N°6  
CHARDONNAY  
6 x 75 cl  
B 98,26  
VIF 8% 90,40  
ANT 86,78

AO6612  
LES RENDEZ-VOUS N°7  
MEUNIER  
6 x 75 cl  
B 98,26  
VIF 8% 90,40  
ANT 86,78

AO6613  
LES RENDEZ-VOUS N°8 MEUNIER  
6 x 75 cl  
B 98,26  
VIF 8% 90,40  
ANT 86,78



AO6615  
BRUT VINTAGE 2016  
6 x 150 cl  
B 176,97  
VIF 8% 162,81  
ANT 156,30

AO1380  
DEMI-SEC  
6 x 75 cl  
B 52,94  
VIF 8% 48,70  
ANT 46,76

AO4480  
BLANC DE BLANCS 2010  
50 ANS VELIER  
6 x 75 cl  
B 100,28  
VIF 8% 92,26  
ANT 88,57

AO4481  
B 100,28 + 1,30 = 101,58  
VIF 8% 92,26 + 1,30 = 93,56  
ANT 88,57 + 1,30 = 89,87  
ASTUCCIO

## LE CLOS ST HILAIRE 2009

• 100% PN

Da un'unica parcella di un ettaro del 1964, cinta da mura e non frazionata. Vinificazione 100% in botti di quercia. Maturazione sur lies/in cantina: 170 mesi. Dosaggio: 1g/l

## N.FRANCOIS

1998/2002/2008/2012

SOUS BOIS

• 60% PN • 40% CH (2008)

Vinificazione e affinamento: botti di rovere a bassa temperatura  
Fermentazione malolattica parziale  
Maturazione sur lies 150 mesi  
Dosaggio moderato: 2,9g/l

## ELISABETH SALMON 2012/2013

55% CH • 45% PM (2012)

Vinificazione "in bianco" in cuves inox

Fermentazione malolattica

Vins de réserve: 40%

Maturazione sur lies 115 mesi

Dosaggio moderato: 3,8g/l

Prima del degorgement Aggiunta di 9% di vino fermo Pinot Nero di Mareuil-sur-Aÿ

## LOUIS SALMON

2009/2012/2013

• 100% CH (2012)

Vinificazione e affinamento: metodo classico

Fermentazione malolattica parziale

Vins de réserve: 30-35%

Maturazione sur lies: 115 mesi

Dosaggio moderato: 3,9g/l

## CUVÉE 200

• 92% PN • 4% CH • 4% PM

Vinificazione: 50% in legno

Fermentazione malolattica: parziale

Vins de réserve: 50%

Maturazione sur lies: 4 anni e 1/2

Dosaggio moderato: 4.5 g/l

**AO6451 2012**  
B 164,38 + 950 = 173,88  
VIF SC.8% 151,23 + 950 = 160,73  
ANT 145,18 + 950 = 154,68  
ASTUCCIO

**AO5001 1998**  
B 405,00  
VIF SC.8% 372,60  
ANT 357,70

**OO5557 2002**  
B 179,82 + 950 = 189,32  
VIF SC.8% 165,43 + 950 = 174,93  
ANT 158,82 + 950 = 168,32  
ASTUCCIO

**OO5556 2002**  
B 179,82  
VIF SC.8% 165,43  
ANT 158,82

**AO6727 2013**  
B 198,04 + 950 = 207,54  
VIF SC.8% 182,20 + 950 = 191,70  
ANT 174,91 + 950 = 184,41  
ASTUCCIO

**AO6847 2012**  
B 198,04  
VIF SC.8% 182,20  
ANT 174,91

**AO6849 2013**  
B 198,04  
VIF SC.8% 182,20  
ANT 174,91



**AO6450**  
**LE CLOS SAINT-HILAIRE 2009**  
3 x 75 cl  
B 493,15 + 32,00 = 525,15  
VIF 8% 453,70 + 32,00 = 485,70  
ANT 435,55 + 32,00 = 467,55



**AO4904**  
**CUVÉE NICOLAS FRANCOIS 2008**  
6 x 75 cl  
B 190,79 + 950 = 200,29  
VIF 8% 175,53 + 950 = 185,03  
ANT 168,51 + 950 = 178,01



**AO5668**  
**ELISABETH SALMON 2012**  
6 x 75 cl  
B 198,04 + 950 = 207,54  
VIF 8% 182,20 + 950 = 191,70  
ANT 174,91 + 950 = 184,41



**AO4991**  
**LOUIS SALMON 2009**  
6 x 75 cl  
B 148,09 + 950 = 157,59  
VIF 8% 136,25 + 950 = 145,75  
ANT 130,80 + 950 = 140,30

**AO5670 2012**  
B 152,21 + 950 = 161,71  
VIF SC.8% 140,03 + 950 = 149,53  
ANT 134,43 + 950 = 143,93  
ASTUCCIO

**AO6726 2013**  
B 152,21 + 950 = 161,71  
VIF SC.8% 140,03 + 950 = 149,53  
ANT 134,43 + 950 = 143,93  
ASTUCCIO

**AO6848 2013**  
B 152,21  
VIF SC.8% 140,03  
ANT 134,43



**AO1581**  
**CUVÉE 200**  
1 x 150 cl  
B 1194,96  
VIF 8% 1099,36  
ANT 1055,39



000547

**LE RÉSERVE**  
12 x 37,5 cl  
B 29,32  
VIF 8% 26,98  
ANT 25,90

000558

**LE RÉSERVE**  
3 x 150 cl  
B 98,29  
VIF 8% 90,42  
ANT 86,81

005582

**LE RÉSERVE**  
3 x 150 cl  
B 98,29 + 2,60 = 100,89  
VIF 8% 90,42 + 2,60 = 93,02  
ANT 86,81 + 2,60 = 89,41  
ASTUCCIO

005581

**LE RÉSERVE**  
1 x 150 cl  
B 98,29 + 18,00 = 116,29  
VIF 8% 90,42 + 18,00 = 108,42  
ANT 86,81 + 18,00 = 104,81  
BOX LEGNO

000548

**LE RÉSERVE**  
1 x 300 cl  
B 248,85  
VIF 8% 228,94  
ANT 219,78

005480

**LE RÉSERVE**  
1 x 300 cl  
B 248,85 + 21,00 = 269,85  
VIF 8% 228,94 + 21,00 = 249,94  
ANT 219,78 + 21,00 = 240,78  
BOX LEGNO

055800

**LE RÉSERVE**  
1 x 600 cl  
B 575,93  
VIF 8% 529,86  
ANT 508,66  
BOX LEGNO

055501

**LE RÉSERVE**  
1 x 1500 cl  
B 1665,06  
VIF 8% 1531,85  
ANT 1470,58  
BOX LEGNO



005521

**LE ROSÉ**  
12 x 37,5 cl  
B 39,83  
VIF 8% 36,65  
ANT 35,18

005550

**LE ROSÉ**  
3 x 150 cl  
B 154,64  
VIF 8% 142,27  
ANT 136,58

A03604

**LE ROSÉ**  
3 x 150 cl  
B 154,65 + 2,60 = 157,25  
VIF 8% 142,27 + 2,60 = 144,87  
ANT 136,58 + 2,60 = 139,18  
ASTUCCIO

005551

**LE ROSÉ**  
1 x 150 cl  
B 154,64 + 18,00 = 172,64  
VIF 8% 142,26 + 18,00 = 160,26  
ANT 136,57 + 18,00 = 154,57  
BOX LEGNO

000544

**LE ROSÉ**  
1 x 300 cl  
B 389,75  
VIF 8% 358,57  
ANT 344,22  
BOX LEGNO

A21297

**LE BLANC DE BLANCS**  
3 x 150 cl  
B 154,40  
VIF 8% 142,05  
ANT 136,37

A03603

**LE BLANC DE BLANCS**  
1 x 150 cl  
B 154,39 + 2,60 = 156,99  
VIF 8% 142,04 + 2,60 = 144,64  
ANT 136,36 + 2,60 = 138,96  
ASTUCCIO

A43057

**LE BLANC DE BLANCS**  
1 x 150 cl  
B 154,38 + 18,00 = 172,38  
VIF 8% 142,03 + 18,00 = 160,03  
ANT 136,35 + 18,00 = 154,35  
BOX LEGNO

A04482

**BLANC DE BLANCS 2010  
50 ANS VELIER**  
3 x 150 cl  
B 210,27 + 2,60 = 212,87  
VIF 8% 193,45 + 2,60 = 196,05  
ANT 185,71 + 2,60 = 188,31  
ASTUCCIO

005558

**BRUT BLANC DE  
BLANCS 2004**  
3 x 150 cl  
B 429,70  
VIF 8% 395,32  
ANT 379,51



A04007

**LE SOUS BOIS**  
3 x 150 cl  
B 164,65 + 2,60 = 167,25  
VIF 8% 151,47 + 2,60 = 154,07  
ANT 145,41 + 2,60 = 148,01  
ASTUCCIO

A05426

**LE SOUS BOIS**  
1 x 150 cl  
B 164,64 + 18,00 = 182,64  
VIF 8% 151,47 + 18,00 = 169,47  
ANT 145,41 + 18,00 = 163,41  
BOX LEGNO

A04993

**CUVÉE NICOLAS  
FRANÇOIS 2008**  
1 x 150 cl  
B 377,15 + 43,00 = 420,15  
VIF 8% 346,98 + 43,00 = 389,98  
ANT 333,10 + 43,00 = 376,10  
BOX LEGNO

A06452

**CUVÉE NICOLAS  
FRANÇOIS 2012**  
1 x 150 cl  
B 408,98 + 43,00 = 451,98  
VIF 8% 376,26 + 43,00 = 419,26  
ANT 361,21 + 43,00 = 404,21  
BOX LEGNO

A06453

**CUVÉE NICOLAS  
FRANÇOIS 2012**  
1 x 300 cl  
B 735,84  
VIF 8% 676,98  
ANT 649,90  
BOX LEGNO

A04992

**ELISABETH SALMON 2009**  
1 x 150 cl  
B 400,61 + 43,00 = 443,61  
VIF 8% 368,56 + 43,00 = 411,56  
ANT 353,82 + 43,00 = 396,82  
BOX LEGNO

A05669

**ELISABETH SALMON 2012**  
1 x 150 cl  
B 412,14 + 43,00 = 455,14  
VIF 8% 379,17 + 43,00 = 422,17  
ANT 364,00 + 43,00 = 407,00  
BOX LEGNO

A05867

**ELISABETH SALMON 2012**  
1 x 300 cl  
B 783,21 + 21,00 = 804,21  
VIF 8% 720,56 + 21,00 = 741,56  
ANT 691,74 + 21,00 = 712,74  
BOX LEGNO

A05671

**LOUIS SALMON 2012**  
1 x 150 cl  
B 338,21 + 43,00 = 381,21  
VIF 8% 311,15 + 43,00 = 354,15  
ANT 298,70 + 43,00 = 341,70  
BOX LEGNO

A05868

**LOUIS SALMON 2012**  
1 x 300 cl  
B 709,98 + 21,00 = 730,98  
VIF 8% 653,18 + 21,00 = 674,18  
ANT 627,06 + 21,00 = 648,06  
BOX LEGNO

# CHAMPAGNE TRIPLE “A”



## CHAMPAGNE INSU NOVITÀ

L'ANIMA COSMOPOLITA DELLO CHAMPAGNE

### LE NOYER DE L'ORME DU MIDI 1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021

- 100% PN

Pressatura diretta, fermentazione spontanea e affinamento in fût per 12 mesi.  
Nessuna filtrazione o aggiunta di coadiuvanti. Sboccatura dopo 36 mesi.  
Solforosa totale: <20 m/l

### LE NOYER DE L'ORME DU NORD 1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021

- 100% PN

Pressatura diretta, fermentazione spontanea e affinamento in fût per 12 mesi.  
Nessuna filtrazione o aggiunta di coadiuvanti. Sboccatura dopo 36 mesi.  
Solforosa totale: <20 m/l

### LES HAUTES MALADRIES 1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021

- 100% PN

Pressatura diretta, fermentazione spontanea e affinamento in fût per 12 mesi.  
Nessuna filtrazione o aggiunta di coadiuvanti. Sboccatura dopo 36 mesi.  
Solforosa totale: <20 m/l

### LE PIGNON 1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021

- 100% PN

Pressatura diretta, fermentazione spontanea e affinamento in fût per 12 mesi.  
Nessuna filtrazione o aggiunta di coadiuvanti. Sboccatura dopo 36 mesi.  
Solforosa totale: <20 m/l

### LES COUTURES 1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021

- 100% CH

Pressatura diretta, fermentazione spontanea e affinamento in fût per 12 mesi.  
Nessuna filtrazione o aggiunta di coadiuvanti. Sboccatura dopo 36 mesi.  
Solforosa totale: <20 m/l



O81311  
LE NOYER DE L'ORME DU MIDI  
1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021  
6 x 75 cl  
B 58,00

O81312  
LE NOYER DE L'ORME DU NORD  
1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021  
6 x 75 cl  
B 58,00

O81313  
LES HAUTES MALADRIES  
1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021  
6 x 75 cl  
B 55,00

O81314  
LE PIGNON  
1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021  
6 x 75 cl  
B 65,00

O81310  
LES COUTURES  
1<sup>ER</sup> CRU BRUT NATURE 2021  
6 x 75 cl  
B 65,00

# CHAMPAGNE AUGUSTIN

UN APPROCCIO OLISTICO E UNA CONTINUA RICERCA

## AIR 2014/2016

• 50% PINOT NERO • 50% CHARDONNAY  
Vinificazione in anfora e vasche in ferro smaltato  
fermentazione spontanea  
affinamento dei vins clairs di 10-11 mesi in anfora e Kvevri  
maturazione sur lies di 56 mesi  
millesimo base (2014)  
Brut Nature, non dosato

## TERRE 2021

• 100% PINOT NERO  
Vinificazione vasche in ferro smaltato, anfora  
fermentazione spontanea  
affinamento dei vins clairs di 11 mesi in legno e anfora  
maturazione sur lies di 32 mesi  
millesimo base (2018)  
Brut Nature, non dosato

## FEU 2015/2017

• 100% PINOT NERO  
Vinificazione in tonneau e anfora  
fermentazione spontanea  
affinamento dei vins clairs di 10-11 mesi in legno e anfora  
maturazione sur lies di 55-56 mesi  
millesimo base (2014)  
Brut Nature, non dosato

## COEUR SAPHYR BLANC DE NOIRS 2021

• 100% PINOT MEUNIER  
Vinificazione in anfore con cristalli di zaffiro  
fermentazione spontanea  
affinamento dei vins clairs di 11 mesi in anfora  
maturazione sur lies di circa 20 mesi  
millesimo base (2016)  
Brut Nature, non dosato

## CUVÉE CXVI BLANC DE NOIRS 2015

• 100% PINOT NERO  
Vinificazione in anfore e tonneau  
fermentazione spontanea  
affinamento dei vins clairs di 11 mesi in anfora e tonneau  
Maturazione sur lies di 45 mesi  
millesimo base (2015)  
Brut Nature, non dosato e senza aggiunta di solforosa

## LES VERTUS 2019

• 100% CHARDONNAY  
Vinificazione in anfora georgiana  
Fermentazione spontanea  
Affinamento dei vins clairs di 11 mesi in anfora  
Maturazione naturale  
Millesimo base (2017)  
Brut Nature, non dosato e senza aggiunta di solforosa

## CUVÉE CXVI BLANC DE BLANCS 2016

• 100% CHARDONNAY  
Vinificazione in anfore e piccole botti di legno e Kvevri  
fermentazione spontanea  
affinamento dei vins clairs di 10-11 mesi in anfora  
maturazione sur lies di 56 mesi  
millesimo base (2014)  
Brut Nature, non dosato e senza aggiunta di solforosa

## O<sup>2</sup> ROSÉE 2016

• 100% PINOT NERO  
Rosé di macerazione. Vinificazione in botte grande di legno da 15 Hl  
fermentazione spontanea  
affinamento di 10-11 mesi in botte di legno da 15 Hl  
maturazione sur lies di circa 32 mesi  
millesimo base (2016)  
Brut Nature, non dosato

## GAÏA 2019

• 100% PINOT NERO  
Vinificazione in foudre di legno  
Fermentazione indigena  
Affinamento dei vins clairs di 10-11 mesi in legno  
Maturazione sur lies  
Millesimo base (2018)  
Brut Nature, non dosato



088970  
AIR (2016)  
6 x 75 cl  
B 39,00  
88962M MAGNUM (2014)  
B 116,00

088720  
TERRE (2021)  
6 x 75 cl  
B 33,00

088986  
FEU (2017)  
6 x 75 cl  
B 55,00  
088969 (2015)  
B 55,00

088723  
COEUR SAPHYR (2021)  
6 x 75 cl  
B 55,00



88959M  
CUVÉE CXVI BLANC DE NOIRS (2015)  
1 x 150 cl  
B 141,00

088983  
LES VERTUS (2019)  
6 x 75 cl  
B 58,00

088966  
O<sup>2</sup> ROSÉE (2016)  
6 x 75 cl  
B 98,00

088810  
GAÏA (2019)  
6 x 75 cl  
B 126,00

# CONTRATTO

DAL 1867 LA STORIA  
DELLA SPUMANTISTICA ITALIANA

La tenacia e lungimiranza di Giorgio Rivetti, insieme al figlio Andrea che si occupa della cantina, producono una gamma di vini che omaggia la tradizione, pur tenendosi al passo con i tempi. Gli spumanti sono tutti millesimati e si caratterizzano per secchezza (tutti Pas Dosé o Extra Brut, grazie a un naturale e minimo residuo zuccherino); per il lungo affinamento sui lieviti (da un minimo di 40 mesi del Millesimato sino ai 72 della Special Cuvée Pas Dosé) e per la provenienza da singoli vigneti, fatta eccezione per il **Millesimato Pas Dosé** e il **Bacco d'Oro Brut** che, partendo dallo stesso uvaggio (80% Pinot nero e 20% Chardonnay), ne costituisce la versione leggermente amabile con aggiunta di 5 g/lt dopo la sboccatura.

Fiore all'occhiello il **For England Pas Dosé** (proposto anche in versione Rosé): un Blanc de Noirs da solo mosto fiore, prodotto per la prima volta nel 1920 appositamente per il mercato inglese, che già prediligeva gusti più asciutti e taglienti. A completare, il **Blanc de Blancs Pas Dosé** da uve Chardonnay in purezza. La gamma degli Spumanti Contratto si completa con la **Cuvée Novecento**, la **Special Cuvée pas Dosé** e l'**Asti Spumante De Miranda**. La Cuvée Novecento fa una prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e affinamento per circa 9 mesi, una seconda fermentazione in bottiglia e il successivo affinamento per circa 90 mesi sui lieviti. Il remuage avviene manualmente. La Special Cuvée Pas Dosé fa una prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con conseguente affinamento per circa 10 mesi. Lo Chardonnay riposa circa 10 mesi in botti di rovere francese usate. La seconda fermentazione è in bottiglia, e l'affinamento è per circa 72 mesi sui lieviti. Il remuage avviene manualmente. Infine, non poteva mancare il tributo alla storia del luogo e dell'uva dell'Astigiano: il moscato di Canelli. È l'**Asti Spumante De Miranda**, prodotto a tiratura limitata in 2 versioni (dolci), metodo classico e charmant, con un affinamento rispettivamente di 36 e 30 mesi sui lieviti.



## Alta Langa

La nuova frontiera del metodo classico



## Le cantine Contratto

Siamo nella Champagne?



## L'uomo

Giorgio Rivetti

### ALTA LANGA PAS DOSÉ 2017/2021/2022

• 80% PN • 20% CH

pigiatura e pressatura soffice per ottenere solo mosto fiore  
fermentazione spontanea in vasche inox  
affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi in inox  
rifermentazione in bottiglia e maturazione sui lieviti per almeno 48 mesi  
remuage manuale su pupitres  
spumante millesimato e non dosato

### BACCO D'ORO 2022

• 80% PN • 20% CH

pigiatura e pressatura soffice per ottenere solo mosto fiore  
fermentazione spontanea in vasche inox  
affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi in inox  
rifermentazione in bottiglia e maturazione sui lieviti per almeno 48 mesi  
remuage manuale su pupitres  
spumante millesimato e dosato a 5 g/l

### BLANC DE BLANCS ALTA LANGA PAS DOSÉ 2021/2022

• 100% CH

pressatura soffice per ottenere solo mosto fiore  
fermentazione spontanea in vasche inox  
affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi in inox  
rifermentazione in bottiglia e maturazione sui lieviti per almeno 40 mesi  
remuage manuale su pupitres  
spumante millesimato e non dosato

### FOR ENGLAND ROSÉ PAS DOSÉ 2020

• 100% PN

pressatura soffice senza pigiatura per ottenere solo mosto fiore  
macerazione sulle bucce di circa 2 ore e fermentazione spontanea in vasche inox  
affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi in inox  
maturazione sui lieviti per almeno 42 mesi  
remuage manuale su pupitres  
spumante millesimato e non dosato

### FOR ENGLAND BLANC DE NOIRS PAS DOSÉ 2016/2021

• 100% PN

pressatura soffice senza pigiatura per ottenere solo mosto fiore  
fermentazione spontanea in vasche inox  
affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi in inox  
maturazione sui lieviti per almeno 40 mesi  
remuage manuale su pupitres  
spumante millesimato e non dosato

### CUVÉE NOVECENTO ROSÉ 2017

• 100% PN

diraspatura e pigiatura soffice per ottenere solo mosto fiore  
prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e affinamento per circa 9 mesi  
seconda fermentazione in bottiglia e affinamento per circa 70 mesi sui lieviti  
remuage manuale

### SPECIAL CUVÉE PAS DOSÉ 2009/2013/2015

• 90% PN 10% CH

pressatura soffice senza pigiatura per ottenere solo mosto fiore  
fermentazione spontanea in vasche inox  
il pinot nero affina sulle fecce fini in inox per circa 9 mesi;  
lo chardonnay in barrique di rovere francese per 9 mesi  
maturazione sui lieviti per almeno 72 mesi  
remuage manuale su pupitres  
vino millesimato e non dosato

### DE MIRANDA ASTI SPUMANTE 2022

• 100% MOSCATO BIANCO DI CANELLI

vinificazione in inox  
fermentazione in autoclave per circa 1 mese  
maturazione sui lieviti in autoclave per circa 24-30 mesi  
spumante millesimato (Charmat lungo) dolce (residuo zuccherino 112g/l)

### DE MIRANDA METODO CLASSICO 2019

• 100% MOSCATO BIANCO DI CANELLI

prima fermentazione lenta in autoclave per circa 9 mesi  
seconda fermentazione e maturazione sui lieviti in bottiglia per almeno 48 mesi  
remuage manuale su pupitres  
spumante millesimato, sboccato e dolce (residuo zuccherino 112g/l)



AO6864  
MILLESIMATO  
ALTA LANGA PAS DOSÉ 2022  
6 x 75 cl  
B 23,63  
VIF 8% 21,74  
ANT 20,87

AO6850  
BACCO D'ORO BRUT 2022  
6 x 75 cl  
B 23,63  
VIF 8% 21,74  
ANT 20,87

AO6814  
BLANC DE BLANCS  
ALTA LANGA PAS DOSÉ 2022  
6 x 75 cl  
B 29,38  
VIF 8% 27,03  
ANT 25,94

AO6460  
FOR ENGLAND  
ROSÉ PAS DOSÉ 2020  
6 x 75 cl  
B 29,38  
VIF 8% 27,03  
ANT 25,94

AO6559  
FOR ENGLAND  
BLANC DE NOIRS ALTA LANGA  
PAS DOSÉ 2021  
6 x 75 cl  
B 34,38  
VIF 8% 31,63  
ANT 30,36

AO6373  
CUVÉE NOVECENTO  
ROSÉ 2017  
6 x 75 cl  
B 31,25  
VIF 8% 28,75  
ANT 27,60



AO4613  
SPECIAL CUVÉE  
PAS DOSÉ 2013  
6 x 75 cl  
B 60,00  
VIF 8% 55,20  
ANT 52,99

AO6120  
SPECIAL CUVÉE RISERVA  
PAS DOSÉ 2015  
6 x 75 cl  
B 81,25  
VIF 8% 74,75  
ANT 71,76

AO6631  
DE MIRANDA  
ASTI SPUMANTE 2022  
6 x 75 cl  
B 16,25  
VIF 8% 14,95  
ANT 14,35

AO6686  
DE MIRANDA  
METODO CLASSICO 2019  
6 x 75 cl  
B 33,70  
VIF 8% 31,00  
ANT 29,76



**AO4887**  
**MILLESIMATO**  
**PAS DOSÉ 2017**  
 3 x 150 cl  
**B** 45,00  
**VIF** 8% 41,40  
**ANT** 39,74

**AO6405**  
**MILLESIMATO**  
**ALTA LANGA PAS DOSÉ 2021**  
 1 x 300 cl  
**B** 125,00  
**VIF** 8% 115,00  
**ANT** 110,40

**AO6406**  
**MILLESIMATO**  
**ALTA LANGA PAS DOSÉ 2021**  
 1 x 600 cl  
**B** 237,50  
**VIF** 8% 218,50  
**ANT** 209,76



**AO6478**  
**BLANC DE BLANCS**  
**ALTA LANGA PAS DOSÉ 2021**  
 3 x 150 cl  
**B** 60,00  
**VIF** 8% 55,20  
**ANT** 52,99



**AO4615**  
**FOR ENGLAND**  
**ROSE PAS DOSÉ 2016**  
 3 x 150 cl  
**B** 60,00  
**VIF** 8% 55,20  
**ANT** 52,99

**AO5829**  
**FOR ENGLAND**  
**ROSE PAS DOSÉ 2021**  
 3 x 150 cl  
**B** 63,04  
**VIF** 8% 58,00  
**ANT** 55,68



**AO4899**  
**FOR ENGLAND**  
**BLANC DE NOIRS**  
**PAS DOSÉ 2019**  
 3 x 150 cl  
**B** 72,50  
**VIF** 8% 66,70  
**ANT** 64,03



**AO3560**  
**SPECIAL CUVEE**  
**PAS DOSÉ 2009**  
 1 x 150 cl  
**B** 118,75  
**VIF** 8% 109,25  
**ANT** 104,88



**AO6799**  
**SPECIAL CUVEE**  
**RESERVA**  
**PAS DOSÉ 2015**  
 1 x 150 cl  
**B** 161,54  
**VIF** 8% 148,62  
**ANT** 142,67



# SEGURA VIUDAS

DAI TEMPI DELLE CROCIATE  
UNA STORICA MAISON DEL CAVA DEL PENEDES

## CAVA METODO TRADICIONAL

- 50% MACABEO • 30% XARELLO
- 20% PARELLADA

vinificazione in cuve inox

fermentazione con selezione di propri lieviti  
in cuve inox

50% vini base affinano per 3 mesi sur lies in cuve

inox prima dell'imbottigliamento

maturazione in bottiglia sui lieviti

minima di 15 mesi

spumante brut, sboccato e dosato a 9 g/l

## BRUT ROSADO

- 40% TREPAT • 40% PN
- 20% GARNACHA/GRENACHE

vinificazione in cuve inox; macerazione sulle bucce  
dalle 12 alle 24 ore

fermentazione con selezione di propri lieviti  
in cuve inox

cuvée composta dal blend di 7 differenti vini base

maturazione in bottiglia sui lieviti minima di 12

mesi

spumante brut, sboccato e dosato a 9 g/l

## BRUT RESERVA HEREDAD

- 75% MACABEO • 25% CHARDONNAY

pressatura soffice e impiego del solo mosto fiore

vinificazione in cuve inox

fermentazione con selezione di propri lieviti

cuvée composta dal blend di 9 differenti vini base

maturazione sui lieviti di oltre 24 mesi

remuage manuale su pupitres

spumante brut, sboccato e dosato a 9 g/l



**A05798**  
**CAVA METODO TRADICIONAL**  
6 x 75 cl  
B 9,74  
VIF 8% 8,96  
ANT 8,61

**O05837**  
**CAVA METODO TRADICIONAL**  
6 x 150 cl  
B 17,76  
VIF 8% 16,34  
ANT 15,68

**O05847**  
**ROSADO BRUT**  
6 x 75 cl  
B 8,77  
VIF 8% 8,07  
ANT 7,74

**O05845**  
**RESERVA HEREDAD**  
6 x 75 cl  
B 34,11  
VIF 8% 31,38  
ANT 30,13

# VARICHON & CLERC

DAL 1901 A SEYSSEL.  
UNA CONNESSIONE ANCESTRALE  
TRA SAVOIA E BORGOGNA

## BRUT BLANC DE BLANCS

- UGNY BLANC • COLOMBARD
- CHENIN • CHARDONNAY • JACQUERE

vinificazione in inox

maturazione in bottiglia sui lieviti di 15 mesi prima  
della sboccatura

spumante brut, sboccato e dosato a 12 g/l

## ROSÉ DRY

- GAMAY • CABERNET • AIREN • COT

vinificazione in inox

maturazione in bottiglia sui lieviti di 9 mesi prima

della sboccatura

spumante dolce, sboccato e dosato a 20 g/l



**O00570**  
**BRUT BLANC DE BLANCS**  
6 x 75 cl  
B 11,69  
VIF 8% 10,76  
ANT 10,33

**O05793**  
**ROSÉ DRY**  
6 x 75 cl  
B 11,69  
VIF 8% 10,76  
ANT 10,33



ANGOSTURA  
3 YO SUPERIOR WHITE



VERITAS



CLAIRIN  
SAJOUS



WRAY & NEPHEW  
WHITE OVERPROOF



BRUGAL  
1888

# RUM



HAMPDEN  
OWH 2012 8 YO



BLACK TOT  
FINEST CARIBBEAN



NEISSON  
VIEUX



J.BALLY  
AMBRE



RHUM RHUM  
LIBERATION 2024 INTEGRAL



PROVIDENCE  
2021

# BRUGAL

100% DOMINICANO

DATA DI FONDAZIONE: 1888

MATERIA PRIMA: MELASSA DOMINICANA

FERMENTAZIONE: CUVE INOX

TEMPO FERMENTAZIONE: 24 ORE

DISTILLAZIONE: MULTICOLONNA

1888

È frutto di un doppio invecchiamento: fino ad otto anni in botti di rovere bianco americano ex bourbon e per i liquidi sopravvissuti all'evaporazione in clima tropicale (fino al 12% all'anno), ulteriori 4-6 anni in botti di rovere rosso spagnolo ex sherry oloroso.

COLECCION VISIONARIA

Le esclusive edizioni limitate di questa serie sono realizzate dalla Maestra Ronera Jassil Villanueva con una tecnica innovativa: le botti di rovere vergine europeo nelle quali invecchia il rum vengono in precedenza tostate con l'ausilio di ingredienti naturali. Nella **prima edizione** sono state le pregiate fave di cacao a rilasciare le loro proprietà aromatiche nel legno. Per la **seconda edizione** il protagonista è il caffè Arabica dominicano, i cui chicchi donano le loro proprietà alle botti, in un omaggio alla tradizione del "Cafecito".

MAESTRO RESERVA

Questo rum eccezionale rappresenta l'eredità del marchio e la sua nuova e innovativa tecnica di esclusiva Tostatura Aromatica Intensa, che utilizza prestigiose botti di rovere americano ex-Sherry per creare un rum unico nel suo genere. Un capolavoro che racchiude l'incessante ricerca di eccellenza e innovazione di Brugal.

ANDRÉS BRUGAL

Questa esclusiva release celebra il viaggio verso l'eccellenza iniziato oltre 130 anni fa.

Realizzato da Jassil Villanueva, Maestra Ronera di quinta generazione, Andrés Brugal è un rum di grande carattere dominicano, prodotto a partire da un sapiente blend di due reserve sottoposti a doppio invecchiamento provenienti da single cask ex-Sherry Oloroso first fill ed ex-bourbon.

La **seconda edizione** di questa release prosegue il viaggio alla scoperta del patrimonio artigianale di Brugal, rendendo omaggio agli Stati Uniti, meta di Don Andrés e di generazioni di Maestros Roneros. Si presenta in una confezione ispirata ai viaggi, che contiene un decanter in cristallo soffiato a mano e due bicchieri.



A10902

1888

6 x 70 cl x 40°  
B 30,36 + 2,95 = 33,31  
VIF 8% 27,93 + 2,95 = 30,88  
ANT 26,81 + 2,95 = 29,76

A01054

B 30,36 + 2,95 = 33,31  
VIF SC.8% 27,93 + 2,95 = 30,88  
ANT 26,81 + 2,95 = 29,76  
ASTUCCIO



A05093

COLECCION VISIONARIA O1

6 x 70 cl x 45°  
B 70,40 + 3,31 = 73,71  
VIF 8% 64,77 + 3,31 = 68,08  
ANT 62,18 + 3,31 = 65,49

A06091

COLECCION VISIONARIA O2

6 x 70 cl x 45°  
B 70,40 + 3,31 = 73,71  
VIF 8% 64,77 + 3,31 = 68,08  
ANT 62,18 + 3,31 = 65,49



A05168

MAESTRO RESERVA  
6 x 70 cl x 41,2°  
B 109,77 + 3,03 = 112,80  
VIF 8% 100,98 + 3,03 = 104,01  
ANT 96,95 + 3,03 = 99,98



A04619

ANDRÉS BRUGAL

3 x 70 cl x 41,5°  
B 1719,42 + 3,06 = 1722,48  
VIF 8% 1581,87 + 3,06 = 1584,93  
ANT 1518,59 + 3,06 = 1521,65



A06222

ANDRÉS BRUGAL EDITION 2

3 x 70 cl x 41,5°  
B 1967,39 + 3,06 = 1970,45  
VIF 8% 1810,00 + 3,06 = 1813,06  
ANT 1737,60 + 3,06 = 1740,66

# ANGOSTURA

## IL CUORE DI TRINIDAD

**DATA DI FONDAZIONE:** 1824

**MATERIA PRIMA:** MELASSA

**FERMENTAZIONE:** CONTROLLATA,  
CON LIEVITI PROPRIETARI

**TEMPO FERMENTAZIONE:** CIRCA 36-48 ORE

**DISTILLAZIONE:** CONTINUA IN COLUMN STILL

**AFFINAMENTO:** BOTTI EX-BOURBON TOSTATE

### 3 YO SUPERIOR WHITE

Invecchiato in botti di rovere americano ex-bourbon fino a 3 anni e successivamente filtrato a carbone per ottenere la massima pulizia aromatica.

Un rum leggero e secco, pensato per la miscelazione.

### 5 YO SUPERIOR GOLD

Un blend di rum da melassa invecchiati minimo 5 anni in botti di rovere americano ex-bourbon.

Un rum versatile, dal profilo morbido, ideale per cocktail classici ma godibile anche liscio.

### 7 YO HOUSE SIGNATURE

Un blend di rum invecchiati almeno 7 anni in botti ex-bourbon, selezionati per la loro struttura e intensità. Uno dei migliori esempi di equilibrio tra mixability e degustazione.

### 1919 GRAND RESERVE

Un blend di rum invecchiati tra i 5 e i 14 anni in botti ex-bourbon, ottenuto tramite selezione di cask più maturi. Un profilo rotondo ed equilibrato, una delle etichette iconiche di Angostura.

### 1824 FOUNDERS RESERVE

Una selezione di rum invecchiati almeno 12 anni in botti di rovere americano ex-bourbon, scelti dal Master Blender. Un profilo complesso ed elegante, di grande profondità.

### 1787 15 YO SPECIAL RESERVE

Questo straordinario blend di rum invecchiati almeno 15 anni in botti ex-bourbon rappresenta l'espressione più strutturata della gamma.

Un profilo intenso e stratificato, di grande complessità.



**AO6905**  
**3 YO SUPERIOR WHITE**  
6 x 70 cl x 37,5°  
B 903 + 277 = 1180  
VIF 8% 8,31 + 277 = 1108  
ANT 7,98 + 277 = 10,75

**AO6906**  
**3 YO WHITE**  
6 x 100 cl x 37,5°  
B 11,48 + 3,98 = 15,46  
VIF 8% 10,56 + 3,98 = 14,54  
ANT 10,14 + 3,98 = 14,12

NUOVO PACK DA NOVEMBRE

**AO6907**  
**5 YO SUPERIOR GOLD**  
6 x 70 cl x 40°  
B 965 + 295 = 1220  
VIF 8% 8,88 + 295 = 11,83  
ANT 8,52 + 295 = 11,47

**AO6908**  
**7 YO HOUSE SIGNATURE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 18,21 + 295 = 2116  
VIF 8% 16,75 + 295 = 19,70  
ANT 16,08 + 295 = 19,03



**AO6909**  
**1919 GRAND RESERVE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 2787 + 295 = 30,82  
VIF 8% 25,64 + 295 = 28,59  
ANT 24,61 + 295 = 27,56

**AO6910**  
B 2787 + 295 = 30,82  
VIF 8% 25,64 + 295 = 28,59  
ANT 24,61 + 295 = 27,56  
ASTUCCIO

**AO6911**  
**1824 FOUNDERS RESERVE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 43,48 + 295 = 46,43  
VIF 8% 40,00 + 295 = 42,95  
ANT 38,40 + 295 = 41,35

**AO6912**  
**1787 15 YO SPECIAL RESERVE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 62,43 + 295 = 65,38  
VIF 8% 57,44 + 295 = 60,39  
ANT 55,14 + 295 = 58,09

# HAMPDEN ESTATE

## L'ARTE DEGLI ESTERI

DATA DI FONDAZIONE: 1753

MATERIA PRIMA: MELASSA

FERMENTAZIONE: PROLUNGATA – UTILIZZO DI LIEVITI SELVAGGI

DISTILLAZIONE: 6 DOUBLE RETORT POT STILL

### RUM FIRE

Il massimo esempio di rum bianco overproof tradizionale giamaicano, frutto di distillazione 100% in pot still.

### OWH 2012

Invecchiato per 8 anni in clima tropicale, che equivale a 25 anni di maturazione al clima europeo più temperato.

### HLCF 2017 CLASSIC OVERPROOF 60°

Una release Hampden Light Continental Flavoured 100% Pot Still. Contenuto in congeners di 3606,9 gr/hlpa, di cui esteri 476,9 gr/hlpa.

### 1753

Un rum giovane che entra a far parte della gamma Hampden. Invecchiamento tropicale presso la distilleria di Trelawny in botti ex-bourbon e riduzione a 46°.

Congeners: 3.606,9 gr/hlpa, di cui esteri: 476.9 gr/hlpa

### PAGOS

Pagos è il primo esperimento in assoluto di invecchiamento del rum Hampden in botti ex-Sherry. La **seconda release** è invecchiata in 80 barili ex-Sherry provenienti da Bodegas Fundador e selezionati da Luca Gargano. Il rum è composto da un blend di 14 barili di HLCF 2021, messo ad affinare nei barili nel giugno 2022. La **terza release** è composta da un blend di 16 cask del mark HLCF distillati nel 2021 e 2022, posti ad affinare nel 2022 in botti ex-Sherry da 500 litri di Bodegas Fundador. La gradazione è stata ridotta a 52°.

JAMAICAN MULE



OP



OP

AO3135

**RUM FIRE**  
6 x 70 cl x 63°  
B 11,85 + 4,61 = 16,46  
VIF 8% 10,90 + 4,61 = 15,52  
ANT 10,47 + 4,61 = 15,08

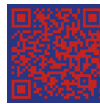
AO2827

**OWH 2012 8 YO**  
6 x 70 cl x 46°  
B 41,58 + 3,38 = 44,96  
VIF 8% 38,25 + 3,38 = 41,63  
ANT 36,72 + 3,38 = 40,10

AO4206

**OVERPROOF**  
6 x 70 cl x 60°  
B 43,14 + 4,40 = 47,54  
VIF 8% 39,69 + 4,40 = 44,09  
ANT 38,10 + 4,40 = 42,50

ZABAIONE



AO6316

**1753**  
6 x 70 cl x 46°  
B 27,26 + 3,38 = 30,64  
VIF 8% 25,08 + 3,38 = 28,46  
ANT 24,08 + 3,38 = 27,46

AO5511

**PAGOS 2023**  
6 x 70 cl x 52°  
B 44,22 + 3,82 = 48,04  
VIF 8% 40,68 + 3,82 = 44,50  
ANT 39,05 + 3,82 = 42,87

AO6315

**PAGOS 2024**  
6 x 70 cl x 52°  
B 47,45 + 3,82 = 51,27  
VIF 8% 43,66 + 3,82 = 47,48  
ANT 41,91 + 3,82 = 45,73

**GREAT HOUSE DISTILLERY EDITION  
2023 / 2024 / 2025**

Hampden Great House, disponibile nelle versioni 2023, 2024 e 2025, è un blend dei marks più rappresentativi, ogni volta diversi, dello stile unico dei rum di questa storica distilleria giamaicana attiva dal 1753 che produce un rum eccezionale, caratterizzato da acqua sorgiva, fermentazioni prolungate e con lieviti selvaggi, distillazioni in pot still double retort di rame, invecchiamento tropicale in barili ex-bourbon e nessuna aggiunta di zucchero o additivi.

**15 YO**

Hampden 15 segna un momento storico per la distilleria: per la prima volta entra nella gamma permanente un rum high-ester invecchiato per quindici anni interamente in clima tropicale. Questa release nasce dal mark LROK e matura in botti ex-Bourbon.

**LROK 2018 THE YOUNGER**

Il mark LROK - letteralmente Light Rum Owen Kelly - viene prodotto da Hampden dal 1952.

La release del 2018 contiene un rum invecchiato per 4 anni interamente nella distilleria. Il contenuto di congeners è di 1697,9 gr/hlpa, dei quali 370,1 gr/hlpa sono esteri.



AO5507  
GREAT HOUSE DISTILLERY  
EDITION 2023  
6 x 70 cl x 57°  
B 61,02 + 418 = 65,20  
VIF 8% 56,14 + 418 = 60,32  
ANT 5390 + 418 = 58,08

AO6157  
GREAT HOUSE DISTILLERY  
EDITION 2024  
6 x 70 cl x 57°  
B 70,67 + 418 = 74,85  
VIF 8% 65,02 + 418 = 69,20  
ANT 6242 + 418 = 66,60

AO6543  
GREAT HOUSE DISTILLERY  
EDITION 2025  
6 x 70 cl x 57°  
B 72,58 + 418 = 76,76  
VIF 8% 66,77 + 418 = 70,95  
ANT 6410 + 418 = 68,28



AO6736  
15 YO  
6 x 70 cl x 50°  
B 238,04 + 3,67 = 241,71  
VIF 8% 219,00 + 3,67 = 222,67  
ANT 210,24 + 3,67 = 213,91



AO5510  
LROK 2018 THE YOUNGER  
1 x 300 cl x 47°  
B 150,04 + 14,65 = 164,69  
VIF 8% 138,04 + 14,65 = 152,69  
ANT 132,52 + 14,65 = 147,17

# VERITAS

IL MIGLIOR RUM BIANCO DEL MONDO

DATA DI FONDAZIONE: 2018

MATERIA PRIMA: MELASSA

TEMPO FERMENTAZIONE: 48-52 ORE (FOURSQUARE) /  
SETTIMANE (HAMPDEN)

DISTILLAZIONE: BLEND - SINGLE POT STILL RUM  
(FOURSQUARE) - COFFEY COLUMN STILL (FOURSQUARE)  
- DOUBLE RETORT POT STILL (HAMPDEN)

Un blend di coffey still bianco di Foursquare, con una percentuale di pot still con 2 anni di invecchiamento e una percentuale di pot still di Hampden. Un masterpiece di Richard Seale.

Congeners totali: 134,4 g/hlpa. Di cui esteri: 14,4 g/hlpa

# MOTHER MESCIA

PURE SINGLE RUM

Nel XVII secolo, i marinai commerciavano a Monaco il rum proveniente dai Caraibi in cambio di arance e limoni della regione. I monegaschi mescolavano poi il rum con vermouth e ouzo, dando vita alla mesccia, diventata un patrimonio culturale del Principato. Per far rivivere questa tradizione, la Velier ripropone la "madre" della Mesccia, vale a dire il rum, lavorato secondo i più alti standard qualitativi. La materia prima è il puro succo di canna Cristalline haitiana. La fermentazione è estremamente lunga, con lieviti selvaggi. La distillazione è doppia: prima in alambicco Muller al 30% ad Haiti, e poi in alambicco Ulrich Kothe, a Monaco, presso la Distillerie de Monaco.

# NEOLI

IL PRIMO PURE SINGLE RUM ARTIGIANALE DALL'INDIA

DATA DI FONDAZIONE: 2025

MATERIA PRIMA: SUCCO DI CANNA

DISTILLAZIONE: DOUBLE RETORT POT STILL

Neoli Himalayan White Pure Single Rum è una creazione della distilleria artigianale Himmaleh Spirits, ed è il primo rum bianco puro prodotto nell'altopiano del Kumaon, nell'Himalaya. La materia prima è il succo fresco della canna da zucchero, la fermentazione avviene spontaneamente. Il rum viene distillato in double retort pot still. Himmaleh Spirits collabora con piccoli agricoltori locali, promuovendo pratiche agricole sostenibili e garantendo una giusta remunerazione, rendendo allo stesso tempo l'intera filiera del tutto tracciabile.

# RIVERS

POWERED WITHOUT ELECTRICITY

DATA DI FONDAZIONE: 1785

MATERIA PRIMA: SUCCO DI CANNA COTTO

FERMENTAZIONE: SPONTANEA IN TINI DI CEMENTO

TEMPO FERMENTAZIONE: 7 GIORNI

DISTILLAZIONE: DOUBLE RETORT POT STILL

Proveniente da una canna da zucchero denominata juicy cane.

Distillazione in due alambicchi double retort di rame, assemblati con pezzi di diversi produttori storici come Forsyths, Vendome e John Dore. Imbottigliamento ed etichettatura manuali.

# GROGUE

IL RUM ARTIGIANALE DI CAPOVERDE

DATA DI FONDAZIONE: 1970

MATERIA PRIMA: SUCCO DI CANNA

FERMENTAZIONE: CUVE INOX

TEMPO FERMENTAZIONE: 10 GIORNI

DISTILLAZIONE: ALAMBICCHI DI RAME

Prodotto da succo di canna da zucchero di agricoltura naturale, fermentato spontaneamente e distillato in alambicco discontinuo.

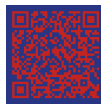
Un'autentica espressione di rum capoverdiano artigianale.

# EL AMPARO

RON EQUATORIAL

El Amparo è un pure single rum dall'Ecuador, prodotto nella zona di Jipijapa, Manabi, a partire da una varietà di canna da zucchero che viene chiamata comunemente *cubana negra*. La canna da zucchero viene tagliata a mano con un machete, e il tempo di fermentazione varia tra i 5 e i 17 giorni.

MOJITO



AO1471

**VERITAS**  
6 x 70 cl x 47°  
B 14,74 + 3,45 = 18,19  
VIF 8% 13,56 + 3,45 = 17,01  
ANT 13,02 + 3,45 = 16,47



AO6240

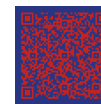
**MOTHER MESCIA**  
6 x 70 cl x 47°  
B 35,30 + 3,45 = 38,75  
VIF 8% 32,48 + 3,45 = 35,93  
ANT 31,18 + 3,45 = 34,63



AO6436

**NEOLI HIMALAYAN WHITE  
PURE SINGLE RUM**  
12 x 70 cl x 50°  
B 16,03 + 3,67 = 19,70  
VIF 8% 14,74 + 3,67 = 18,41  
ANT 14,15 + 3,67 = 17,82

CAPO VERDE



OP

AO2797

**RIVER ANTOINE**  
6 x 70 cl x 69°  
B 34,67 + 5,05 = 39,72  
VIF 8% 31,89 + 5,05 = 36,94  
ANT 30,62 + 5,05 = 35,67



AO2156

**GROGUE BARBOSA & VICENTE**  
6 x 70 cl x 45°  
B 29,87 + 3,31 = 33,18  
VIF 8% 27,48 + 3,31 = 30,79  
ANT 26,38 + 3,31 = 29,69

OP



AO5139

**EL AMPARO RON EQUATORIAL**  
6 x 70 cl x 60°  
B 25,92 + 4,40 = 30,32  
VIF 8% 23,85 + 4,40 = 28,25  
ANT 22,90 + 4,40 = 27,30

# PAPALIN

## TROPICAL BLENDING

Papalin è un progetto dedicato ai blend ideato da Luca Gargano. Il concetto è quello di creare dei blend come si faceva cento anni fa, ma con dei rum che sono invecchiati al 100% nelle distillerie, nei Caraibi, e quindi in tropical ageing. Così facevano Myers's e John Wray & Nephew, comprando nelle diverse distillerie dell'epoca in Giamaica e creando i loro blend. Nel Papalin, invece che fare i blend in Europa, vengono creati con prodotti originali e caraibici. La prima release è stata dedicata alla Giamaica, cui sono seguite Haiti e Réunion.

### PAPALIN 5 ANS 47%

La versione 2024 è invecchiata 5 anni ed è un blend di 3 rum giamaicani invecchiati completamente nelle loro distillerie.

### PAPALIN 5 ANS 57%

Una versione di pot still rum navy proof, blend di rum giamaicani da Worthy Park, Long Pond e Hampden, invecchiati per 5 anni nelle loro distillerie.

### PAPALIN RÉUNION

Un blend di 4 rum provenienti dalla Réunion: un rum tradizionale di melassa di 10 anni, un rum Grand Arome di 11 anni, un rum tradizionale di melassa di 12 anni e un rum tradizionale di melassa di 15 anni, tutti completamente invecchiati presso la loro distilleria.



AO6148  
PAPALIN JAMAICA ED. 2024  
5 YO  
6 x 70 cl x 47°  
B 2702+345=3047  
VIF 8% 2486+345=2831  
ANT 2387+345=2732



AO6147  
PAPALIN JAMAICA ED. 2024  
5 YO  
6 x 70 cl x 57°  
B 3019+418=3437  
VIF 8% 2777+418=3195  
ANT 2666+418=3084



AO5519  
PAPALIN RÉUNION 10 YO  
6 x 70 cl x 50°  
B 5319+367=5686  
VIF 8% 4894+367=5261  
ANT 4698+367=5065

# VELIER ROYAL NAVY

## UN OMAGGIO AL BLEND DELLA ROYAL NAVY, MA CON L'APPROCCIO VELIER

### ROYAL NAVY TIGERSHARK 2ND RELEASE

Un blend di rum distillati esclusivamente in pot still e invecchiati nel luogo di produzione, i Tropici. Questo splendido distillato è il frutto dell'esperienza quarantennale di Luca Gargano nel mondo del rum. Disponibilità estremamente limitata.

# LONG POND

## LONG POND STC♥E 2005 / 2010

Come tutti i rum Long Pond, anche queste referenze di Pure Single Rum custodiscono la tradizione dei più autentici distillati provenienti da Trelawny, un'area di grande biodiversità che rappresenta storicamente il grand cru del rum giamaicano.

STC♥E è un mark della distilleria Cambridge Estate, chiusa nel 1947. La distillazione avviene in double retort Pot Still. Questo mark si riferisce specificamente ai rum tra i 550/700 gr/hlpa.

L'edizione 2005 è prodotta a partire da un blend di 10 barili ex-bourbon invecchiati in Giamaica in clima interamente tropicale fino al 2023. L'angel share è > 75%.

L'edizione 2010 è un blend di 15 barili invecchiati anch'essi in clima tropicale per 12 anni. L'angel share è > 55%, mentre gli esteri sono 853 gr/hlpa e i congeners sono 2.184,6 gr/hlpa.

# LAST WARD

## 100% BARBADOS

Un esclusivo blend di 13 barili di Mount Gay distillati in tripla distillazione nel 2007, rimasti di proprietà di Frank Ward dopo la vendita della distilleria. Invecchiamento in barili di rovere americano ex-bourbon, al clima tropicale di Barbados.



AO2158  
VELIER ROYAL NAVY  
TIGERSHARK 2ND RELEASE  
6 x 70 cl x 57,8°  
B 8689+419=9108  
VIF 8% 7994+419=8413  
ANT 7675+419=8094



AO5565  
LONG POND STCE 2005  
6 x 70 cl x 60°  
B 17128+440=17568  
VIF 8% 15758+440=16198  
ANT 15128+440=15568

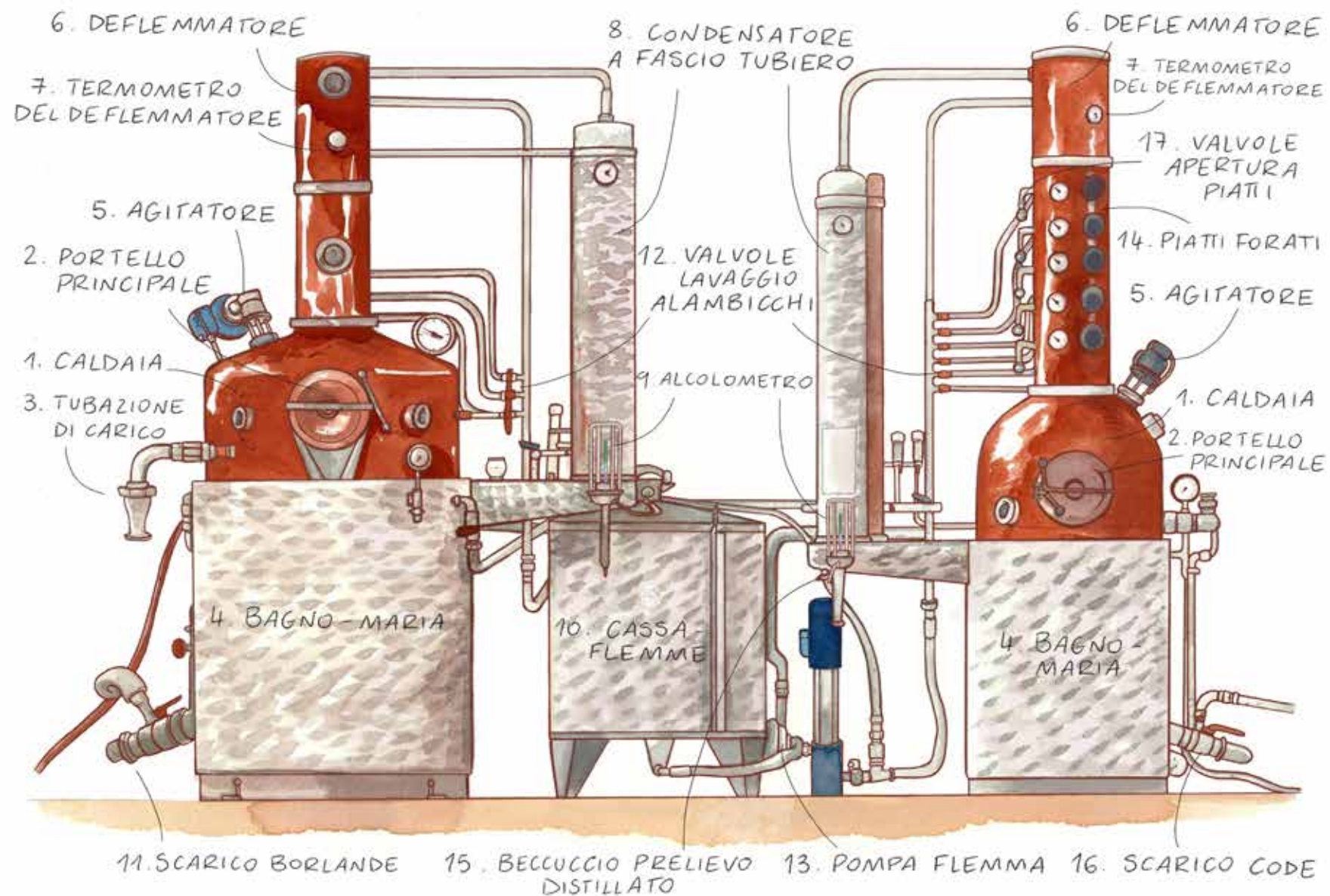
AO4670 2010  
B 9687+418=10105  
VIF 8% 8912+418=9330  
ANT 8555+418=8973



AO5564  
LAST WARD 2007  
6 x 70 cl x 60°  
B 15884+440=16324  
VIF 8% 14613+440=15053  
ANT 14029+440=14469

## PRIMA DISTILLAZIONE

## SECONDA DISTILLAZIONE



## HABITATION VELIER

100% POT STILL - TROPICAL AGEING -  
BARREL PROOF - SUGAR FREE

I rum presenti nella gamma di Habitation Velier sono esclusivamente pure single rum e cioè distillati in pot still, rappresentazione di un mark unico, a grado elevato e sugar free. Sulle etichette è riportata l'illustrazione degli alambicchi da cui sono distillati.

### PRIVATEER WHITE

Un'edizione full proof a 62% ABV. Congeners totali: 375,1 gr/hlpa di cui esteri 13,3 gr/hlpa

### RENEGADE WHITE

Prodotto a partire da puro succo di canna Cain, originaria di Old Bacolet, a Grenada. Distillato in alambicco Forsyths dopo una lunga fermentazione di 195 ore. Congeners: 328,1 g/hlpa, di cui 127,9 g/hlpa sono esteri.

### DISTILLERIE DE PORT AU PRINCE

Composto al 100% da canna Cristalline di Saint-Michel-de-l'Attalaye, distillato la prima volta tra il 25 e il 30% in alambicco Müller a fuoco diretto da 380 litri, e una seconda volta al 72% in alambicco Müller da 1500 litri. Un omaggio agli aromi di Haiti.

### FOURSQUARE WHITE

Un blend di due rum distillati in double retort pot still, l'uno ottenuto da melasse fermentate per 72 ore con lieviti selezionati e l'altro da succo di canna fresco fermentato spontaneamente per varie settimane - LTF, Long Fermentation Type.

### MHOBA WHITE

Dopo una fermentazione di 7/10 giorni, la distillazione avviene negli alambicchi a vaso artigianali della distilleria sudafricana Mhoba. La distillazione prevede la separazione del prodotto in diversi "tagli", che vengono poi valutati e destinati a varie miscele. Congeners: 839,7 gr/hlpa, di cui 614,6 gr/hlpa sono esteri.



AO3039

**PRIVATEER WHITE**  
6 x 70 cl x 62°  
B 3775+454=4229  
VIF 8% 34,73+4,54=3927  
ANT 33,34+4,54=3788

AO6517

**RENEGADE WHITE**  
6 x 70 cl x 55°  
B 36,31+4,04=40,35  
VIF 8% 33,41+4,04=37,45  
ANT 32,07+4,04=36,11

AO4243

**DISTILLERIE DE PORT AU PRINCE WHITE**  
6 x 70 cl x 59°  
B 42,83+4,33=47,16  
VIF 8% 39,40+4,33=43,73  
ANT 37,83+4,33=42,16

AO4244

**FOURSQUARE WHITE**  
6 x 70 cl x 62°  
B 56,25+4,54=60,79  
VIF 8% 51,75+4,54=56,29  
ANT 49,68+4,54=54,22

AO6518

**MHOBA WHITE**  
6 x 70 cl x 66,2°  
B 37,79+4,85=42,64  
VIF 8% 34,77+4,85=39,62  
ANT 33,38+4,85=38,23

## FORSYTHS 2006

Un blend degli unici barili nello stock di Worthy Park, con una presenza di esteri elevati che si attesta a 209,3 g/hlpa. Una release unica e irripetibile.

## MONTE NEGRO 2019

Questo Pure Single Rum è un blend del grogue da Capo Verde della famiglia Amado e Vicente Barbosa, invecchiato in clima tropicale per 5 anni in botti ex-bourbon. Imbottigliato full proof, ha un contenuto in esteri di 184,10 gr/hlpa. L'Angels' Share è > 26%.

## PROVIDENCE 2020

Un Haiti Pure Single Rum costituito da un blend di 14 botti ex-Caroni. Imbottigliato dopo un invecchiamento tropicale di 4 anni, ha un contenuto in esteri di 265 gr/hlpa. L'Angels' Share è > 26%.

## LROK 2019 EX SHERRY

Questo Jamaica Pure Single Rum è un blend di 9 botti ex-Sherry Lustau, sia Pedro Jiménez che Oloroso. Imbottigliato ad alto grado dopo un invecchiamento tropicale di 5 anni, ha un contenuto in esteri di 292,20 gr/hlpa. L'Angels' Share è > 34%.

## HAMPDEN 2016 OWH

Distillato nel 2016 e invecchiato per 7 anni, questo Pure Single Rum è stato invecchiato interamente in Giamaica in clima tropicale, con un Angel's share del >42%. Il mark OWH è composto dalle iniziali di Outram Warmold Hussey, padre di Lawrence Francis Close Hussey, che rilevò Hampden nel 2009.

## PAPA ROUYO 2022

Una prima assoluta per questa giovane microdistilleria della Guadalupa: il primo Pure Single Rum invecchiato della sua storia, imbottigliato dopo un anno in clima tropicale. Angel's share >8%; Congeners: 430,1 gr/hlpa

## RENEGADE 2020

Questo Pure Single Rum è stato prodotto a partire dal 100% di puro succo di canna della varietà Lalacome Red, ed è il primo invecchiato della storia di Renegade, giovane distilleria di Grenada che fin dalla sua nascita, nel 2020, pone l'accento sull'attenzione al terroir. Distillato nel 2020, è stato invecchiato per 3 anni in clima tropicale, in botti di rovere vergine americano e francese. Il contenuto in congeners è 466,4 gr/hlpa, di cui 207,2 esteri. Imbottigliato a grado pieno, con un angel's share superiore all'8%. Una prima mondiale assoluta.



AO0708

**FORSYTHS WPM 2006**  
6 x 70 cl x 57,5°  
B 71,21 + 4,22 = 75,42  
VIF 8% 65,51 + 4,22 = 69,73  
ANT 62,89 + 4,22 = 67,11

AO6215

**MONTE NEGRO 2019**  
6 x 70 cl x 48°  
B 63,59 + 3,53 = 67,12  
VIF 8% 58,50 + 3,53 = 62,03  
ANT 56,16 + 3,53 = 59,69

AO6213

**PROVIDENCE 2020**  
6 x 70 cl x 55°  
B 53,82 + 4,03 = 57,85  
VIF 8% 49,52 + 4,03 = 53,55  
ANT 47,53 + 4,03 = 51,56

AO6214

**HAMPDEN 2019 LROK EX-SHERRY**  
6 x 70 cl x 60,5°  
B 61,81 + 4,43 = 66,24  
VIF 8% 56,87 + 4,43 = 61,30  
ANT 54,59 + 4,43 = 59,02



AO5514

**HAMPDEN 2016 7 YO OWH**  
6 x 70 cl x 60°  
B 72,27 + 4,40 = 76,67  
VIF 8% 66,49 + 4,40 = 70,89  
ANT 63,83 + 4,40 = 68,23

AO5513

**PAPA ROUYO 2022**  
6 x 70 cl x 56,7°  
B 56,51 + 4,16 = 60,67  
VIF 8% 51,99 + 4,16 = 56,15  
ANT 49,91 + 4,16 = 54,07

AO5512

**RENEGADE 2020**  
6 x 70 cl x 55°  
B 51,61 + 4,04 = 55,65  
VIF 8% 47,48 + 4,04 = 51,52  
ANT 45,58 + 4,04 = 49,62

# CLAIRIN



NUOVO CINEMA HAITI

## COMMUNAL

Frutto dell'assemblaggio di quattro Clairin provenienti da Cavaillon, Barradères, Pignon e Saint-Michel-de-l'Attalaye, prodotti da puro succo e sciroppo di canna da zucchero.

## SAJOUS 10 RÉCOLTE 2023

Prodotto nel grand terroir di Saint-Michel-de-l'Attalaye con canna Cristalline non ibridata.

## VAVAL 10 RÉCOLTE 2022 / 9 2022 / 10 2023

Prodotto a Cavaillon, sud est di Haiti, con canna non ibridata Madame Meuze.

## LE ROCHER 10 RÉCOLTE 2022

Prodotto a Pignon, nord di Haiti, a partire da sciroppo di succo di tre varietà diverse e dunder.

## SONSON 10 RÉCOLTE 2023

Prodotto da Stephan Kalil Saoud a Cabaret, nord di Port-au-Prince, a partire da sciroppo di canna non ibridata Madame Meuze.

## VIEUX SAJOUS 5YO

Un Clairin prodotto a partire dalla canna da zucchero Cristalline che viene coltivata a Saint-Michel-de-l'Attalaye. La referenza 2019 è un blend di 18 botti miste che hanno contenuto rum e whisky ed è stata invecchiata per 5 anni ad Haiti presso la Distillerie de Port-au-Prince, in clima tropicale. La referenza 2020 è un blend di 19 botti miste.

DAIQIRI



AO1576

**COMMUNAL**  
6 x 70 cl x 43°  
B 16,82 + 3,16 = 19,99  
VIF 8% 15,48 + 3,16 = 18,64  
ANT 14,86 + 3,16 = 18,02

AO6626

**SAJOUS 10 RÉCOLTE 2023**  
6 x 70 cl x 55,2°  
B 29,53 + 4,05 = 33,58  
VIF 8% 27,17 + 4,05 = 31,22  
ANT 26,08 + 4,05 = 30,13

AO5224

**VAVAL 10 RÉCOLTE 2022**  
6 x 70 cl x 53,3°  
B 29,53 + 3,91 = 33,44  
VIF 8% 27,17 + 3,91 = 31,08  
ANT 26,08 + 3,91 = 29,99

AO5225

**LE ROCHER 10 RÉCOLTE 2022**  
6 x 70 cl x 50°  
B 29,53 + 3,67 = 33,20  
VIF 8% 27,17 + 3,67 = 30,84  
ANT 26,08 + 3,67 = 29,75

AO6629

**SONSON 10 RÉCOLTE 2023**  
6 x 70 cl x 49,4°  
B 29,53 + 3,63 = 33,16  
VIF 8% 27,17 + 3,63 = 30,80  
ANT 26,08 + 3,63 = 29,71

AO6627 9 R. 2022  
B 29,53 + 4,04 = 33,57  
VIF 8% 27,17 + 4,04 = 31,21  
ANT 26,08 + 4,04 = 30,12

AO6628 10 R. 2023  
B 29,53 + 3,93 = 33,46  
VIF 8% 27,17 + 3,93 = 31,10  
ANT 26,08 + 3,93 = 30,01

# PROVIDENCE

## DUNDER & SYRUP

Sciroppo di canna da zucchero cristalline per il Dunder & Syrup. Fermentazione con lieviti naturali. Distillazione discontinua in alambicco Müller da 3.000 litri. Congeners totali: 378,9 g/hlpa Di cui esteri: 100,4g/hlpa

## PROVIDENCE AGED 3 YO

Dalla Distillerie de Port-au-Prince arriva il primo Providence messo in invecchiamento. La canna da zucchero Cristalline proviene da Michel Sajous, a Saint-Michel-de-l'Attalaye, a 150 chilometri a nord. La fermentazione avviene con lieviti naturali, permettendo lo sviluppo di una complessità aromatica. Il liquido ottenuto dopo la fermentazione viene distillato a bagnomaria in alambicco discontinuo in rame, costruito da Müller in collaborazione con Vittorio Capovilla. Questo Providence include i primi barili invecchiati, dal numero 3 al numero 27, tutti ex-Caroni.



AO6159

**VIEUX SAJOUS 5 YO 2019**  
6 x 70 cl x 58,3°  
B 57,04 + 4,28 = 61,32  
VIF 8% 52,48 + 4,28 = 56,76  
ANT 50,38 + 4,28 = 54,66

AO6705

**VIEUX SAJOUS 5 YO 2020**  
6 x 70 cl x 59,5°  
B 58,58 + 4,00 = 62,58  
VIF 8% 53,90 + 4,00 = 57,90  
ANT 51,74 + 4,00 = 55,74

NOVITÀ

AO3440

**PROVIDENCE DUNDER & SYRUP**  
6 x 70 cl x 56°  
B 19,22 + 4,11 = 23,33  
VIF 8% 17,68 + 4,11 = 21,79  
ANT 16,97 + 4,11 = 21,08

AO4675

**PROVIDENCE 2019 AGED 3 YO**  
6 x 70 cl x 52°  
B 53,16 + 3,83 = 56,99  
VIF 8% 48,91 + 3,83 = 52,74  
ANT 46,95 + 3,83 = 50,78

AO5523 2020  
B 55,37 + 3,82 = 59,19  
VIF 8% 50,94 + 3,82 = 54,76  
ANT 48,90 + 3,82 = 52,72

AO6160 2021  
B 56,65 + 3,82 = 60,47  
VIF 8% 52,12 + 3,82 = 55,94  
ANT 50,03 + 3,82 = 53,85

NOVITÀ

# BLACK TOT

BRITISH ROYAL NAVY

DATA DI FONDAZIONE: 2010

## BLACK TOT FINEST CARIBBEAN

Questo blended rum che si ispira alla tradizione del blending dei Royal Navy Rum è composto da un 35% di rum di Barbados di 5 anni, un 20% di rum della Guyana unaged e un 5% di rum giamaicano di 3 anni. I rum invecchiati in clima tropicale vengono poi assemblati in Scozia e uniti alla parte unaged.

## HISTORIC SOLERA

Un rum invecchiato in botti di rovere che hanno contenuto Sherry Pedro Ximénez e Oloroso, e poi ulteriormente maturato tramite un processo Solera a tre strati. In questo blend di rum di età diverse da Guyana, Giamaica e Barbados, quelli più giovani interagiscono con le espressioni più invecchiate, acquisendo grande profondità.

## MASTER BLENDERS RESERVE 2021/2022

Un assemblaggio composto dal Black Tot 50th Anniversary usato come base e reimpastato in barili ex-Sherry, cui sono stati aggiunti rum tra i 9 e i 24 anni da Guyana, Barbados, Trinidad, Giamaica e Australia e una parte del blend originale di British Royal Navy Rum.

## 40 YO

Un assemblaggio di soli 5 rum messi in invecchiamento nel 1975. Quello che rende unico questo rum è il fatto di essere distillato in uno degli alambicchi double retort più antichi al mondo, costruito dopo il 1732.



AO2489

**BLACK TOT  
FINEST CARIBBEAN**  
6 x 70 cl x 46,2°  
B 30,08 + 3,40 = 33,48  
VIF 8% 27,67 + 3,40 = 31,07  
ANT 26,57 + 3,40 = 29,97

AO6208

**BLACK TOT  
HISTORIC SOLERA**  
6 x 70 cl x 46,2°  
B 54,78 + 3,40 = 58,18  
VIF 8% 50,40 + 3,40 = 53,80  
ANT 48,38 + 3,40 = 51,78

AO3750

**BLACK TOT  
MASTER BLENDER'S RESERVE  
REL. 2021**  
6 x 70 cl x 54,5°  
B 105,67 + 4,00 = 109,67  
VIF 8% 97,21 + 4,00 = 101,21  
ANT 93,33 + 4,00 = 97,33

AO4543

**BLACK TOT  
MASTER BLENDER'S RESERVE  
REL. 2022**  
6 x 70 cl x 54,5°  
B 115,85 + 4,00 = 119,85  
VIF 8% 106,58 + 4,00 = 110,58  
ANT 102,32 + 4,00 = 106,32

AO1011

**BLACK TOT  
40 YO**  
6 x 70 cl x 44,2°  
B 1.375,21 + 3,25 = 1.378,46  
VIF 8% 1.265,19 + 3,25 = 1.268,44  
ANT 1.214,58 + 3,25 = 1.217,83

# WRAY & NEPHEW

IL PADRE DI TUTTI I RUM GIAMAICANI  
DA MISCELAZIONE

DATA DI FONDAZIONE: 1825

MATERIA PRIMA: MELASSE LOCALI

FERMENTAZIONE: LIEVITI SELEZIONATI

DISTILLAZIONE: POT STILL & COLUMN STILL

Un single blended (colonna continua + double retort pot still), prodotto con melasse locali e imbottigliato a 63% ABV. Insieme a Bob Marley è il simbolo della Giamaica, e rappresenta il 90% dei consumi di rum dell'isola. Congeners totali: 260,6 g/hlpa. Di cui esteri: 53,7 g/hlpa

# MYERS'S

LO STORICO GIAMAICANO

DATA DI FONDAZIONE: 1923

Un pure Blended Jamaican Rum a base di melassa 100% giamaicana, invecchiato in botti di rovere bianco americano.

# SAILOR JERRY

IL RUM CULT UNDERGROUND

Il rum ispirato al celebre tatuatore Norman Collins, creato seguendo la ricetta della sua miscela preferita: botti selezionate ai Caraibi con l'aggiunta di spezie – cannella, chiodi di garofano, vaniglia e zenzero – più un'infusione di lime. Il prodotto cult di tutte le culture underground internazionali.

# SECHA DE LA SILVA

DALLA GIUNGLA VULCANICA DEL GUATEMALA

Rum dalle giungle vulcaniche della zona del lago Atitlan, in Guatemala, con aggiunta in infusione di cacao di Lachua e chicchi di caffè di Huehue.

PLANTER'S PUNCH



AO2682  
**WRAY & NEPHEW WHITE  
OVERPROOF**  
6 x 70 cl x 63°  
B 26,23 + 4,61 = 30,84  
VIF 8% 24,13 + 4,61 = 28,75  
ANT 23,17 + 4,61 = 27,78



AO2335  
**MYERS'S**  
6 x 70 cl x 40°  
B 10,22 + 2,95 = 13,17  
VIF 8% 9,40 + 2,95 = 12,35  
ANT 9,02 + 2,95 = 11,97



O54580  
**SAILOR JERRY SPICED RUM**  
6 x 70 cl x 40°  
B 12,08 + 2,95 = 15,03  
VIF 8% 11,12 + 2,95 = 14,07  
ANT 10,67 + 2,95 = 13,62



AO4161  
**SECHA DE LA SILVA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 27,68 + 2,95 = 30,63  
VIF 8% 25,47 + 2,95 = 28,42  
ANT 24,45 + 2,95 = 27,40

# SAVANNA

LA DISTILLERIA PIÙ ECLETTICA AL MONDO

DATA DI FONDAZIONE: 1870

MATERIA PRIMA: MELASSE, SUCCO DI CANNA

DISTILLAZIONE: COLONNE, POT STILL

## INTENSE

Un rum di melassa definito "traditional", a 40°: l'anima créole dell'Île de la Réunion.

## AGRICOLE CREOL

Dopo una lunga distillazione di ben 36 ore nella famosa colonna di rame Savalle, viene imbottigliato a 52°.

Congeners totali: 298,3 g/hlpa

Di cui esteri: 28,7 g/hlpa

## GRAND ARÔME LONTAN

Distillato in colonna di rame, con una fermentazione di 6 giorni.

Congeners totali: 727,1 g/hlpa

Di cui esteri: 475,2 g/hlpa

## MÉTIS / 5 ANS TRADITIONNEL / TRADITIONNEL TRES VIEUX LE MUST

Il 5 anni è invecchiato in botti di rovere, il **Très Vieux Le Must** è prodotto da un blend di rum di melassa Extra Vieux e Très Vieux Grand Arôme, mentre il **Métis** è un blend di rum invecchiati in vats e botti di rovere francese.

## TRADITIONNEL HERR

2022 / 2023

Questi rum high-ester unici vengono prodotti a partire da una lunghissima fermentazione della melassa – 11 giorni – e distillati in pot still dal Master Blender Thierry Grondin. Tra i rum più audaci di Savanna.

## TRAD G 2022

Dopo una fermentazione della melassa di 6 giorni, viene distillato in colonna Savalle e imbottigliato a 69°. Congeners totali: 485 gr/hlpa. Esteri: 248 gr/hlpa.

## AGRICOLE CREOL STRAIGHT 2021

Prodotto da canne Bois-Rouge raccolte nel 2021, con fermentazione tradizionale di 2 giorni.

Congeners totali: 267,3 gr/hlpa.

## GRAND AROME LONTAN STRAIGHT 2024

Un omaggio alla parte più radicale della distillazione Grand Arôme. Questo distillato prende vita dalla melassa della raffineria di Bois Rouge, fermentata per circa otto giorni e distillata in colonna Savalle, con una concentrazione di esteri che raggiunge valori eccezionali (784,6 g/hlap).



AO4869

**INTENSE**  
6 x 70 cl x 41,3°  
B 13,30 + 3,04 = 16,34  
VIF 8% 12,23 + 3,04 = 15,27  
ANT 11,74 + 3,04 = 14,78

AO4871

**AGRICOLE CREOL**  
6 x 70 cl x 52°  
B 21,66 + 3,82 = 25,48  
VIF 8% 19,93 + 3,82 = 23,75  
ANT 19,13 + 3,82 = 22,95

AO4870

**GRAND ARÔME LONTAN**  
6 x 70 cl x 57,5°  
B 23,11 + 4,22 = 27,33  
VIF 8% 21,26 + 4,22 = 25,48  
ANT 20,41 + 4,22 = 24,63

AO3789

**MÉTIS**  
6 x 70 cl x 40°  
B 16,87 + 2,95 = 19,82  
VIF 8% 15,52 + 2,95 = 18,47  
ANT 14,90 + 2,95 = 17,85



AO3787

**TRADITIONNEL 5 YO**  
6 x 70 cl x 43°  
B 29,27 + 3,16 = 32,44  
VIF 8% 26,93 + 3,16 = 30,10  
ANT 25,85 + 3,16 = 29,02

AO3788

**TRADITIONNEL TRES VIEUX LE MUST**  
6 x 70 cl x 45°  
B 44,99 + 3,31 = 48,30  
VIF 8% 41,39 + 3,31 = 44,70  
ANT 39,73 + 3,31 = 43,04

### TRADITIONNEL TRÈS VIEUX BY YANN LE GALL

Prodotto a partire dal blend di due rum di melassa molto vecchi (Trad S e Trad C20) con un rhum agricole di 8 anni, selezionati dal Master Blender Thierry Grondin. L'invecchiamento avviene in botti di rovere francese ex-Cognac. La release è la seconda della serie Art of Rum, e continua la collaborazione tra Savanna e lo street artist Yann Le Gall.

### TRADITIONNEL VIEUX BY REPY

Una delle edizioni speciali di Savanna, creata per unire l'arte visiva e quella della distillazione, in collaborazione con l'artista Repy. Si tratta di un blend di un rhum agricole e di un Grand Arôme, entrambi del 2019, invecchiati per 4 anni in botti di rovere francese ex-cognac.

### L'ABSOLU

La serie L'Absolu nasce con l'obiettivo di esplorare e valorizzare l'eccellenza dei rum tradizionali di Réunion, combinati con affinamenti selezionati. Si tratta di una serie di blend di distillati scelti tra quelli più antichi, maturati in botti ex-Cognac ed ex-Muscatel, ai quali si aggiunge un co-distillato speciale "HERR" (High Ester Rum) che dona complessità ed espressione aromatica.

Il 2023 è un assemblaggio di barili Grand Arôme affinati in botti ex-Cognac ed ex-Porto, per un effetto che va oltre il convenzionale.

Il 2024 è un assemblaggio di botti dai 14 ai 16 anni di età, unite a un HERR di 8 anni.



AO5879

**TRADITIONNEL HERR 2023**  
6 x 50 cl x 57°  
B 40,44 + 3,00 = 43,44  
VIF 8% 37,21 + 3,00 = 40,21  
ANT 35,72 + 3,00 = 38,72

**AO4394 2022**  
B 49,82 + 4,18 = 54,00  
VIF 8% 45,84 + 4,18 = 50,02  
ANT 44,00 + 4,18 = 48,18



AO5066

**TRADITIONNEL G 2022**  
6 x 50 cl x 69°  
B 32,51 + 3,62 = 36,13  
VIF 8% 29,91 + 3,62 = 33,53  
ANT 28,72 + 3,62 = 32,34



AO5065

**AGRICOLE CREOL STRAIGHT 2021**  
6 x 50 cl x 68,7°  
B 26,79 + 3,61 = 30,40  
VIF 8% 24,65 + 3,61 = 28,26  
ANT 23,67 + 3,61 = 27,28



AO6351

**GRAND ARÔME LONTAN STRAIGHT 2024**  
6 x 50 cl x 74,9°  
B 40,21 + 3,93 = 44,14  
VIF 8% 37,00 + 3,93 = 40,93  
ANT 35,52 + 3,93 = 39,45

NOVITÀ



AO5881

**TRADITIONNEL TRÈS VIEUX BY YANN LE GALL**  
6 x 70 cl x 54°  
B 107,56 + 3,96 = 111,52  
VIF 8% 98,96 + 3,96 = 102,92  
ANT 95,00 + 3,96 = 98,96

NOVITÀ



AO6355

**TRADITIONNEL VIEUX BY REPY**  
6 x 70 cl x 57°  
B 111,25 + 4,18 = 115,43  
VIF 8% 102,35 + 4,18 = 106,53  
ANT 98,25 + 4,18 = 102,43

NOVITÀ



AO6353

**TRADITIONNEL EXTRA VIEUX L'ABSOLU 2023**  
6 x 70 cl x 55,5°  
B 175,34 + 4,07 = 179,41  
VIF 8% 161,31 + 4,07 = 165,38  
ANT 154,86 + 4,07 = 158,93

NOVITÀ



AO6354

**TRADITIONNEL EXTRA VIEUX L'ABSOLU 2024**  
6 x 70 cl x 58°  
B 188,34 + 4,25 = 192,59  
VIF 8% 173,27 + 4,25 = 177,52  
ANT 166,34 + 4,25 = 170,59

NOVITÀ

## Gli agricoles

L'unica categoria di rhum con leggi precise

Il rhum agricole bianco è l'ingrediente principale del momento di convivialità per eccellenza nelle Antille francesi: il Ti' Punch. Il grado alcolico dei rhum bianchi agricoles ha subito molte variazioni negli ultimi 70 anni. Alla fine della seconda guerra mondiale, il grado alcolico era tra 55% e 60%. Con l'inizio delle esportazioni verso i mercati internazionali è stato abbassato, ma non per le bottiglie destinate al mercato locale. A Marie Galante, il grado storico per il Ti' Punch è sempre stato 59%, in Guadalupa 55% e in Martinica 50%. Nel 1988, la Francia aumenta la tassa alcool e tutti i produttori riducono la percentuale di alcool, arrivando anche a 40% per le bottiglie destinate all'export. Tuttavia Marie Galante, con un gesto romantico, decide di lasciare il grado a 59% ABV. Oggi, se da un lato abbiamo rhum agricoles bianchi a grado inferiore, abbiamo anche produttori come Neisson, che si cimentano con dei "Brut de colonne" a 75%!



# NEISSON

ALLA RICERCA DELLA PERFEZIONE

DATA DI FONDAZIONE: 1932

MATERIA PRIMA: PURO SUCCO DI CANNA

FERMENTAZIONE: CUVE INOX

TEMPO FERMENTAZIONE: 72 ORE

DISTILLAZIONE: COLONNE CRÈOLE SAVALLE

AFFINAMENTO: BARILI DA 220 LITRI EX NEISSON



VIAGGIO IN MARTINICA

## BLANC 50°-52,5° BIO / L'ESPRIT BIO

**Neisson Blanc 50°:** proviene da un assemblaggio di annate selezionate, maturate in vasche in acciaio inox per almeno 6 settimane. Potente, elegante e raffinato.

**Neisson 52,5°:** prodotto a partire da canne bleue (60%), B 82.0333 (20%) e il restante da canne rouge, zikiak e cristalline, viene ridotto lentamente prima di maturare per almeno 3 mesi in vasche di acciaio inox. Congeners: 256,9 g/hlpa di cui esteri 20,1 g/hlpa.

**L'Esprit:** rum imbottigliato still proof, 70% ABV.

**Bio:** presso Neisson, l'area della coltivazione biologica diventa sempre più importante a partire dal 2017.

La confezione di questa edizione Bio è stata creata per celebrare l'85° anniversario della distilleria. Congeners: 307,8 g/hlpa, di cui esteri 39 g/hlpa.



AO3778

**BLANC**  
6 x 100 cl x 50°  
B 2661 + 5,22 = 31,84  
VIF 8% 24,48 + 5,22 = 29,71  
ANT 23,50 + 5,22 = 28,73



OO4758

**BLANC**  
6 x 70 cl x 52,5°  
B 2923 + 3,85 = 33,08  
VIF 8% 26,89 + 3,85 = 30,75  
ANT 25,82 + 3,85 = 29,67



OP

OO4741

**L'ESPRIT**  
6 x 70 cl x 70°  
B 40,27 + 5,12 = 45,39  
VIF 8% 37,04 + 5,12 = 42,16  
ANT 35,56 + 5,12 = 40,68

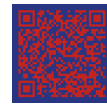


AO1425

**BIO**  
6 x 70 cl x 52,5°  
B 50,75 + 3,85 = 54,60  
VIF 8% 46,69 + 3,85 = 50,54  
ANT 44,82 + 3,85 = 48,67



TI' PUNCH



AO5610

**BLANC CLOS GODINOT**  
6 x 70 cl x 52,5°  
B 25,97 + 3,86 = 29,83  
VIF 8% 23,90 + 3,86 = 27,76  
ANT 22,94 + 3,86 = 26,80

## CLOS GODINOT

Con **Clos Godinot** Neisson propone per la prima volta un rum parcellare, prodotto a partire da canne provenienti da un'unica parcella, per offrire tutte le sfumature di un micro-terroir – il Clos Godinot, appunto, che si trova su un pendio ripido (245 mt) con forti contrasti termici.

## VIEUX / VIEUX BIO

Il **Vieux** è un assemblaggio di cuvée selezionate e invecchiate da 3 a 5 anni in botti di rovere francese e americano. **Vieux Bio:** è stato distillato nel novembre 2016 e poi imbottigliato a grado di botte nel novembre 2019.

## PROFIL 105 / 105 BIO / 107 / 107 BIO

In questa gamma vengono utilizzate solo botti ex-Neisson. **Profil 105**, anche nella rarissima versione **Bio**, di soli 18 mesi, è il miglior rapporto qualità/prezzo. Il **Profil 107 Bio**, prodotto da canne coltivate in agricoltura bio certificata, viene distillato in Savalle e invecchiato per 15 mesi in botti ex-bourbon ricondizionate, poi passa in barriques di rovere francese nuove che hanno contenuto rum agricole Neisson per alcuni mesi.



AO0056

**VIEUX**  
6 x 70 cl x 45°  
B 72,55 + 3,31 = 75,86  
VIF 8% 66,75 + 3,31 = 70,06  
ANT 64,08 + 3,31 = 67,39



AO5609

**VIEUX BIO**  
6 x 70 cl x 51,6°  
B 153,00 + 3,79 = 156,79  
VIF 8% 140,76 + 3,79 = 144,55  
ANT 135,13 + 3,79 = 138,92



AO0054

**PROFIL 105 ÉLEVÉ SOUS BOIS**  
6 x 70 cl x 54,2°  
B 38,95 + 3,98 = 42,93  
VIF 8% 35,84 + 3,98 = 39,82  
ANT 34,40 + 3,98 = 38,38



AO1956

**PROFIL 105 BIO ÉLEVÉ SOUS BOIS**  
6 x 70 cl x 53,3°  
B 55,36 + 3,91 = 59,27  
VIF 8% 50,93 + 3,91 = 54,84  
ANT 48,89 + 3,91 = 52,80



AO1958

**PROFIL 107 ÉLEVÉ SOUS BOIS**  
6 x 70 cl x 52,8°  
B 40,38 + 3,87 = 44,26  
VIF 8% 37,15 + 3,87 = 41,03  
ANT 35,67 + 3,87 = 39,54



AO3773

**PROFIL 107 BIO ÉLEVÉ SOUS BOIS**  
6 x 70 cl x 53,8°  
B 53,51 + 3,95 = 57,46  
VIF 8% 49,23 + 3,95 = 53,18  
ANT 47,26 + 3,95 = 51,21



## MIZUNARA

**Mizunara:** invecchia interamente in botti di pregiato rovere Mizunara.

## VIEUX SFTB N°7 VELIER ED VIEUX SFTB CHAI VEVERT VIEUX SFTB PROFIL 47 BIO

Questi rum appartengono a una gamma che si concentra sugli effetti di umidità e temperature in cantine differenti.

Ogni referenza proviene da una botte diversa, senza filtrazione o riduzione a freddo: **SFTB**, cioè Straight from the Barrel. Il **N. 7** e il **Chai Vevert** provengono da botti differenti di 500 litri della cantina Vevert. Il **Profil 47 Bio** proviene da una botte di 225 litri iniziali della cantina Adrien.

A seconda della loro origine, della posizione sulle rastrelliere nella stessa cantina e dei vari gradi di invecchiamento, le botti svelano dei rum dalle percezioni aromatiche completamente diverse.

## PROFIL EQUILIBRE

**Profil Equilibre** è un blend dei rum Profil 62, 105 e 107, ognuno al 33,3%: grande varietà di tostature e profondità aromatiche date dal diverso approccio sui legni.

## L'EMPYREUMATIQUE

**L'Empyreumatique** è invecchiato per 8 anni e imbottigliato natural proof, ed è il frutto di un blend di rum affinati in botti ex-bourbon ed ex-cognac.

## TI TAK BWA VELIER ED

**TI TAK BWA** in creolo significa 'un peu de bois' – un po' di legno. Un anno di invecchiamento per un rum di grande ricchezza e complessità, data dall'impiego di botti nuove.

## 21 ANS VELIER ED

Un rarissimo **21 anni** dedicato in esclusiva a Velier.



AO5752

**MIZUNARA**  
6 x 70 cl x 47,6°  
B 100,00 + 3,50 = 103,50  
VIF 8% 92,00 + 3,50 = 95,50  
ANT 88,32 + 3,50 = 91,82



AO6706

**SFTB N°7 VELIER ED**  
6 x 70 cl x 57,6°  
B 227,53 + 4,22 = 231,75  
VIF 8% 209,33 + 4,22 = 213,55  
ANT 200,95 + 4,22 = 205,17



AO5750

**SFTB N°279 CHAI VEVERT**  
1 x 70 cl x 54,2°  
B 153,02 + 3,98 = 157,00  
VIF 8% 140,78 + 3,98 = 144,76  
ANT 135,15 + 3,98 = 139,13



AO5857

**SFTB N°665 BIO PROFIL 47**  
1 x 70 cl x 58,1°  
B 170,08 + 4,26 = 174,34  
VIF 8% 156,48 + 4,26 = 160,74  
ANT 150,22 + 4,26 = 154,48



AO6714

**PROFIL EQUILIBRE**  
6 x 70 cl x 52,5°  
B 55,19 + 3,85 = 59,04  
VIF 8% 50,78 + 3,85 = 54,63  
ANT 48,75 + 3,85 = 52,60



AO6707

**L'EMPYREUMATIQUE**  
6 x 70 cl x 50,8°  
B 157,69 + 3,73 = 161,42  
VIF 8% 145,08 + 3,73 = 148,81  
ANT 139,27 + 3,73 = 143,00



AO6715

**TI TAK BWA VELIER ED**  
6 x 70 cl x 54°  
B 29,51 + 3,96 = 33,47  
VIF 8% 27,15 + 3,96 = 31,11  
ANT 26,06 + 3,96 = 30,02



AO6713

**21 ANS VELIER ED**  
6 x 70 cl x 53,6°  
B 179,094 + 3,93 = 179,487  
VIF 8% 164,767 + 3,93 = 165,160  
ANT 158,176 + 3,93 = 1585,69

#### VIEUX/15 Y.O./18 Y.O./21 Y.O.

Il **15 Y.O.** è stato distillato nel 2005, poi invecchiato in una botte unica da 300 litri; il **18 Y.O.** è stato distillato nel 2004 e invecchiato in una botte ex-cognac e una ex-bourbon; il **21 Y.O.** è stato distillato nel 2000 e invecchiato in una botte ex-bourbon. Tutti e tre sono Cuvée Special per il 90° anniversario.

#### VIEUX AOC THE LAST ONE 90°

Creato per celebrare il 90° anniversario della distilleria, rappresenta un vero e proprio viaggio nel tempo. Distillato nel 2005, è stato invecchiato per 15 anni in una botte da 300 litri di rovere francese.

#### VIEUX AOC NONAGINTA

Creato per celebrare il 90° anniversario della distilleria, è un raffinato blend che combina 300 litri di Armada 18 anni messo in invecchiamento nel 2004, 20 litri di Armada 2000 messo in invecchiamento nel novembre del 2000 e 20 litri di Armada 1997 messo in invecchiamento nel settembre del 1997. Un'edizione limitatissima.

#### THE ARMADA 1994 / 2000

La serie Armada è caratterizzata dal lunghissimo periodo di invecchiamento. Dopo tanti anni in clima tropicale, solo poco rum rimane nei barili, per cui le straordinarie bottiglie che vengono da qui sono pochissime.

#### ZETWAL SIRIUS

La serie Zetwal – 'stella' in creolo – è ispirata alle stelle utilizzate dai marinai. Nella release Sirius, la stella più brillante dopo il sole, è presente un blend prezioso di rum distillati tra il 2000 e il 2013: annate che solitamente Neisson riserva alla sua collezione Armada.



**AO4647**  
**15 YO CUVÉE SPECIAL 90° ANNIVERSAIRE**  
6 x 70 cl x 49,1°  
B 594,60 + 3,61 = 598,21  
VIF 8% 547,03 + 3,61 = 550,64  
ANT 525,15 + 3,61 = 528,76

**AO4648**  
**18 YO CUVÉE SPECIAL 90° ANNIVERSAIRE**  
6 x 70 cl x 49,4°  
B 668,95 + 3,63 = 672,58  
VIF 8% 615,43 + 3,63 = 619,06  
ANT 590,82 + 3,63 = 594,45

**AO4649**  
**21 YO CUVÉE SPECIAL 90° ANNIVERSAIRE**  
6 x 70 cl x 49,8°  
B 2181,33 + 3,66 = 2184,99  
VIF 8% 2006,82 + 3,66 = 2010,48  
ANT 1926,55 + 3,66 = 1930,21

**AO4650**  
**THE LAST ONE 90° ANNIVERSAIRE**  
1 x 70 cl x 46,1°  
B 509,33 + 3,46 = 512,79  
VIF 8% 468,58 + 3,46 = 472,04  
ANT 449,84 + 3,46 = 453,30



**AO4646**  
**NONAGINTA**  
1 x 70 cl x 47,6°  
B 1446,07 + 3,50 = 1449,57  
VIF 8% 1330,38 + 3,50 = 1333,88  
ANT 1277,17 + 3,50 = 1280,67

**AO1021**  
**THE ARMADA 1994**  
1 x 70 cl x 46,8°  
B 1413,75 + 3,44 = 1417,19  
VIF 8% 1300,65 + 3,44 = 1304,09  
ANT 1248,62 + 3,44 = 1252,06

**AO5154 2000**  
B 3702,60 + 3,40 = 3706,00  
VIF SC.8% 3406,39 + 3,40 = 3409,79  
ANT 3270,14 + 3,40 = 3273,54

**AO6348**  
**ZETWAL SIRIUS**  
12 x 70 cl x 49,2°  
B 1419,24 + 3,61 = 1422,85  
VIF 8% 1305,70 + 3,61 = 1309,31  
ANT 1253,47 + 3,61 = 1257,08

NOVITÀ

# RHUM RHUM

GIANNI CAPOVILLA + LUCA GARGANO =  
RHUM RHUM

DATA DI FONDAZIONE: 2007

MATERIA PRIMA: PURO SUCCO DI  
CANNA DA ZUCCHERO

FERMENTAZIONE: LIEVITI  
SELEZIONATI PROPRI

TEMPO FERMENTAZIONE: 5/6  
GIORNI

DISTILLAZIONE: DOPPIA  
DISTILLAZIONE IN ALAMBICCHI  
MÜLLER DI RAME A BAGNOMARIA

## RHUM RHUM BLANC

Uno dei pochissimi Pure Single  
Agricole Rum delle Antille Francesi.  
Prodotto a partire dal puro succo  
fresco di canna di Marie Galante,  
fermentato per 5/6 giorni e distillato  
due volte a bagnomaria negli  
alambicchi tedeschi Muller, sotto la  
guida di Gianni Vittorio Capovilla.  
In due versioni.

## RHUM RHUM LIBERATION

Una delle più vecchie espressioni  
proposte dalla distilleria. Prodotto  
a partire dalla rara varietà di canna  
Rouge B47.259, fermentato per  
6/8 giorni. Dopo la distillazione  
inizia un lungo periodo di riposo  
in tini di acciaio, durante il quale  
viene lentamente abbassato il grado  
alcolico. Il rum viene poi posto a  
invecchiare in botti di rovere francese  
che hanno contenuto vini provenienti  
dai più grandi cru di Francia. In due  
versioni, classica e integrale.

## RHUM RHUM VIEUX

Entrano a far parte della gamma  
anche quattro referenze di Rhum  
Rhum invecchiati: l'Extra Vieux  
2012, il Vieux Millésime 2013 e i  
due Vieux Single Cask del 2008 e del  
2013.



004911  
PMG 41  
6 x 70 cl x 41°  
B 54,35 + 3,02 = 57,37  
VIF 8% 50,00 + 3,02 = 53,02  
ANT 48,00 + 3,02 = 51,02



004910  
PMG 56  
6 x 70 cl x 56°  
B 61,85 + 4,11 = 65,96  
VIF 8% 56,90 + 4,11 = 61,01  
ANT 54,62 + 4,11 = 58,73



AO6378  
LIBERATION 2024  
6 x 70 cl x 45°  
B 102,17 + 3,31 = 105,48  
VIF 8% 94,00 + 3,31 = 97,31  
ANT 90,24 + 3,31 = 93,55



AO6379  
LIBERATION 2024 INTEGRAL  
6 x 70 cl x 56°  
B 120,65 + 4,25 = 124,90  
VIF 8% 111,00 + 4,25 = 115,25  
ANT 106,56 + 4,25 = 110,81



AO6637  
EXTRA VIEUX 2012 - HOMMAGE  
GREGOIRE  
6 x 70 cl x 62°  
B 183,70 + 4,54 = 188,24  
VIF 8% 169,00 + 4,54 = 173,54  
ANT 162,24 + 4,54 = 166,78



AO6636  
VIEUX MILLESIME 2013  
6 x 70 cl x 59°  
B 208,70 + 4,32 = 213,02  
VIF 8% 192,00 + 4,32 = 196,32  
ANT 184,32 + 4,32 = 188,64



AO6638  
VIEUX SINGLE CASK 2008  
6 x 70 cl x 61°  
B 372,83 + 4,47 = 377,30  
VIF 8% 343,00 + 4,47 = 347,47  
ANT 329,28 + 4,47 = 333,75



AO6639  
VIEUX SINGLE CASK 2013  
6 x 70 cl x 57°  
B 310,87 + 4,18 = 315,05  
VIF 8% 286,00 + 4,18 = 290,18  
ANT 274,56 + 4,18 = 278,74

# SAINT JAMES

LA DISTILLERIA PIONIERA DELLA MARTINICA

DATA DI FONDAZIONE: 1765

MATERIA PRIMA: PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO

FERMENTAZIONE: LIEVITI SELEZIONATI PROPRI

DISTILLAZIONE: COLONNA CREOLE

La gamma comprende il **Fleur de canne**, classico rhum agricole AOC Martinica; congeners totali: 333,3 g/hlpa, di cui esteri: 15 g/hlpa. Il **Coeur de Chauffe**, l'unico Pure Single Agricole Rum prodotto da Saint James, distillato 2 volte in un vecchio alambicco di rame, l'Elephant; congeners totali: 395,5 g/hlpa, di cui esteri: 10,2 g/hlpa. Il **Brut de colonne**, imbottigliato al suo grado naturale a fine colonna. Il **Double Cask**, un blend di rum invecchiati in botti di rovere ex-Armagnac ed ex-Porto. Il **7 ans Vieux**, affinato in piccole botti di rovere in clima tropicale. La **Cuvée d'Excellence**, ricca ed elegante. La **Velier Release 2001 17 ans Brut de Fut** è un rhum agricole extra vieux proveniente da una selezione fatta da Luca Gargano di 4 barili di rovere americano. Invecchiato per 17 anni in clima tropicale e imbottigliato a grado pieno. Edizione limitata. Il **Quintessence** è frutto di un assemblaggio realizzato da Marc Sassier.



071548

**FLEUR DE CANNE**  
6 x 70 cl x 50°  
B 21,08 + 3,67 = 24,75  
VIF 8% 19,39 + 3,67 = 23,06  
ANT 18,62 + 3,67 = 22,29

OP

045572

**COEUR DE CHAUFFE**  
12 x 70 cl x 60°  
B 23,35 + 4,40 = 27,75  
VIF 8% 21,48 + 4,40 = 25,88  
ANT 20,62 + 4,40 = 25,02

A03529

**BRUT DE COLONNE**  
6 x 70 cl x 50,3°  
B 39,47 + 5,43 = 44,90  
VIF 8% 36,31 + 5,43 = 41,74  
ANT 34,86 + 5,43 = 40,29

A06800

**DOUBLE CASK**  
6 x 70 cl x 46,5°  
B 51,25 + 3,42 = 54,67  
VIF 8% 47,15 + 3,42 = 50,57  
ANT 45,26 + 3,42 = 48,68

NOVITÀ



A06801

**TRÉS VIEUX 7 ANS**  
6 x 70 cl x 43°  
B 44,49 + 3,16 = 47,66  
VIF 8% 40,93 + 3,16 = 44,10  
ANT 39,30 + 3,16 = 42,46

NOVITÀ

071553

**CUVÉE D'EXCELLENCE**  
6 x 70 cl x 42°  
B 46,01 + 3,09 = 49,10  
VIF 8% 42,33 + 3,09 = 45,42  
ANT 40,63 + 3,09 = 43,72

A03000

**VELIER RELEASE 2001 17 ANS  
BRUT DE FUT**  
6 x 70 cl x 50,3°  
B 87,17 + 3,69 = 90,86  
VIF 8% 80,19 + 3,69 = 83,89  
ANT 76,98 + 3,69 = 80,68

045579

**QUINTESSENCE**  
3 x 70 cl x 42°  
B 137,38 + 3,09 = 140,47  
VIF 8% 126,39 + 3,09 = 129,48  
ANT 121,33 + 3,09 = 124,42

# J. BALLY

IL PRIMO MILLESIMATO DELLA AOC

DATA DI FONDAZIONE: 1921

MATERIA PRIMA: PURO SUCCO DI CANNA  
DA ZUCCHERO

FERMENTAZIONE: LIEVITI SELEZIONATI

DISTILLAZIONE: COLONNA CREOLE

La gamma comprende il **Blanc**, un classico rhum agricole AOC da puro succo di canna; congeners: 312,5 g/hlpa, di cui esteri: 13,4 g/hlpa. L'**Ambré**, invecchiato per 24 mesi. Questi sono imbottigliati nella tradizionale bottiglia carrè (disegnata nel 1930 da Jacques Bally).

Il **Pyramide VO** viene affinato per 3 anni, mentre i **Pyramide 7 e 12 anni** sono invecchiati in botti di rovere bianco americano ex-bourbon in clima tropicale. Il **2007 Brut de Fut** è un vintage cask strength composto da 4 botti di rovere francese, invecchiato per 11 anni in clima tropicale.



005002

**BLANC**

6 x 70 cl x 50°  
B 18,38 + 3,67 = 22,05  
VIF 8% 16,91 + 3,67 = 20,58  
ANT 16,23 + 3,67 = 19,90



005003

**AMBRÉ**

6 x 70 cl x 45°  
B 17,68 + 3,31 = 20,99  
VIF 8% 16,26 + 3,31 = 19,57  
ANT 15,61 + 3,31 = 18,92



AO4246

**PYRAMIDE VO**

6 x 70 cl x 45°  
B 36,82 + 3,31 = 40,13  
VIF 8% 33,87 + 3,31 = 37,18  
ANT 32,52 + 3,31 = 35,83



AO4009

**PYRAMIDE 7 VO**

6 x 70 cl x 45°  
B 56,58 + 3,31 = 59,89  
VIF 8% 52,05 + 3,31 = 55,36  
ANT 49,97 + 3,31 = 53,28



AO4004

**PYRAMIDE 12 VO**

6 x 70 cl x 45°  
B 77,34 + 3,31 = 80,65  
VIF 8% 71,15 + 3,31 = 74,46  
ANT 68,31 + 3,31 = 71,62



AO4478

**2007 BRUT DE FUT**

6 x 70 cl x 50,6°  
B 93,42 + 3,71 = 97,13  
VIF 8% 85,94 + 3,71 = 89,66  
ANT 82,50 + 3,71 = 86,22

# DEPAZ

L'UNICA DISTILLERIA SUL MONT PELÉE

DATA DI FONDAZIONE: 1917

MATERIA PRIMA: PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO

FERMENTAZIONE: LIEVITI SELEZIONATI

TEMPO FERMENTAZIONE: 48 ORE

DISTILLAZIONE: COLONNE CREOLE DI RAME

## BLANC CUVÉE DE LA MONTAGNE

Prodotto esclusivamente con canna da parcella ai piedi del vulcano Mont Pelée, è affinato 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Congeners totali: 281,5 g/hlpa

Di cui esteri: 8,3 g/hlpa

## BLANC CUVÉE DES ALIZE 2020

Ottenuto da tre varietà di canna da zucchero raccolta durante la stagione estiva, vale a dire da novembre a maggio, quando soffiano gli Alisei.

## BLANC CUVÉE PAPAO 2020

Proviene dalla frazione di terra Papao a Saint Pierre. Su questo ricco suolo vulcanico sempre esposto al sole cresce la tipica canna da zucchero blu. Durante la distillazione viene prestata molta cura al processo di riduzione lenta e frazionata.

## VIEUX

Invecchia per 3 anni in botti di rovere.

## VSOP

Sette anni di invecchiamento: l'età perfetta per i rum di pura canna da zucchero.

## XO HORS D'AGE

Un rum cult di grande bevibilità, invecchiato tra gli 8 e i 10 anni.

## PORT FINISH

Maturato per almeno otto anni in botti di rovere piccole appositamente selezionate, e poi affinato per 11 mesi in botti ex-Porto.

## XO CUVÉE PRESTIGE

Il top della gamma, nato dalla selezione dei barili migliori.

## 2002-2004

Il 2002 è il primo millesimato della storia di Depaz, ed è disponibile in versione Hors d'age e Cask strength. Il 2004 è stato invecchiato in piccole botti di rovere bianco americano per 13 anni. Solo 1.357 bottiglie.



A00068

**BLANC CUVÉE DE LA MONTAGNE**  
6 x 70 cl x 45°  
B 23,70 + 3,31 = 27,01  
VIF 8% 21,81 + 3,31 = 25,12  
ANT 20,93 + 3,31 = 24,24



A03528

**CUVÉE DES ALIZE 2020**  
6 x 70 cl x 45°  
B 26,08 + 3,31 = 29,39  
VIF 8% 24,00 + 3,31 = 27,31  
ANT 23,04 + 3,31 = 26,35



A03756

**CUVÉE PAPAO 2020**  
6 x 70 cl x 48°  
B 26,08 + 3,53 = 29,61  
VIF 8% 24,00 + 3,53 = 27,53  
ANT 23,04 + 3,53 = 26,57



004842

**VIEUX**  
6 x 70 cl x 45°  
B 36,21 + 3,31 = 39,52  
VIF 8% 33,32 + 3,31 = 36,63  
ANT 31,98 + 3,31 = 35,29



004843

**VSOP**  
6 x 70 cl x 45°  
B 60,93 + 3,31 = 64,24  
VIF 8% 56,05 + 3,31 = 59,36  
ANT 53,81 + 3,31 = 57,12



004844

**XO HORS D'AGE**  
6 x 70 cl x 45°  
B 82,46 + 3,31 = 85,77  
VIF 8% 75,86 + 3,31 = 79,17  
ANT 72,83 + 3,31 = 76,14



A00038

**PORT FINISH**  
6 x 70 cl x 45°  
B 85,33 + 3,31 = 88,64  
VIF 8% 78,50 + 3,31 = 81,81  
ANT 75,36 + 3,31 = 78,67



A02070

**XO CUVÉE PRESTIGE**  
3 x 70 cl x 45°  
B 126,82 + 3,31 = 130,13  
VIF 8% 116,68 + 3,31 = 119,99  
ANT 112,01 + 3,31 = 115,32



A01616

**CASK BRUT DE FUT 2004**  
6 x 70 cl x 58°  
B 98,31 + 4,25 = 102,56  
VIF 8% 90,45 + 4,25 = 94,70  
ANT 86,83 + 4,25 = 91,08

## ALLPOSSIBLEDAIQUIRIS



AO4554

**ALLPOSSIBLEDAIQUIRIS  
OO1 #THEWILDDAIQUIRI**  
6 x 70 cl x 12,5°  
B 23,59 + 0,96 = 24,55  
VIF 8% 21,70 + 0,96 = 22,66  
ANT 20,83 + 0,96 = 21,79



AO6479

**ALLPOSSIBLEDAIQUIRIS  
OO2 #THEFUNKYDAQUIRI**  
6 x 70 cl x 12,5°  
B 23,59 + 0,95 = 24,54  
VIF 8% 21,70 + 0,95 = 22,65  
ANT 20,83 + 0,95 = 21,78



AO4556

**ALLPOSSIBLEDAIQUIRIS  
OO3 #THELOSTDAQUIRI**  
6 x 70 cl x 12,5°  
B 27,61 + 0,96 = 28,57  
VIF 8% 25,40 + 0,96 = 26,36  
ANT 24,38 + 0,96 = 25,34



AO6480

**ALLPOSSIBLEDAIQUIRIS  
OO4 #THEOAXACADAQUIRI**  
6 x 70 cl x 12,5°  
B 25,65 + 0,95 = 26,60  
VIF 8% 23,60 + 0,95 = 24,55  
ANT 22,66 + 0,95 = 23,61

## CARGO CULT



AO5559

**CARGO CULT NAVY STRENGTH**  
6 x 70 cl x 54,5°  
B 19,35 + 4,00 = 23,35  
VIF 8% 17,80 + 4,00 = 21,80  
ANT 17,09 + 4,00 = 21,09



AO5568

**CARGO CULT BANANA SPICED**  
6 x 70 cl x 38°  
B 17,34 + 2,80 = 20,14  
VIF 8% 15,95 + 2,80 = 18,75  
ANT 15,31 + 2,80 = 18,11



AO5569

**CARGO CULT DRY SPICED**  
6 x 70 cl x 38,5°  
B 16,20 + 2,84 = 19,04  
VIF 8% 14,90 + 2,84 = 17,74  
ANT 14,30 + 2,84 = 17,14

## BAYOU



AO1976

**BAYOU WHITE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 20,38 + 2,95 = 23,33  
VIF 8% 18,75 + 2,95 = 21,70  
ANT 18,00 + 2,95 = 20,95



AO0055

**BAYOU SPICED**  
6 x 70 cl x 40°  
B 18,15 + 2,95 = 21,10  
VIF 8% 16,70 + 2,95 = 19,65  
ANT 16,03 + 2,95 = 18,98



AO4196

**BAYOU SELECT**  
6 x 70 cl x 40°  
B 21,74 + 2,95 = 24,69  
VIF 8% 20,00 + 2,95 = 22,95  
ANT 19,20 + 2,95 = 22,15



AO4616

**BAYOU SINGLE BATCH**  
6 x 70 cl x 43,4°  
B 26,20 + 3,19 = 29,39  
VIF 8% 24,10 + 3,19 = 27,29  
ANT 23,14 + 3,19 = 26,33



AO2257

**BAYOU XO**  
6 x 70 cl x 40°  
B 45,71 + 2,95 = 48,66  
VIF 8% 42,05 + 2,95 = 45,00  
ANT 40,37 + 2,95 = 43,32

## INNER CIRCLE



AO3059

**INNER CIRCLE 5 YO GREEN  
NAVY STRENGTH**  
6 x 70 cl x 57,2°  
B 24,89 + 4,19 = 29,08  
VIF 8% 22,90 + 4,19 = 27,09  
ANT 21,98 + 4,19 = 26,18



AO3060

**INNER CIRCLE 5 YO BLACK  
CASK STRENGTH**  
6 x 70 cl x 75,9°  
B 30,11 + 5,55 = 35,66  
VIF 8% 27,70 + 5,55 = 33,25  
ANT 26,59 + 5,55 = 32,14

## BEENLEIGH



AO4194

**BEENLEIGH XO 8 YO BRANDY &  
BOURBON BARRELS AGED**  
3 x 70 cl x 46°  
B 116,25 + 3,38 = 119,63  
VIF 8% 106,95 + 3,38 = 110,33  
ANT 102,67 + 3,38 = 106,05



AO4195

**BEENLEIGH 8 YO  
TAWNY BARREL AGED**  
3 x 70 cl x 46°  
B 125,00 + 3,38 = 128,38  
VIF 8% 115,00 + 3,38 = 118,38  
ANT 110,40 + 3,38 = 113,78



AO4196

**BEENLEIGH FLOOD RUM  
BOURBON BARREL AGED**  
3 x 70 cl x 46°  
B 165,82 + 3,38 = 169,20  
VIF 8% 152,55 + 3,38 = 155,93  
ANT 146,45 + 3,38 = 149,83

## PAPA ROUYO



AO4242

**PAPA ROUYO BLANC LE  
REJETON**  
6 x 70 cl x 56°  
B 37,34 + 4,11 = 41,45  
VIF 8% 34,35 + 4,11 = 38,46  
ANT 32,98 + 4,11 = 37,09



AO4722

**PAPA ROUYO BLANC VWAYAJ**  
6 x 70 cl x 45°  
B 39,02 + 3,31 = 42,33  
VIF 8% 35,90 + 3,31 = 39,21  
ANT 34,46 + 3,31 = 37,77



AO4249

**PAPA ROUYO ÉLEVÉ SOUS BOIS  
SANBLAJ**  
6 x 70 cl x 45°  
B 33,75 + 3,31 = 37,06  
VIF 8% 31,05 + 3,31 = 34,36  
ANT 29,81 + 3,31 = 33,12



AO4723

**PAPA ROUYO VIEUX 3 ANS**  
6 x 70 cl x 46°  
B 34,78 + 3,38 = 38,16  
VIF 8% 32,00 + 3,38 = 35,38  
ANT 30,72 + 3,38 = 34,10

AO4983 48,5°  
VIF 8% 44,50 + 3,57 = 48,07

RENEGADE



AO3705

RENEGADE SINGLE FARM  
ORIGIN DUNFERMLINE MANGO  
LANE POT STILL  
6 x 70 cl x 50°  
B 31,85 + 3,67 = 35,52  
VIF 8% 29,30 + 3,67 = 32,97  
ANT 2813 + 3,67 = 31,80  
ASTUCCIO



AO3706

RENEGADE SINGLE FARM  
ORIGIN DUNFERMLINE MANGO  
LANE COLUMM  
6 x 70 cl x 50°  
B 31,85 + 3,67 = 35,52  
VIF 8% 29,30 + 3,67 = 32,97  
ANT 2813 + 3,67 = 31,80  
ASTUCCIO



AO3707

RENEGADE SINGLE FARM  
ORIGIN OLD BACOLET JOSH'S  
FIELD POT STILL  
6 x 70 cl x 50°  
B 31,85 + 3,67 = 35,52  
VIF 8% 29,30 + 3,67 = 32,97  
ANT 2813 + 3,67 = 31,80  
ASTUCCIO



AO3708

RENEGADE SINGLE FARM  
ORIGIN NEW BACOLET UPPER  
COME POT STILL  
6 x 70 cl x 50°  
B 31,85 + 3,67 = 35,52  
VIF 8% 29,30 + 3,67 = 32,97  
ANT 2813 + 3,67 = 31,80  
ASTUCCIO



AO3709

RENEGADE SINGLE FARM  
ORIGIN PEARLS FLATS POT  
STILL  
6 x 70 cl x 50°  
B 31,85 + 3,67 = 35,52  
VIF 8% 29,30 + 3,67 = 32,97  
ANT 2813 + 3,67 = 31,80  
ASTUCCIO



AO5205

RENEGADE SINGLE FARM  
CUVÉE LAKE ANTOINE  
6 x 70 cl x 46°  
B 36,47 + 3,38 = 39,85  
VIF 8% 33,55 + 3,38 = 36,93  
ANT 32,21 + 3,38 = 35,59



AO5206

RENEGADE SINGLE FARM  
CUVÉE NURSERY  
6 x 70 cl x 46°  
B 36,63 + 3,38 = 40,01  
VIF 8% 33,70 + 3,38 = 37,08  
ANT 32,35 + 3,38 = 35,73



AO5207

RENEGADE ÉTUDES NEW  
BACOLET  
6 x 70 cl x 55°  
B 38,26 + 4,04 = 42,30  
VIF 8% 35,20 + 4,04 = 39,24  
ANT 33,79 + 4,04 = 37,83  
ASTUCCIO



AO5208

RENEGADE ÉTUDES PEARLS  
6 x 70 cl x 55°  
B 38,26 + 4,04 = 42,30  
VIF 8% 35,20 + 4,04 = 39,24  
ANT 33,79 + 4,04 = 37,83  
ASTUCCIO



AO5209

RENEGADE ÉTUDES OLD  
BACOLET  
6 x 70 cl x 55°  
B 50,27 + 4,04 = 54,31  
VIF 8% 46,25 + 4,04 = 50,29  
ANT 44,40 + 4,04 = 48,44  
ASTUCCIO

PARANUBES



AO0248

PARANUBES  
6 x 100 cl x 54°  
B 24,35 + 5,64 = 29,99  
VIF 8% 22,40 + 5,64 = 28,04  
ANT 21,50 + 5,64 = 27,14

PRIVATEER



AO2699

PRIVATEER NEW ENGLAND  
WHITE  
6 x 100 cl x 40°  
B 32,55 + 4,19 = 36,74  
VIF 8% 29,95 + 4,19 = 34,14  
ANT 28,75 + 4,19 = 32,94



AO2700

PRIVATEER NAVY YARD  
BARREL PROOF  
6 x 70 cl x 55,6°  
B 48,10 + 4,06 = 52,15  
VIF 8% 44,25 + 4,06 = 48,31  
ANT 42,48 + 4,06 = 46,54  
AO3184 55,3°  
VIF 8% 38,60 + 4,06 = 42,66



AO2785

PRIVATEER SPIRITO DI  
CONTEMPLAZIONE  
6 x 70 cl x 55,7°  
B 54,35 + 4,08 = 58,43  
VIF 8% 50,00 + 4,08 = 54,08  
ANT 48,00 + 4,08 = 52,08

AO3186 55,4°  
VIF 8% 38,60 + 4,06 = 42,66

AO3187 52,3°  
VIF 8% 45,00 + 3,84 = 48,84

AMRUT



AO5485

AMRUT TWO INDIES WHITE  
RUM  
12 x 70 cl x 42,8°  
B 19,75 + 3,15 = 23,10  
VIF 8% 18,35 + 3,15 = 21,50  
ANT 17,62 + 3,15 = 20,77

BOUKMAN



AO3209

BOUKMAN BOTANICAL RHUM  
6 x 70 cl x 45°  
B 39,95 + 3,31 = 43,26  
VIF 8% 36,75 + 3,31 = 40,06  
ANT 35,28 + 3,31 = 38,59

THE REAL MCCOY



AO3295

THE REAL MCCOY 3 YO SILVER  
6 x 70 cl x 40°  
B 13,59 + 2,95 = 16,54  
VIF 8% 12,50 + 2,95 = 15,45  
ANT 12,00 + 2,95 = 14,95



AO3302

THE REAL MCCOY 3 YO  
DISTILLER'S PROOF  
6 x 70 cl x 46°  
B 17,34 + 3,38 = 20,72  
VIF 8% 15,95 + 3,38 = 19,33  
ANT 15,31 + 3,38 = 18,69



AO3299

THE REAL MCCOY 10 YO  
VIRGIN OAK LIM. EDT.  
6 x 70 cl x 46°  
B 48,64 + 3,38 = 52,02  
VIF 8% 44,75 + 3,38 = 48,13  
ANT 42,96 + 3,38 = 46,34



AO3300

THE REAL MCCOY 12 YO 100  
PROOF LIM. REL.  
6 x 70 cl x 50°  
B 63,91 + 3,67 = 67,58  
VIF 8% 58,80 + 3,67 = 62,47  
ANT 56,45 + 3,67 = 60,12



AO3304

THE REAL MCCOY 12 YO  
DISTILLER'S PROOF  
6 x 70 cl x 46°  
B 45,22 + 3,38 = 48,60  
VIF 8% 41,60 + 3,38 = 44,98  
ANT 39,94 + 3,38 = 43,32



AO3297

THE REAL MCCOY 12 YO SUPER  
PREMIUM  
6 x 70 cl x 40°  
B 39,84 + 2,95 = 42,79  
VIF 8% 36,65 + 2,95 = 39,60  
ANT 35,18 + 2,95 = 38,13

# CACHAÇA

## Single Cachaça

L'essenza artigianale della Cachaça

Il disciplinare di produzione della Cachaça non prevede particolari restrizioni sul metodo di distillazione, né sulla tipologia di alambicco, né tantomeno sulla dimensione o la quantità di piatti all'interno della colonna di distillazione.

Il 30% della produzione totale di Cachaça è rappresentato dalle distillerie artigianali, che utilizzano un tipo di distillazione discontinua in alambicchi pot still di rame, quindi di fatto sono delle "Single Cachaça" al pari dei Single Rum. Cachaça Yaguara si avvale dell'esperienza della distilleria Weber Haus e dell'alambicco di rame alimentato a vapore, composto da uno scaldavino, seguito da una singola caldaia di distillazione che termina con una serpentina di condensazione, sempre in rame.

Anche Germana è una Single Cachaça, differente da Yaguara per la lunga fermentazione del puro succo di canna da zucchero: Germana utilizza un pied-de-cuve ottenuto dal mais cotto, mentre Yaguara impiega un ceppo di lieviti indigeni isolati sulle canne da zucchero, e riprodotto in laboratorio.

Il disciplinare di produzione tutela le single cachaça artigianali, e permette di poter aggiungere in etichetta la denominazione di "Cachaça de Alambique"

## Le zone di produzione

Un distillato grande come il Brasile

La produzione della cachaça si estende a tutto il Brasile, con dei terroir vocati per la produzione: Minas Gerais rappresenta una delle espressioni più tradizionali di questo distillato. Incastonato fra Espírito Santo a nord e Rio de Janeiro e Sao Paulo a sud, Minas Gerais conta circa 450 produttori, concentrati per la maggior parte nei municipi di Belo Horizonte e Salinas, dove si produce Cachaça Germana, in 300 ettari coltivati a canna da zucchero tagliata a mano con il machete.

A cavallo del secolo scorso espressioni molto interessanti di Cachaça si sono sviluppate anche nella zona sud del Brasile, come nella regione di Rio grande do Sul, dove la sola Ivoti, piccolo paese a ovest di Porto Alegre, conta circa 80 marchi registrati.

È qui che viene distillata Yaguara, è questa, oggi, la terza zona per numero di produttori dopo Belo Horizonte e Salinas, seguita dal municipio di Paraty nella regione di Sao Paulo dove, nel comune di Rio Claro, viene prodotta Velho Barreiro.

Sebbene la densità produttiva sia particolarmente sviluppata nella parte est, vanno considerate anche le regioni di Bahia, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande Del Norte e Ceará, oltre il Mato Grosso nella regione Amazonica.

## Batidas

Cachaça, zucchero, frutta e ghiaccio

In apparenza sono gli stessi ingredienti della caipirinha, ma ciò che differenzia la Batida dal cocktail brasiliano più conosciuto è il significato del nome: "Batida" vuol dire "Agitata". Che sia nello shaker o con un blender, gli ingredienti si miscelano vigorosamente fino a ottenere una consistenza cremosa.

Una delle differenze principali è il lime: nella Caipirinha viene inserito a pezzi e pressato con un "pilao". Le Batidas possono contenerlo oppure no: spesso si aggiunge solo il succo, lasciando il ruolo aromatizzante alla frutta. Guava, mango, papaya, cocco, ananas o banana danno il carattere al cocktail, insieme ai profumi della Cachaça.

Zucchero o latte condensato? Il latte condensato contribuisce a creare una consistenza cremosa, soprattutto con la frutta fresca. Il lime non è obbligatorio: si usa per aggiungere acidità e facilitare la beva.

Shaker, blender o un semplice barattolo servono per agitare gli ingredienti; con ghiaccio tritato ben freddo si ottiene un cocktail rinfrescante. Il blender emulsionando ingredienti e ghiaccio crea una texture a metà tra un frozen e un gelato, grazie al potere addensante del latte condensato: la batida diventa così un vellutato milkshake alcolico, perfetto nelle giornate estive.

### PER CHIAMARSI CACHAÇA

- Essere prodotta in Brasile
- Essere prodotta dal puro succo di canna da zucchero, o "caldo de cana de açúcar", conosciuto anche come "garapa" o "suco de cana"
- Avere un grado alcolico al momento dell'imbottigliamento compreso fra 38% e 48% alc. vol.
  - Avere un livello massimo di esteri di 200 gr/hlap
  - Avere un livello di congeners totale compreso fra i 200 e i 650 gr/hlap
- Può essere addizionata di zucchero fino a un livello massimo o pari a 6 gr/lit.

### LE TIPOLOGIE DI CACHAÇA

- **Prata, Traditional, Clasica:** comunemente conosciuta come Branca, è una cachaça incolore che ha riposato dopo la distillazione in contenitori di acciaio inox, di materiali inerti o legno che non ceda particolari note coloranti e di gusto al distillato
- **Cachaça Adocada:** con un contenuto di zuccheri superiore ai 6 e pari o inferiore a 30 gr/litro
- **Cachaça Envelhecida:** all'interno di un blend deve contenere un minimo di 50% di Cachaça invecchiata in recipienti di legno della capacità massima di 700 litri per almeno un anno
- **Cachaça Premium:** il 100% del distillato deve essere stato invecchiato in recipienti di legno della capacità massima di 700 litri per almeno un anno
- **Cachaça Extra Premium:** invecchiata per un periodo minimo di tre anni



# VELHO BARREIRO

UNA DELLE CACHAÇA PIÙ TRADIZIONALI DEL BRASILE

DATA DI FONDAZIONE: 1909

## TATUZINHO

Una cachaça bianca ideale per la preparazione di caipirinha e cocktail.

## SILVER

Doppiamente distillata e invecchiata per un anno in grandi barili di rovere per l'affinamento.

## GOLD

Doppiamente distillata e invecchiata per 2 anni in grandi barili di rovere per l'affinamento.

# YAGUARA

UNA VERA E PROPRIA PURE SINGLE CACHAÇA

DATA DI FONDAZIONE: 2013

## YAGUARA ORGANIC

Cinque generazioni di passione familiare hanno creato questa cachaça pluripremiata. Quest'anno Yaguara Organic ritorna in un nuovo formato, più accessibile a tutti. Distillata in Pot Still in modo 100% sostenibile.

## YAGUARA STILL STRENGTH

Questa edizione limitata di Yaguara, proveniente dal raccolto del 2019, esprime il carattere più autentico di Yaguara. Si tratta di una cachaça nella sua versione più pura, un grado pieno in uscita dal Pot Still di rame da 700 litri, ottenuto da una sola distillazione. Un liquido intenso, dall'ampia struttura, che mantiene intatta la complessità organolettica del monovarietale di canna utilizzata, la Java Bianca.



AO4691  
**VELHO BARREIRO TATUZINHO**  
6 x 100 cl x 39°  
B 722 + 4,09 = 11,31  
VIF 8% 664 + 4,09 = 10,73  
ANT 6,38 + 4,09 = 10,47

000477  
**VELHO BARREIRO SILVER**  
6 x 100 cl x 39°  
B 10,10 + 4,09 = 14,19  
VIF 8% 9,30 + 4,09 = 13,39  
ANT 8,92 + 4,09 = 13,01

004760  
**VELHO BARREIRO GOLD**  
6 x 70 cl x 39°  
B 10,36 + 2,87 = 13,23  
VIF 8% 9,53 + 2,87 = 12,40  
ANT 9,15 + 2,87 = 12,02

AO4013  
**YAGUARA CACHAÇA**  
6 x 70 cl x 41,5°  
B 18,59 + 3,06 = 21,65  
VIF 8% 17,10 + 3,06 = 20,16  
ANT 16,41 + 3,06 = 19,47

AO4408  
**YAGUARA CACHAÇA**  
**STILL STRENGTH LIMITED ED.**  
6 x 70 cl x 48°  
B 23,15 + 3,53 = 26,67  
VIF 8% 21,29 + 3,53 = 24,82  
ANT 20,44 + 3,53 = 23,97

# GERMANA

UNA GRANDE CACHAÇA ARTIGIANALE

DATA DI FONDAZIONE: 2013

## SOUL

Prodotta a partire da canna da zucchero tagliata a mano, il cui succo viene lasciato fermentare senza aggiunta di lieviti. Doppia distillazione in pot still di rame e affinamento per 6 mesi in contenitori di acciaio inox. Ideale per la miscelazione.

## BRASIL

Distillata in pot still, viene invecchiata per 5 anni in barili di rovere francese e balsamo.

## UMBURANA

Distillata in pot still, viene affinata per almeno 2 anni in barili di ciliegio brasiliano.

## HERITAGE

Distillata in pot still, viene invecchiata per 10 anni in barili di rovere francese e balsamo.

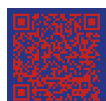


A19548  
**GERMANA SOUL**  
6 x 70 cl x 40°  
B 10,98 + 2,95 = 13,93  
VIF 8% 10,10 + 2,95 = 13,05  
ANT 9,69 + 2,95 = 12,64

004766  
**GERMANA BRASIL**  
6 x 70 cl x 40°  
B 38,16 + 2,95 = 41,11  
VIF 8% 35,11 + 2,95 = 38,06  
ANT 33,70 + 2,95 = 36,65

004764  
**GERMANA UMBURANA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 12,36 + 2,95 = 15,31  
VIF 8% 11,37 + 2,95 = 14,32  
ANT 10,92 + 2,95 = 13,87

004767  
**GERMANA HERITAGE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 61,79 + 2,95 = 64,74  
VIF 8% 56,84 + 2,95 = 59,79  
ANT 54,57 + 2,95 = 57,52



CAIPIRINHA



HENDRICK'S GIN  
ORIGINAL



HENDRICK'S GIN  
ANOTHER



PORTOFINO  
DRY GIN



SILENT POOL  
GIN



SELVATIQ  
MEDITERRANEAN GIN

# GIN



**BORDIGA**  
OCCITAN GIN



**LA DISTILLERIE DE MONACO**  
GIN AUX AGRUMES



**PORCELAIN**  
SHANGHAI DRY GIN



**JIN JIJI**  
INDIA DRY GIN



**EMPIRE**  
LONDON DRY GIN



**OXFORD**  
LONDON DRY GIN

# HENDRICK'S GIN

IL PIÙ INUSUALE TRA GIN

## HENDRICK'S GIN

Area: Scozia

Stile: distilled gin

Alcol di base: alcool di grano

Botaniche principali: la ricetta di Hendrick's Gin si avvale dell'uso di 11 specie botaniche: achillea, coriandolo, ginepro, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia e limone, radice di angelica e di iris, con un'infusione finale di petali di rosa damascena e cetriolo.

Distillazione: in alambicchi Bennet e Carter Head

## ANOTHER HENDRICK'S

### UNA NUOVA ESPRESSIONE DELL'INSOLITO

Con Another Hendrick's, la distilleria più eccentrica della Scozia apre un nuovo capitolo della propria storia, mostrando un lato completamente diverso del suo mondo straordinario.

Fin dal 1999 Hendrick's ha rivoluzionato la categoria del gin, introducendo un prodotto super premium infuso con petali di rosa e cetriolo, ingredienti inusuali e squisitamente britannici che hanno ridefinito gli standard del settore.

Oggi, con **Another Hendrick's**, il brand amplia il suo universo sensoriale esplorando nuovi territori di gusto: un gin infuso con **Fiori d'Arancio e Cacao**, due ingredienti affascinanti e lontani dalle tradizioni inglesi, che evocano atmosfere calde e profumi esotici. Il risultato è un equilibrio sorprendente di **note agrumate, floreali e morbide sfumature di cacao**, per un'esperienza di degustazione totalmente inedita, raffinata e coinvolgente.

Anche la bottiglia, simbolo iconico di Hendrick's, cambia volto: dall'inconfondibile nero profondo del classico Hendrick's Original, si veste ora di un **bianco brillante**, segno visivo di un'identità nuova e affascinante. Un design elegante e d'impatto, capace di catturare l'attenzione e valorizzare la categoria super premium.

**Another Hendrick's** sarà una **referenza continuativa**, pensata per consolidare la presenza del brand e ampliare le occasioni di consumo. Con Another Hendrick's, l'eccellenza scozzese si rinnova e sorprende ancora una volta, offrendo ai consumatori un nuovo modo di vivere l'insolito.

## HENDRICK'S ORBIUM GIN

Botaniche principali: Hendrick's Orbium è un gin chinato. Nasce dall'infusione dell'alcol con chinino, assenzio e ginepro con l'aggiunta finale di fiori di loto.

## HENDRICK'S FLORA ADORA GIN

Botaniche principali: ispirato ai fiori scelti dalle api, Flora Adora nasce da una rinfrescante infusione floreale, che esalta e arricchisce la base di ginepro e coriandolo.

## HENDRICK'S GRAND CABARET GIN

Botaniche principali: creato distillando 11 botaniche, con infusione finale di rosa e cetriolo, la nuova release seduce il palato aggiungendo sentori di frutta gialla e dolci botaniche per creare un gin leggero come seta con un distintivo finale fruttato.

## HENDRICK'S OASIUM GIN

Botaniche principali: un blend segreto di botaniche ispirate agli aromi delle oasi.



O54539

**HENDRICK'S GIN**  
96 x 5 cl x 44°  
B 4,80 + 0,23 = 5,03  
VIF 8% 4,41 + 0,23 = 4,65  
ANT 4,24 + 0,23 = 4,47



O54540

**HENDRICK'S GIN**  
6 x 70 cl x 44°  
B 25,66 + 3,24 = 28,90  
VIF 8% 23,61 + 3,24 = 26,85  
ANT 22,67 + 3,24 = 25,91



A06640

**ANOTHER HENDRICK'S GIN**  
6 x 70 cl x 44°  
B 25,66 + 3,24 = 28,90  
VIF 8% 23,61 + 3,24 = 26,85  
ANT 22,67 + 3,24 = 25,91

NOVITÀ



A02230

**HENDRICK'S ORBIUM GIN**  
6 x 70 cl x 43,4°  
B 31,63 + 3,19 = 34,82  
VIF 8% 29,10 + 3,19 = 32,29  
ANT 27,93 + 3,19 = 31,12



A04362

**HENDRICK'S FLORA ADORA GIN**  
6 x 70 cl x 43,4°  
B 31,63 + 3,19 = 34,82  
VIF 8% 29,10 + 3,19 = 32,29  
ANT 27,93 + 3,19 = 31,12



A05090

**HENDRICK'S GRAND CABARET GIN**  
6 x 70 cl x 43,4°  
B 31,63 + 3,19 = 34,82  
VIF 8% 29,10 + 3,19 = 32,29  
ANT 27,93 + 3,19 = 31,12



A06264

**HENDRICK'S OASIUM GIN**  
6 x 70 cl x 43,4°  
B 31,63 + 3,19 = 34,82  
VIF 8% 29,10 + 3,19 = 32,29  
ANT 27,93 + 3,19 = 31,12

# PORTOFINO

## I PROFUMI DELLA RIVIERA LIGURE

### PORTOFINO / WINTER EDITION

Area: Italia  
 Stile: London Dry Gin  
 Alcol di base: alcool di grano  
 Botaniche principali: erbe mediterranee tra cui ginepro, lavanda, rosmarino, iris, maggiorana  
 Distillazione: distillazione separata delle singole botaniche in alambicco di rame

### PORTOFINO LA PENISOLA

Area: Italia  
 Stile: London Dry Gin  
 Alcol di base: Cereali  
 Botaniche principali: Ginepro, aghi di pino marittimo, salvia, maggiorana, limone, pompelmo, mandarino, rosa, alloro, rosmarino.  
 Distillazione: distillazione separata delle singole botaniche in alambicco di rame

**AO3509 10 cl**  
 B 1270 + 0,45 = 1315  
 VIF SC.8% 11,68 + 0,45 = 1213  
 ANT 11,21 + 0,45 = 11,66

**AO3510 500 cl**  
 B 418,45 + 22,36 = 440,81  
 VIF SC.8% 38,498 + 22,36 = 407,33  
 ANT 369,58 + 22,36 = 391,94



**AO2582**  
**PORTOFINO DRY GIN**  
 6 x 50 cl x 43°  
 B 3198 + 2,27 = 34,26  
 VIF 8% 29,43 + 2,27 = 31,70  
 ANT 28,25 + 2,27 = 30,52

**AO6658**  
**PORTOFINO DRY GIN WINTER EDITION**  
 6 x 50 cl x 43°  
 B 3198 + 2,27 = 34,26  
 VIF 8% 29,43 + 2,27 = 31,70  
 ANT 28,25 + 2,27 = 30,52

**AO5137**  
**PORTOFINO DRY GIN**  
 3 x 150 cl x 43°  
 B 95,46 + 6,73 = 102,19  
 VIF 8% 87,82 + 6,73 = 94,55  
 ANT 84,31 + 6,73 = 91,04

**AO5808**  
**PORTOFINO DRY GIN LA PENISOLA**  
 6 x 50 cl x 43°  
 B 33,34 + 2,27 = 35,61  
 VIF 8% 30,67 + 2,27 = 32,95  
 ANT 29,45 + 2,27 = 31,72

# SELVATIQ

## 100% NOMADIC PRODUCTION

Area: Himalaya, Sardegna e Utah desert  
 Stile: Wild London Dry Gin  
 Alcol di base: grano  
 Botaniche principali: per la versione **Mediterranean**: ginepro della Sardegna, arancia amara, foglie di fico, mirto; per la versione **Himalayan**: ginepro dell'Himalaya, timur, cardamomo nero; per la versione **Desert**: ginepro del deserto, salvia bianca, artemisia, sommacco aromatico.

**MEDITERRANEAN NEGRONI**




**AO6385**  
**SELVATIQ MEDITERRANEAN GIN**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 2737 + 317 = 30,54  
 VIF 8% 25,18 + 317 = 28,35  
 ANT 24,17 + 317 = 27,34

**HIMALAYAN TONIC**




**AO6387**  
**SELVATIQ HIMALAYAN GIN**  
 6 x 70 cl x 45,1°  
 B 33,45 + 3,32 = 36,77  
 VIF 8% 30,77 + 3,32 = 34,09  
 ANT 29,54 + 3,32 = 32,86

**DESERT MARTINI**




**AO6386**  
**SELVATIQ DESERT GIN**  
 6 x 70 cl x 48,6°  
 B 29,67 + 3,57 = 33,24  
 VIF 8% 27,30 + 3,57 = 30,87  
 ANT 26,20 + 3,57 = 29,77

# VALLOMBROSA

IL PIÙ ANTICO GIN ITALIANO

Area: Italia  
 Stile: Cold Compound.  
 Alcol di base: alcool buongusto  
 Botaniche principali: ginepro selvatico della provincia di Arezzo, foresta di Vallombrosa.

# SILENT POOL

IL GIN ULTRA-PREMIUM DAL SURREY

Area: Inghilterra  
 Stile: London Dry Gin  
 Alcol di base: grano  
 Botaniche principali: semi di coriandolo, cardamomo, cubebe, scorze di arancia amara, ginepro dalla Serbia, angelica, radice di liquirizia, lavanda, rosa, sambuco, camomilla, scorza di arancia e lime freschi, pera essicata, miele locale.  
 Distillazione: Pot Still e Colonna  
 La versione **Rose Expression** ha come botaniche vetiver, cardamomo e soprattutto la rosa inglese.  
 La versione **Rare Citrus** viene prodotta a partire dagli agrumi più rari del mondo: mano di Buddha (Citrus Medica sarcodactylus), Natsudaïdai (pompelmo giapponese) e pomelo Hirado Buntan.  
 La versione **Black Juniper** viene prodotta a partire dal raro ginepro nero del Buthan. Il regno himalayano del Buthan è l'unico paese al mondo a essere carbon negative – assorbe più carbonio di quanto ne emetta – per cui la qualità dell'aria e l'alta quota sono condizioni di crescita perfette per le bacche di ginepro nero, che per questo motivo possiedono gli oli essenziali più aromatici al mondo. Il ginepro viene raccolto in maniera sostenibile da un team di persone che vivono tra le montagne.

**AO5889 5 cl**  
 B 5,06+0,27=5,33  
 VIF SC.8% 4,65+0,27=4,92  
 ANT 4,47+0,27=4,74

**AO6110 150 cl**  
 B 90,62+6,73=97,35  
 VIF SC.8% 83,37+6,73=90,10  
 ANT 80,03+6,73=86,76



**004960**  
**VALLOMBROSA GIN DRY**  
 6 x 70 cl x 47°  
 B 24,52+3,45=27,97  
 VIF 8% 22,56+3,45=26,01  
 ANT 21,66+3,45=25,11



**AO5888**  
**SILENT POOL GIN**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 33,73+3,17=36,90  
 VIF 8% 31,03+3,17=34,20  
 ANT 29,79+3,17=32,96



**AO6432**  
**SILENT POOL RARE CITRUS GIN**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 32,91+3,17=36,08  
 VIF 8% 30,27+3,17=33,44  
 ANT 29,06+3,17=32,23



**AO6433**  
**SILENT POOL GIN ROSE EXPRESSION**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 34,03+3,17=37,20  
 VIF 8% 31,31+3,17=34,48  
 ANT 30,06+3,17=33,23



**AO6111**  
**SILENT POOL BLACK JUNIPER GIN**  
 6 x 100 cl x 43°  
 B 271,46+4,50=275,96  
 VIF 8% 249,75+4,50=254,25  
 ANT 239,76+4,50=244,26  
 ASTUCCIO

**AO6106**  
 B 34,95+3,17=38,12  
 VIF SC.8% 32,15+3,17=35,32  
 ANT 30,86+3,17=34,03  
 ASTUCCIO

# CONDESA GIN

IL GIN DI MEXICO CITY

Area: Messico  
 Stile: London Extra Dry  
 Alcol di base: alcol di grano  
 Botaniche principali: per **Clàsica** palo santo nativo, salvia e gelsomino; per **Prickly Pear & Orange Blossom** frutti di cactus rosa e fiori d'arancio



CONDESA  
 IL GIN DEGLI ANTICHI CULTI

# NIKKA COFFEY GIN

LO STILE GIAPPONESE

Area: Giappone  
 Stile: distilled gin  
 Alcol di base: grain spirit di mais e orzo maltato  
 Botaniche principali: yuzu, hamatsu, kabosu, pepe sansho  
 Distillazione: Coffey still



**AO5080**  
**CONDESA GIN CLÀSICA**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 27,48+3,16=30,64  
 VIF 8% 25,28+3,16=28,44  
 ANT 24,27+3,16=27,43



**AO5081**  
**CONDESA GIN PRICKLY PEAR AND ORANGE BLOSSOM**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 27,48+3,16=30,64  
 VIF 8% 25,28+3,16=28,44  
 ANT 24,27+3,16=27,43



**AO2183**  
**NIKKA COFFEY GIN**  
 6 x 70 cl x 47°  
 B 31,82+3,45=35,27  
 VIF 8% 29,27+3,45=32,73  
 ANT 28,10+3,45=31,56

**AO0939**  
 B 34,55+3,45=38,01  
 VIF SC.8% 31,79+3,45=35,24  
 ANT 30,52+3,45=33,97  
 ASTUCCIO

# PORCELAIN GIN

## SHANGHAI DRY GIN

Area: Cina

Stile: sulla carta è un London Dry Gin, ma si definisce Shanghai Dry Gin

Botaniche principali: per il **Porcelain Shanghai Dry Gin** ginepro della Mongolia, bacche di Goji, pepe del Sichuan, cardamomo, coriandolo, mandorle, nocciole, scorze d'arancia, limone e pompelmo, mandarino, rosa e 6 ingredienti segreti; per il **Mandarin Gin** viene aggiunta in più la scorza di mandarino.

# DISTILLERIE DE MONACO

## LA NEW ENTRY DAL PRINCIPATO DI MONACO

Area: Principato di Monaco

Stile: distilled gin

Alcol di base: Alcol di grano

Botaniche principali: scorze fresche di limone, arancia, pompelmo, lime e bergamotto con l'aggiunta di timo limone per accentuare il profilo aromatico prettamente agrumato e floreale.

Distillazione: alambicco in rame a bagnomaria della Kothe distilling di Eislingen in Germania.

## EDEN ROC

Un batch esclusivo prodotto con le botaniche presenti nel giardino dell'Hotel Eden Roc di Antibes.

# BORDIGA

## I GIN DELLE VALLI OCCITANE

### GIN OCCITAN

Area: Italia

Stile: London Dry gin

Alcol di base: alcool di grano

Botaniche principali: ginepro, angelica, cardamomo e coriandolo

con l'aggiunta di bucce di arancio e limone in distillazione

Distillazione: alambicco in acciaio ad alimentazione elettrica e pot still di metà '800 a bagnomaria alimentato da fuoco diretto a legna.

# EMPIRE

## UN LONDON DRY DA LINEA

Area: Scozia

Stile: London Dry Gin

Alcol di base: alcool di grano

Botaniche principali: blend tipico dello stile london dry, con botaniche quali bacche di ginepro, scorze di limone, radici di angelica e giaggiolo, semi di cumino, finocchio e coriandolo, pepe della Guinea e cubebe.

Distillazione: in alambicchi Bennet e Carter Head

# OXFORD

## IL CLASSICO LONDON DRY GIN

Area: Italia

Stile: London Dry Gin

Alcol di base: grano

Botaniche principali: ginepro, limone

Distillazione: alambicco di rame



**AO5570**  
**PORCELAIN SHANGHAI DRY GIN**  
6 x 70 cl x 43°  
B 3493 + 317 = 3810  
VIF 8% 3213 + 317 = 3530  
ANT 3085 + 317 = 3402  
ASTUCCIO



**AO5571**  
**PORCELAIN SHANGHAI DRY GIN MANDARIN**  
6 x 70 cl x 43°  
B 3493 + 317 = 3810  
VIF 8% 3213 + 317 = 3530  
ANT 3085 + 317 = 3402  
ASTUCCIO



**AO4207**  
**LA DISTILLERIE DE MONACO GIN AUX AGRUMES**  
6 x 70 cl x 40°  
B 2934 + 295 = 3229  
VIF 8% 2700 + 295 = 2995  
ANT 2592 + 295 = 2887



**AO4716**  
**LA DISTILLERIE DE MONACO GIN EDEN ROC**  
6 x 70 cl x 40°  
B 5653 + 295 = 5948  
VIF 8% 5201 + 295 = 5496  
ANT 4993 + 295 = 5288



**AO6698**  
**OCCITAN GIN**  
6 x 70 cl x 42°  
B 1837 + 309 = 2146  
VIF 8% 1690 + 309 = 1999  
ANT 1622 + 309 = 1931



**AO2595**  
**EMPIRE GIN**  
6 x 100 cl x 40°  
B 901 + 419 = 1320  
VIF 8% 828 + 419 = 1247  
ANT 795 + 419 = 1214



**AO6448**  
**OXFORD GIN**  
6 x 100 cl x 42°  
B 926 + 440 = 1366  
VIF 8% 852 + 440 = 1292  
ANT 818 + 440 = 1258

**AO5576**  
B 2934 + 495 = 3429  
VIF 8% 2699 + 495 = 3194  
ANT 2592 + 495 = 3087  
ASTUCCIO

# WINESTILLERY

## AUTENTICO GIN TOSCANO

### LONDON DRY GIN

Area: Italia  
 Stile: London Dry Gin  
 Alcol di base: vinico  
 Botaniche principali: ginepro, seme di coriandolo, radice di iris, limone, foglia di olivo, bacca di cipresso, rosmarino.  
 Distillazione: Pot Still Cartered e Bennett

### OLD TOM GIN

Botaniche principali: ginepro, seme di coriandolo, radice di iris, arancia, cannella, macis.  
 Distillazione: Pot Still Cartered e Bennett (e affinamento in botti ex-Sangiovese)

### LONDON DRY COPPER STRENGTH GIN

Botaniche principali: ginepro, seme di coriandolo, radice di iris, limone, foglia di olivo, bacca di cipresso, rosmarino.  
 Distillazione: Pot Still Cartered e Bennett

### HYPER LOW GIN

Hyper Low Gin è un distillato dall'intensità straordinaria, ottenuto mediante una tecnica di distillazione segreta. Le botaniche principali sono ginepro, coriandolo, limone, radice di iris. Basta aggiungerne 1 ml a 200 ml di acqua tonica per ottenere un Gin & Tonic analcolico. Un'autentica rivoluzione nel mondo del bere no-low alcohol.

**AO3211 10 cl**  
 B 915+0,44=959  
 VIF SC.8% 8,41+0,44=8,85  
 ANT 8,08+0,44=8,52

**AO4828 300 cl**  
 B 101,48+13,09=114,57  
 VIF SC.8% 93,36+13,09=106,45  
 ANT 89,62+13,09=102,71

**AO3212 10 cl**  
 B 903+0,44=947  
 VIF SC.8% 8,31+0,44=8,75  
 ANT 7,98+0,44=8,42



### GIN & TONIC



**AO3024**  
**WINESTILLERY LONDON DRY GIN**  
 6 x 70 cl x 42°  
 B 24,57+3,09=27,66  
 VIF 8% 22,60+3,09=25,69  
 ANT 21,70+3,09=24,79

**AO3025**  
**WINESTILLERY OLD TOM GIN**  
 6 x 70 cl x 42°  
 B 25,08+3,09=28,17  
 VIF 8% 23,08+3,09=26,17  
 ANT 22,15+3,09=25,24

**AO3413**  
**WINESTILLERY LONDON DRY COPPER STRENGTH GIN**  
 6 x 70 cl x 70°  
 B 33,27+5,12=38,39  
 VIF 8% 30,61+5,12=35,73  
 ANT 29,39+5,12=34,51

**AO3490**  
**WINESTILLERY HYPER LOW GIN**  
 6 x 10 cl x 70°  
 B 62,33+0,73=63,06  
 VIF 8% 57,35+0,73=58,08  
 ANT 55,05+0,73=55,78

**AO2722**  
 B 32,28+3,09=35,37  
 VIF SC.8% 29,70+3,09=32,79  
 ANT 28,51+3,09=31,60  
**ASTUCCIO**

**AO2723**  
 B 34,16+3,09=37,25  
 VIF SC.8% 31,43+3,09=34,52  
 ANT 30,17+3,09=33,26  
**ASTUCCIO**

**AO2920**  
 B 36,92+5,12=42,04  
 VIF SC.8% 33,96+5,12=39,08  
 ANT 32,60+5,12=37,72  
**ASTUCCIO**

# KUMAON & I

## GIN DAL CUORE DELL'HIMALAYA

Area: India  
 Stile: London Dry Gin  
 Alcol di base: frumento  
 Botaniche principali: 11 botaniche, tra le quali ginepro dell'Himalaya, Timur, curcuma nera, Galgal, Kinu, semi di coriandolo, rosa.  
 Distillazione: Copper Pot Still

# JIN JIJI

## THE HEART AND SOUL OF INDIA

Area: India  
 Stile: London Dry Gin  
 Alcol di base: frumento  
 Botaniche principali: ginepro selvatico dell'Himalaya, foglia di Tulsi, camomilla, coriandolo, anacardo, radice di angelica.  
 Distillazione: Copper Pot Still  
 La versione **Darjeeling** ha come botanica principale il tè Single Estate FTGFOP1 (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1), cui vengono aggiunti zenzero, cardamomo, chiodi di garofano.



**AO5862**  
**KUMAON&I HIMALAYAN GIN**  
 12 x 70 cl x 42,8°  
 B 30,98+3,15=34,13  
 VIF 8% 28,50+3,15=31,65  
 ANT 27,36+3,15=30,51

**AO5863**  
**JIN JIJI INDIAN DRY GIN**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 15,69+3,16=18,85  
 VIF 8% 14,43+3,16=17,59  
 ANT 13,86+3,16=17,02

**AO5864**  
**JIN JIJI DARJEELING DRY GIN**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 17,93+3,16=21,09  
 VIF 8% 16,50+3,16=19,66  
 ANT 15,84+3,16=19,00

**AO5865**  
**JIN JIJI HIGH PROOF**  
 6 x 70 cl x 57°  
 B 20,40+4,18=24,58  
 VIF 8% 18,77+4,18=22,95  
 ANT 18,01+4,18=22,19

**SORRENTO**

Area: Italia  
 Stile: gin mediterraneo  
 Alcol di base: alcol neutro di cereali  
 Botaniche principali: limone di Sorrento I.G.P., mela annurca, salvia selvatica, bacche di ginepro.

**POSITANO**

Area: Italia  
 Stile: gin mediterraneo  
 Alcol di base: alcol neutro di cereali  
 Botaniche principali: arancia amara della costiera amalfitana, agrumi della costiera sorrentina, mela annurca, bacche di ginepro.

**CROSS KEYS**

LE BOTANICHE DEL BALTICO

Area: Lettonia  
 Stile: distilled gin  
 Alcol di base: alcol di grano  
 Botaniche principali: camomilla, boccioli di tiglio, rosmarino e ginepro oltre all'estratto botanico del Riga Black Balsam  
 Distillazione: in alambicco di rame



**AO6782**  
**COSTIERA GIN SORRENTO**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 23,88 + 3,16 = 27,04  
 VIF 8% 21,97 + 3,16 = 25,13  
 ANT 21,09 + 3,16 = 24,25



**AO6783**  
**COSTIERA GIN POSITANO**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 23,88 + 3,16 = 27,04  
 VIF 8% 21,97 + 3,16 = 25,13  
 ANT 21,09 + 3,16 = 24,25



**AO1670**  
**CROSS KEYS GIN**  
 6 x 70 cl x 41°  
 B 20,29 + 3,02 = 23,31  
 VIF 8% 18,67 + 3,02 = 21,69  
 ANT 17,92 + 3,02 = 20,94

**DROUIN**



**O43842**  
**DROUIN LE GIN**  
 6 x 70 cl x 42°  
 B 24,13 + 3,09 = 27,22  
 VIF 8% 22,20 + 3,09 = 25,29  
 ANT 21,31 + 3,09 = 24,40



**AO1743**  
**DROUIN LE GIN CARMINA**  
 6 x 70 cl x 42°  
 B 24,13 + 3,09 = 27,22  
 VIF 8% 22,20 + 3,09 = 25,29  
 ANT 21,31 + 3,09 = 24,40



**AO6001**  
**DROUIN LE GIN PIRA**  
 6 x 70 cl x 42°  
 B 24,13 + 3,09 = 27,22  
 VIF 8% 22,20 + 3,09 = 25,29  
 ANT 21,31 + 3,09 = 24,40

**HART & DART**



**AO2365**  
**HART & DART MULBERRY BARREL AGED GIN**  
 6 x 50 cl x 47°  
 B 63,64 + 2,48 = 66,12  
 VIF 8% 58,55 + 2,48 = 61,03  
 ANT 56,21 + 2,48 = 58,69  
 ASTUCCIO

**PRINCIPUM**



**AO5841**  
**PRINCIPUM GIN BERGAMOTTO E PEPERONCINO**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 28,48 + 3,16 = 31,64  
 VIF 8% 26,20 + 3,16 = 29,36  
 ANT 25,15 + 3,16 = 28,31

**RUTTE**



**AO4420**  
**RUTTE CELERY GIN**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 25,05 + 3,16 = 28,22  
 VIF 8% 23,05 + 3,16 = 26,21  
 ANT 22,13 + 3,16 = 25,29

# MOSKOVSKAYA

## IL MARCHIO STORICO

### MOSKOVSKAYA

Da quasi un secolo Moskovskaya si caratterizza per l'uso di ingredienti naturali e per un processo di distillazione e filtraggio rigorosi. La fermentazione dei cereali dura tre giorni, seguito da tre distillazioni. Per il filtraggio si utilizzano sabbia di quarzo e carbone attivo.

### SILVER

Alla ricetta tradizionale si aggiunge un processo di purificazione attraverso l'argento e un quarto filtraggio, processi che accentuano il gusto e la morbidezza del liquido.

### PINK

Pink vede la ricetta originale arricchirsi di note fresche e fruttate grazie al lime, al ginepro e al lampone.



AO1373 50 cl  
B 3,48 + 2,01 = 5,50  
VIF SC 8% 3,20 + 2,01 = 5,22  
ANT 3,07 + 2,01 = 5,09

004036

**MOSKOVSKAYA**  
6 x 70 cl x 38°  
B 6,27 + 2,80 = 9,07  
VIF 8% 5,76 + 2,80 = 8,56  
ANT 5,53 + 2,80 = 8,33

004035

**MOSKOVSKAYA**  
6 x 100 cl x 38°  
B 7,65 + 3,98 = 11,63  
VIF 8% 7,04 + 3,98 = 11,02  
ANT 6,76 + 3,98 = 10,74

AO1372

**MOSKOVSKAYA SILVER**  
6 x 70 cl x 40°  
B 6,19 + 2,95 = 9,14  
VIF 8% 5,70 + 2,95 = 8,65  
ANT 5,47 + 2,95 = 8,42

AO2650

**MOSKOVSKAYA PINK**  
6 x 70 cl x 38°  
B 6,20 + 2,80 = 9,00  
VIF 8% 5,70 + 2,80 = 8,50  
ANT 5,47 + 2,80 = 8,27

# PEGASUS NOVITÀ

## A RISING STAR

Pegasus Vodka nasce in Borgogna dall'incontro tra terroir, artigianalità e innovazione tecnologica. Cereali biologici locali, acqua purissima di Meursault e processi di distillazione avanzati danno vita a una vodka ultra premium molto morbida, ispirata all'universo delle stelle.

### PEGASUS VODKA

Espressione più pura dello stile Pegasus, questa vodka è caratterizzata da lente reflux distillations e tagli molto selettivi, che permettono di conservare solo il cuore del distillato. La riduzione graduale a temperatura controllata dona un aroma vellutato.

### SHOOTING STAR

Un'edizione limitata ottenuta attraverso tre lente reflux distillations. La lunga riduzione è seguita da un affinamento di almeno un anno in anfora di terracotta, con un lento scambio ossidativo che ne amplifica rotondità e complessità. Al centro dell'anfora è sospeso un meteorite, la cui presenza contribuisce a una texture unica.



AO6857

**PEGASUS VODKA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 2,989 + 2,95 = 32,84  
VIF 8% 2,750 + 2,95 = 30,45  
ANT 2,640 + 2,95 = 29,35

AO6858

**PEGASUS VODKA**  
1 x 150 cl x 40°  
B 7,0,65 + 6,26 = 76,91  
VIF 8% 65,00 + 6,26 = 71,26  
ANT 62,40 + 6,26 = 68,66

AO6859

**PEGASUS VODKA SHOOTING STAR**  
6 x 70 cl x 42°  
B 2,33,70 + 3,09 = 236,79  
VIF 8% 215,00 + 3,09 = 218,09  
ANT 206,40 + 3,09 = 209,49

# TITO'S

LA VODKA ARTIGIANALE AMERICANA

## TITO'S

Questa vodka americana, presentata in vari formati, è distillata in lotti 100% di mais, ed è quindi certificata Gluten Free. È ancora possibile ammirare l'alambicco originale, basato sul design originale dei distillatori e costruito a mano nel 1995.



BLOODY MARY

# NIKKA

LA GAMMA NIKKA COFFEY SI ALLARGA

Ottenuta da due fermentazioni distinte di un mash di malto d'orzo e uno di mais, distillati separatamente in alambicco Coffey presso la distilleria di Miyagikyo. Filtrata con carbone di betulla bianca.

# WINESTILLERY

AUTENTICA VODKA TOSCANA

Una vodka Premium unica nel suo genere, prodotta a partire da una base di vino che, dopo una prima distillazione, viene sottoposto a un secondo passaggio, molto lento, in alambicco Pot Still. Il risultato è una vodka fortemente legata alla Toscana, suo territorio d'origine, di grande rotondità e morbidezza.

# QUISIVOLA NOVITÀ

LA VODKA PREMIUM MADE IN ITALY  
AMICA DELL'AMBIENTE

Per la sua vodka premium 100% italiana, Quisivola ha creato una bottiglia il cui contenuto in vetro è al 20% riciclato, con etichette e un packaging che promuovono ironicamente l'opzione ecoTOTE. Per chi vuole aiutare ancora di più l'ambiente esiste infatti anche questa possibilità: a chi acquista Ecospirits viene regalata una bottiglia riutilizzabile, che può essere riempita all'infinito con un'ecoTOTE, con conseguente riduzione dei rifiuti fino al 90% rispetto alle bottiglie normali. La bottiglia è in vetro riciclato, con etichetta wash safe. Una soluzione sostenibile, intelligente e divertente per i locali.



AO3396

**TITO'S VODKA**  
60 x 5 cl x 40°  
B 1,89 + 0,21 = 2,10  
VIF 8% 1,74 + 0,21 = 1,95  
ANT 1,67 + 0,21 = 1,88

AO4432

**TITO'S VODKA**  
24 x 20 cl x 40°  
B 5,43 + 0,84 = 6,28  
VIF 8% 5,00 + 0,84 = 5,84  
ANT 4,80 + 0,84 = 5,64

AO3394

**TITO'S VODKA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 13,97 + 2,95 = 16,92  
VIF 8% 12,85 + 2,95 = 15,80  
ANT 12,34 + 2,95 = 15,29

AO5810

**TITO'S VODKA**  
6 x 175 cl x 40°  
B 30,43 + 7,30 = 37,73  
VIF 8% 28,00 + 7,30 = 35,30  
ANT 26,88 + 7,30 = 34,18

**AO3395 LITRO**  
B 17,08 + 4,19 = 21,27  
VIF SC.8% 15,71 + 4,19 = 19,90  
ANT 15,08 + 4,19 = 19,27

**AO5811 300 cl**  
B 94,24 + 12,47 = 106,71  
VIF SC.8% 86,70 + 12,47 = 99,17  
ANT 83,23 + 12,47 = 95,70



AO3672

**NIKKA COFFEY VODKA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 25,44 + 2,95 = 28,39  
VIF 8% 23,41 + 2,95 = 26,36  
ANT 22,47 + 2,95 = 25,42

**AO0940**  
B 30,56 + 2,95 = 33,51  
VIF SC.8% 28,11 + 2,95 = 31,06  
ANT 26,99 + 2,95 = 29,94  
ASTUCCIO



**AO3213 10 cl**  
B 9,04 + 0,44 = 9,48  
VIF SC.8% 8,31 + 0,44 = 8,75  
ANT 7,98 + 0,44 = 8,42

AO3026

**WINESTILLERY TUSCAN VODKA**  
6 x 70 cl x 42°  
B 22,55 + 3,09 = 25,63  
VIF 8% 20,75 + 3,09 = 23,84  
ANT 19,92 + 3,09 = 23,01

**AO2728**  
B 28,87 + 3,09 = 31,96  
VIF SC.8% 26,56 + 3,09 = 29,65  
ANT 25,50 + 3,09 = 28,59  
ASTUCCIO



AO6514

**QUISIVOLA VODKA**  
6 x 100 cl x 40°  
B 6,63 + 4,19 = 10,82  
VIF 8% 6,10 + 4,19 = 10,29  
ANT 5,86 + 4,19 = 10,05





LUNAZUL  
BLANCO

ROOSTER ROJO  
BLANCO

EL TEQUILEÑO  
BLANCO

TAPATIO  
BLANCO

FORTALEZA  
BLANCO STILL PROOF

# TEQUILA

Immagini a lato: Tequila  
Caricamento delle piñas negli autoclavi

Agave Weber Azul  
Cottura dell'agave

Jimador  
Estrazione del mosto

Trasporto delle piñas  
Distillazione in alambicchi di rame

Preparazione delle piñas

Arrivo alla distilleria  
Invecchiamento in botti di rovere

# ROOSTER ROJO

## IL TEQUILA CONTEMPORANEO

Nom: 1472  
 Region: Los Valles  
 Cottura: Autoclave  
 Molitura: Roller Mill  
 Acqua: Pozzo artesiano  
 Fermentazione: 100% Agave/Tini in acciaio  
 Distillazione: Doppia/Acciaio + Copper coil

Rooster Rojo viene prodotto nella Fabbrica de Tequilas Finos della città di Tequila, nello stato di Jalisco. Dopo una cottura di dieci ore, l'agave Blue Weber viene sottoposta a un processo di doppia distillazione, con pura acqua locale filtrata attraverso l'argento, per un gusto più morbido. Questa gamma pluripremiata si può gustare in shot, con ghiaccio, liscia o nei cocktail.

# TAPATIO

## L'AUTENTICA ESPRESSIONE DELL'AGAVE

Nom: 1139  
 Region: Los Altos sur  
 Cottura: Forno Pietra/Mattoni  
 Molitura: Roller Mill  
 Fermentazione: 100% Agave/Tini in legno  
 Distillazione: Doppia/Copper Pot Still

Tapatio viene prodotto nella storica distilleria "La Alteña", fondata nel 1937 ad Arandas da Don Felipe Camarena Hernandez e oggi guidata dai suoi figli, che portano avanti la tradizione di famiglia con un processo artigianale che è rimasto immutato nel tempo. Agavi provenienti da piantagioni di proprietà, cottura in forni tradizionali d'argilla, macinatura con tahona, distillazione in rame.

# EL TEQUILENO

## TRADIZIONE SOSTENIBILE DAGLI ALTIPIANI DI JALISCO

Nom: 1108  
 Region: Los Valles  
 Cottura: Autoclave  
 Molitura: Roller Mill  
 Acqua: Acqua di fonte  
 Fermentazione: 100% Agave/ Tank di cemento  
 Distillazione: Doppia/Copper Pot Still

Prodotto dal 1959 presso la storica La Guarreña, El Tequileño rappresenta uno dei soli 8 marchi di tequila prodotti esclusivamente nella propria distilleria. Prodotti a partire da agave matura, con fermentazione tradizionale, i tequila sono distillati in alambicchi in rame per la massima purezza. El Tequileño è noto per il suo forte impegno verso la sostenibilità, fin dalle sue origini.

TEQUINI



**AO1585**  
**ROOSTER ROJO BLANCO**  
 6 x 70 cl x 38°  
 B 20,25 + 2,80 = 23,05  
 VIF 8% 18,63 + 2,80 = 21,43  
 ANT 17,88 + 2,80 = 20,68



**AO1586**  
**ROOSTER ROJO REPOSADO**  
 6 x 70 cl x 38°  
 B 22,45 + 2,80 = 25,25  
 VIF 8% 20,65 + 2,80 = 23,45  
 ANT 19,83 + 2,80 = 22,63

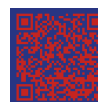


**AO4570**  
**ROOSTER ROJO REPOSADO AHUMADO**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 27,58 + 2,95 = 30,53  
 VIF 8% 25,37 + 2,95 = 28,32  
 ANT 24,36 + 2,95 = 27,31



**AO4571**  
**ROOSTER ROJO AÑEJO SMOKED PINEAPPLE**  
 6 x 70 cl x 38°  
 B 22,23 + 2,80 = 25,03  
 VIF 8% 20,45 + 2,80 = 23,25  
 ANT 19,63 + 2,80 = 22,43

TOMMY'S MARGARITA



**O78751**  
**TAPATIO BLANCO**  
 12 x 50 cl x 40°  
 B 25,37 + 2,12 = 27,49  
 VIF 8% 23,34 + 2,12 = 25,46  
 ANT 22,41 + 2,12 = 24,53

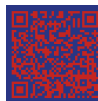


**O78752**  
**TAPATIO REPOSADO**  
 12 x 50 cl x 38°  
 B 27,02 + 2,02 = 29,04  
 VIF 8% 24,86 + 2,02 = 26,88  
 ANT 23,87 + 2,02 = 25,89



**O78754**  
**TAPATIO EXTRA AÑEJO**  
 12 x 100 cl x 40°  
 B 159,56 + 4,19 = 163,75  
 VIF 8% 146,79 + 4,19 = 150,98  
 ANT 140,92 + 4,19 = 145,11

BATANGA



**AO5446**  
**EL TEQUILEÑO BLANCO**  
 6 x 100 cl x 40°  
 B 21,51 + 4,19 = 25,70  
 VIF 8% 19,79 + 4,19 = 23,98  
 ANT 18,99 + 4,19 = 23,19



**AO5447**  
**EL TEQUILEÑO PLATINUM BLANCO**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 32,52 + 2,95 = 35,48  
 VIF 8% 29,92 + 2,95 = 32,87  
 ANT 28,73 + 2,95 = 31,68



**AO6458**  
**EL TEQUILEÑO BLANCO STILL STRENGTH**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 41,35 + 3,67 = 45,02  
 VIF 8% 38,04 + 3,67 = 41,71  
 ANT 36,52 + 3,67 = 40,19



**AO5449**  
**EL TEQUILEÑO REPOSADO**  
 6 x 100 cl x 40°  
 B 31,43 + 4,19 = 35,62  
 VIF 8% 28,91 + 4,19 = 33,11  
 ANT 27,76 + 4,19 = 31,95



**AO5448**  
**EL TEQUILEÑO REPOSADO GRAN RESERVA**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 38,58 + 2,95 = 41,53  
 VIF 8% 35,50 + 2,95 = 38,45  
 ANT 34,08 + 2,95 = 37,03



**AO5445**  
**EL TEQUILEÑO AÑEJO GRAN RESERVA**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 66,21 + 2,95 = 69,16  
 VIF 8% 60,91 + 2,95 = 63,86  
 ANT 58,47 + 2,95 = 61,42



EL TEQUILENO  
 L'ANIMA DI TEQUILA

# FORTALEZA

150 ANNI DI TRADIZIONE DEL TEQUILA

Nom: 1493  
 Region: Los Valles  
 Cottura: Forno Pietra/Mattoni  
 Molitura: Tahona  
 Acqua: Acqua di fonte/Pozzo artesiano  
 Fermentazione: 100% Agave/Tini in legno aperti  
 Distillazione: Doppia/Copper Pot Still

Fortaleza esprime appieno l'eredità della famiglia Sauza, rappresentata da Don Guillermo: cottura in forno di pietra, macinatura con tahona a trazione animale, tini di fermentazione in legno e lenta distillazione in un piccolo alambicco di rame. Piccole produzioni artigianali, per un tequila che viene prodotto ancora oggi come 150 anni fa. Complesso, ricco e profondamente tradizionale.



FORTALEZA  
 ARTIGIANALITÀ A TUTTI I COSTI

# LUNAZUL

TEQUILA ACCESSIBILE DI QUALITÀ

Nom: 1513  
 Region: Los Valles  
 Cottura: Autoclave  
 Molitura: Roller Mill  
 Acqua: Pozzo artesiano  
 Fermentazione: 100% Agave/Tini in acciaio  
 Distillazione: Doppia/Copper Pot Still

Fondato da Francisco Beckmann, discendente di settima generazione della più antica dinastia di produttori di tequila, il marchio Lunazul viene prodotto da Tierra de Agaves, con l'obiettivo di creare un tequila di qualità superiore che sia accessibile a chiunque. Il tequila Lunazul è prodotto a partire dal 100% di agave Blue Weber lavorata a mano: ottimo rapporto qualità/prezzo e grande duttilità.

# KAH

LO SPIRITO DEL DÍA DE LOS MUERTOS

Nom: 1472  
 Region: Los Valles  
 Cottura: Autoclave  
 Molitura: Roller Mill  
 Acqua: Pozzo artesiano  
 Fermentazione: 100% Agave/Tini in acciaio  
 Distillazione: Doppia/Acciaio +Copper coil

Ispirata alle iconiche calaveras della tradizione messicana, Kah è una linea di tequila artigianali che celebra la cultura e il simbolismo del Día de los Muertos. Prodotta in Messico a partire da agave blu 100% e lavorata secondo metodi tradizionali, Kah unisce autenticità produttiva e forte identità visiva, rendendo omaggio alla dimensione rituale del tequila.



<p>AO1577</p> <p><b>FORTALEZA BLANCO</b>          6 x 70 cl x 40°          B 48,51 + 295 = 51,46          VIF 8% 44,63 + 295 = 47,58          ANT 42,84 + 295 = 45,79</p>	<p>AO1578</p> <p><b>FORTALEZA BLANCO STILL PROOF</b>          6 x 70 cl x 46°          B 58,63 + 3,38 = 62,01          VIF 8% 53,94 + 3,38 = 57,32          ANT 51,78 + 3,38 = 55,16</p>	<p>AO1579</p> <p><b>FORTALEZA REPOSADO</b>          6 x 70 cl x 40°          B 57,86 + 295 = 60,81          VIF 8% 53,23 + 295 = 56,18          ANT 51,10 + 295 = 54,05</p>	<p>AO1580</p> <p><b>FORTALEZA AÑEJO</b>          6 x 70 cl x 40°          B 86,18 + 295 = 89,13          VIF 8% 79,28 + 295 = 82,23          ANT 76,11 + 295 = 79,06</p>
---	--	---	--



<p>AO6132</p> <p><b>LUNAZUL BLANCO</b>          6 x 70 cl x 40°          B 22,23 + 295 = 25,18          VIF 8% 20,45 + 295 = 23,40          ANT 19,64 + 295 = 22,59</p>	<p>AO6218</p> <p><b>LUNAZUL REPOSADO</b>          6 x 70 cl x 40°          B 22,45 + 295 = 25,40          VIF 8% 20,66 + 295 = 23,61          ANT 19,83 + 295 = 22,78</p>	<p>AO6134</p> <p><b>LUNAZUL AÑEJO</b>          6 x 70 cl x 40°          B 25,75 + 295 = 28,70          VIF 8% 23,69 + 295 = 26,64          ANT 19,83 + 295 = 25,70</p>	<p>AO0627</p> <p><b>KAH BLANCO</b>          6 x 70 cl x 40°          B 50,05 + 295 = 53,00          VIF 8% 46,05 + 295 = 49,00          ANT 44,20 + 295 = 47,15</p>	<p>AO0629</p> <p><b>KAH REPOSADO</b>          6 x 70 cl x 40°          B 58,36 + 295 = 61,31          VIF 8% 53,69 + 295 = 56,64          ANT 51,54 + 295 = 54,49</p>	<p>AO0628</p> <p><b>KAH AÑEJO</b>          6 x 70 cl x 40°          B 69,42 + 295 = 72,37          VIF 8% 63,87 + 295 = 66,82          ANT 61,31 + 295 = 64,26</p>
---	---	--	---	---	--

AO6133 LITRO  
 B 25,02 + 4,19 = 29,21  
 VIF 8% 23,02 + 4,19 = 27,21  
 ANT 22,10 + 4,19 = 26,29





LOS SIETE MISTERIOS  
ARROQUEÑO

ALIPÚS  
SANTA ANA

PALENQUE  
ALBERTO ORTIZ ESPADÍN

ENCANTADO  
ESPADÍN

LOS DANZANTES  
COYOTE

# MEZCAL

Immagini a lato: Piante di maguey Espadín    Piñas di maguey    Tradizionale forno conico in terra e pietre    Posizionamento delle piñas nel forno a terra    Molitura tradizionale  
 Molitura a mano, metodo ancestrale    Area di fermentazione spontanea    Bagaso sopra tino di fermentazione    Distillazione Ancestrale, in alambicchi di terracotta  
 Alambicchi - distilleria Los Danzantes    Carrizos tradizionalmente usati per determinare il grado alcolico del mezcal    Assaggio del mezcal prima dell'imbottigliamento

# ENCANTADO

## 100% ESPADIN

Encantado nasce dalla costante ricerca sul mondo dell'agave del gruppo Los Danzantes, e dalla volontà di portare in tutti i bar un mezcal artigianale da pouring line. E' un mezcal 100% espadin prodotto con il metodo artigianale: cottura in forni di terra, molitura effettuata con tahona in pietra, fermentazione naturale in tini di legno e doppia distillazione in alambicchi di rame.



AO2295

**ENCANTADO**  
6 x 70 cl x 43°  
B 25,48 + 3,16 = 28,65  
VIF 8% 23,44 + 3,16 = 26,61  
ANT 22,51 + 3,16 = 25,67

# ALIPÚS

## IL MEGLIO DELL'AGAVE ESPADIN

Un progetto del gruppo Los Danzantes, che permette a una serie di produttori di imbottigliare il loro mezcal sotto un'unica etichetta che riporta i nomi dei villaggi nei quali vengono distillati, dando un peso importante al terroir e al maestro mezcalero che ne ha seguito la produzione. Santa Ana, San Baltazar, San Juan e San Luis vengono distillati due volte in tradizionali alambicchi in rame.



OO4443

**ALIPÚS SANTA ANA**  
6 x 70 cl x 47,5°  
B 29,24 + 3,49 = 32,73  
VIF 8% 26,90 + 3,49 = 30,39  
ANT 25,83 + 3,49 = 29,32



OO4444

**ALIPÚS SAN BALTAZAR**  
6 x 70 cl x 47,5°  
B 29,24 + 3,49 = 32,73  
VIF 8% 26,90 + 3,49 = 30,39  
ANT 25,83 + 3,49 = 29,32



OO4442

**ALIPÚS SAN JUAN**  
6 x 70 cl x 47,5°  
B 29,24 + 3,49 = 32,73  
VIF 8% 26,90 + 3,49 = 30,39  
ANT 25,83 + 3,49 = 29,32



OO4445

**ALIPÚS SAN LUIS**  
6 x 70 cl x 47,5°  
B 29,24 + 3,49 = 32,73  
VIF 8% 26,90 + 3,49 = 30,39  
ANT 25,83 + 3,49 = 29,32

# LOS DANZANTES

## IL CLASSICO

Dal 1997 la distilleria de Los Danzantes è sita a Santiago Matatlan, provincia di Tlacolula, al centro dello stato di Oaxaca, e lavora seguendo il metodo di produzione classico attraverso fermentazioni spontanee e distillazione discontinua in alambicchi di rame.

La gamma Los Danzantes si compone di un Espadin imbottigliato a 47° a cui si affiancano un Arroqueno e un Coyote. Il Reposado viene invecchiato in botti di rovere bianco americano per oltre otto mesi.



AO1505

**LOS DANZANTES ESPADIN**  
6 x 70 cl x 47°  
B 36,77 + 3,45 = 40,22  
VIF 8% 33,83 + 3,45 = 37,28  
ANT 32,48 + 3,45 = 35,93



AO5765

**LOS DANZANTES COYOTE**  
6 x 70 cl x 48°  
B 43,56 + 3,53 = 47,09  
VIF 8% 40,08 + 3,53 = 43,61  
ANT 38,48 + 3,53 = 42,01



AO5723

**LOS DANZANTES REPOSADO**  
6 x 70 cl x 43°  
B 37,91 + 3,16 = 41,07  
VIF 8% 34,88 + 3,16 = 38,04  
ANT 33,49 + 3,16 = 36,65

# MONTE ALBAN

## APRIPISTA

Il Mezcal Monte Alban è distillato in alambicco continuo dalla pianta di agave espadin ed è stato, in ordine di tempo, uno dei primi mezcal a essere commercializzati in tutto il mondo. Prende il nome dal sito archeologico precolombiano più importante dello stato di Oaxaca.



O57030

**MONTE ALBAN**  
6 x 70 cl x 40°  
B 21,43 + 2,95 = 24,38  
VIF 8% 19,72 + 2,95 = 22,67  
ANT 18,93 + 2,95 = 21,88

# LOS SIETE MISTERIOS

## VIAGGIO INTORNO ALL'AGAVE

Los Siete Misterios nasce nel 2010 dalla passione per il mezcal dei fratelli Eduardo e Julio Mestre, che si sono uniti ai Maestri Mezcaleros di vari palenque di Oaxaca per collaborare a un approccio contemporaneo al mezcal tradizionale.

Partendo da piante di agave di qualità superiore, Los Siete Misterios segue metodi di produzione artigianali: distillazione con il 100% di zuccheri naturali di agave da piante completamente mature; cottura in forni sotterranei tradizionali; macinatura con mazze di legno o con il sistema Tahona; fermentazione naturale; distillazione doppia.

La gamma comprende: **Doba-Yej**, la release principale, in tre edizioni, distillata in copper pot a Yautepec, Santiago Matadan e San Dionisi in Oaxaca.

Il **Pechuga** subisce una tripla distillazione, la terza è diversa in ogni edizione: in questa release sono state aggiunte varie spezie e petto di tacchino.

**Clay Pot**, una gamma presente sin dalla nascita del marchio. La distillazione in alambicchi di terracotta comprende meno dell'1% di tutta la produzione di mezcal. Edizione limitata.

**Gamma Ensemble**, composta da miscele di diverse agavi create dai Maestros Mezcaleros. Un omaggio ai Mezcales originali.



AO6052

**JOVEN DOBA-YEJ  
ALAMBIQUE DE COBRE**

6 x 70 cl x 44°

B 3,790 + 3,24 = 4,114

VIF 8% 34,87 + 3,24 = 38,11

ANT 33,48 + 3,24 = 36,72

AO6483

**PECHUGA ALAMBIQUE DE  
COBRE**

3 x 70 cl x 49,2°

B 2,4904 + 3,61 = 25,265

VIF 8% 22,912 + 3,61 = 23,273

ANT 21,995 + 3,61 = 22,356

UNICO CODICE PER LE TRE DIVERSE ETICHETTE - HIDALGO - JOSEFA - MORELOS.  
NON È POSSIBILE SCEGLIERE L'ETICHETTA AL MOMENTO DELL'ACQUISTO.



AO6225

**ESPADIN OLLA DE BARRO**

6 x 70 cl x 49°

B 88,06 + 3,60 = 91,66

VIF 8% 81,02 + 3,60 = 84,62

ANT 77,78 + 3,60 = 81,38

AO6226

**MEXICANO OLLA DE BARRO**

6 x 70 cl x 49,5°

B 135,92 + 3,63 = 139,55

VIF 8% 125,05 + 3,63 = 128,68

ANT 120,05 + 3,63 = 123,68

AO6228

**ENSAMBLE ESPADIN TEPEZTATE  
ALAMBIQUE DE COBRE**

6 x 70 cl x 45°

B 89,39 + 3,31 = 92,70

VIF 8% 82,24 + 3,31 = 85,55

ANT 78,95 + 3,31 = 82,26

AO6230

**ENSAMBLE ESPADIN TOBALA  
ALAMBIQUE DE COBRE**

6 x 70 cl x 45°

B 100,37 + 3,31 = 103,68

VIF 8% 92,34 + 3,31 = 95,65

ANT 88,65 + 3,31 = 91,96

AO6231

**ENSAMBLE ESPADIN CUISHE  
ALAMBIQUE DE COBRE**

6 x 70 cl x 45°

B 82,09 + 3,31 = 85,40

VIF 8% 75,52 + 3,31 = 78,83

ANT 72,50 + 3,31 = 75,81

# PALENQUE

## PALENQUE SPIRITS

Il progetto Palenque è nato da un'idea di Luca Gargano, che ha coinvolto sei produttori di distillati di agave provenienti da vari villaggi dello stato di Oaxaca e il coordinatore del progetto Hector Vazquez, con l'obiettivo di tracciare una mappa dettagliata del terroir di Oaxaca e delle diversità delle specie di agave.

I distillati di agave qui presenti spaziano dal mezcla, che nasce dalla miscelazione di diverse varietà di agave, alle tipologie prodotte a partire dalle varietà di agave Espadín, Sierra Negra, Tepextate, Mexicano, Coyote, Mexicanito e Cuishe, oltre al Tobaziche, una varietà sempre più rara, in due lavorazioni differenti.

I Maestros Palenqueros sono:

**ALBERTO ORTIZ Y ONOFRE ORTIZ**  
Bramaderos

**VALENTE GARCÍA**  
Santa Maria La Pila

**JUAN HERNANDEZ LUIS**  
San Pedro Taviche

**BALTAZAR CRUZ**  
San Luis del Rio

**GREGORIO MARTÍNEZ**  
San Baltazar Guelavila



VIAGGIO NEL MEZCAL

**AO6274 47,8°**  
B 4217 + 3,51 = 4568  
VIF SC.8% 38,80 + 3,51 = 42,31  
ANT 37,25 + 3,51 = 40,76



**AO5812**  
**ALBERTO ORTIZ ESPADIN**  
6 x 70 cl x 49°  
B 40,39 + 3,60 = 43,99  
VIF 8% 37,16 + 3,60 = 40,76  
ANT 35,68 + 3,60 = 39,28

**AO6278 48,2°**  
B 44,46 + 3,54 = 48,00  
VIF SC.8% 40,90 + 3,54 = 44,44  
ANT 39,26 + 3,54 = 42,80



**AO6276**  
**ALBERTO ORTIZ TOBALÁ**  
6 x 70 cl x 47,6°  
B 56,52 + 3,50 = 60,02  
VIF 8% 52,00 + 3,50 = 55,50  
ANT 49,92 + 3,50 = 53,42



**AO5814**  
**ONOFRE ORTIZ MEXICANO**  
6 x 70 cl x 47,9°  
B 50,98 + 3,52 = 54,50  
VIF 8% 46,90 + 3,52 = 50,42  
ANT 45,03 + 3,52 = 48,55



**AO5815**  
**VALENTE GARCÍA COYOTE**  
6 x 70 cl x 47°  
B 45,28 + 3,46 = 48,74  
VIF 8% 41,66 + 3,46 = 45,12  
ANT 39,99 + 3,46 = 43,45  
**AO6280 48,8°**  
B 45,11 + 3,58 = 48,69  
VIF SC.8% 41,50 + 3,58 = 45,08  
ANT 39,84 + 3,58 = 43,42



**AO6281**  
**VALENTE GARCÍA MADRECUISHE**  
6 x 70 cl x 48,2°  
B 48,91 + 3,54 = 52,45  
VIF 8% 45,00 + 3,54 = 48,54  
ANT 43,20 + 3,54 = 46,74



**AO6282**  
**JUAN HERNANDEZ TOBAZICHE**  
6 x 70 cl x 46,2°  
B 52,17 + 3,40 = 55,57  
VIF 8% 48,00 + 3,40 = 51,40  
ANT 46,08 + 3,40 = 49,48



**AO5817**  
**BALTAZAR CRUZ TEPEXTATE**  
6 x 70 cl x 48,5°  
B 49,97 + 3,57 = 53,54  
VIF 8% 45,97 + 3,57 = 49,54  
ANT 44,13 + 3,57 = 47,70  
**AO6284 48°**  
B 50,54 + 3,53 = 54,07  
VIF SC.8% 46,50 + 3,53 = 50,03  
ANT 44,64 + 3,53 = 48,17



**AO5818**  
**GREGORIO MARTINEZ ESPADIN**  
6 x 70 cl x 50,7°  
B 42,68 + 3,73 = 46,41  
VIF 8% 39,27 + 3,73 = 43,00  
ANT 37,70 + 3,73 = 41,43  
**AO6287 52,9°**  
B 43,48 + 3,88 = 47,36  
VIF SC.8% 40,00 + 3,88 = 43,88  
ANT 38,40 + 3,88 = 42,28





**THE MACALLAN**  
12 YO SHERRY OAK

**GLENFIDDICH**  
18 YO

**THE BALVENIE**  
12 YO DOUBLEWOOD

**HIGHLAND PARK**  
12 YO

**MONKEY SHOULDER**  
THE ORIGINAL

**THE GLENROTHES**  
THE 15

**TORMORE**  
10 YO BLUEPRINT

**PORT ASKAIG**  
8 YO

# SCOTCH WHISKY

200 anni di storia, una filiera che parte dall'albero fino al barile finito. Con il suo stile, Macallan è la distilleria di Scotch Whisky per eccellenza



## THE MACALLAN

IL PIÙ ICONICO DI TUTTI I DISTILLATI

DATA DI FONDAZIONE: 1824

LUOGO: SCOZIA – SPEYSIDE

MATERIA PRIMA: ORZO MALTATO

FERMENTAZIONE: 21 WASHBACK

DI ACCIAIO

TEMPO FERMENTAZIONE: 60 ORE

DISTILLAZIONE: 12 WASH STILL

DA 12.950 LITRI E 24 SPIRIT STILL

DOUBLE CASK

12/15/18/30 Y.O.

Invecchiati in botti nuove di rovere americano ed europeo ex-Oloroso Sherry.



AO6674

**12 YO DOUBLE CASK REL 2025**  
6 x 70 cl x 40°  
B 65,32 + 295 = 68,27  
VIF 8% 60,09 + 295 = 63,04  
ANT 57,69 + 295 = 60,64

AO5673 5 cl

B 905 + 0,21 = 926  
VIF SC.8% 8,33 + 0,21 = 8,54  
ANT 8,00 + 0,21 = 8,21

AO6678

**15 YO DOUBLE CASK REL 2025**  
6 x 70 cl x 43°  
B 118,32 + 316 = 121,48  
VIF 8% 108,86 + 316 = 112,02  
ANT 104,50 + 316 = 107,66

AO2332

B 118,32 + 316 = 121,49  
VIF SC.8% 108,86 + 316 = 112,02  
ANT 104,50 + 316 = 107,67

AO6609

**18 YO DOUBLE CASK REL 2025**  
6 x 70 cl x 43°  
B 247,17 + 316 = 250,34  
VIF 8% 227,40 + 316 = 230,56  
ANT 218,30 + 316 = 221,47

AO5935 2024

B 247,17 + 316 = 250,34  
VIF SC.8% 227,40 + 316 = 230,56  
ANT 218,30 + 316 = 221,47

AO5990

**30 YO DOUBLE CASK REL 2024**  
3 x 70 cl x 43°  
B 3.051,20 + 316 = 3.054,37  
VIF 8% 2.807,11 + 316 = 2.810,27  
ANT 2.694,82 + 316 = 2.697,99

**SHERRY OAK CASK  
12/18/25/30 Y.O.**

Nella gamma Sherry Oak i whisky vengono maturati in botti di rovere ex-Sherry provenienti da Jerez, per garantire ricchezza e complessità.

**AO1664**  
B 7217 + 295 = 7512  
VIF SC.8% 66,40 + 295 = 69,35  
ANT 63,74 + 295 = 66,69



**AO5148 2023**  
B 288,26 + 316 = 291,42  
VIF SC.8% 265,20 + 316 = 268,36  
ANT 254,59 + 316 = 257,76

**AO5934 2024**  
B 288,26 + 316 = 291,42  
VIF SC.8% 265,20 + 316 = 268,36  
ANT 254,59 + 316 = 257,76

**AO6676**  
**12 YO SHERRY OAK CASK  
REL 2025**  
6 x 70 cl x 40°  
B 7217 + 295 = 7512  
VIF 8% 66,40 + 295 = 69,35  
ANT 63,74 + 295 = 66,69

**AO6677**  
**18 YO SHERRY OAK CASK REL  
2025**  
6 x 70 cl x 43°  
B 288,26 + 316 = 291,42  
VIF 8% 265,20 + 316 = 268,36  
ANT 254,59 + 316 = 257,76



**AO5988**  
**25 YO SHERRY OAK CASK  
REL 2024**  
3 x 70 cl x 43°  
B 1.824,05 + 316 = 1.827,21  
VIF 8% 1.678,13 + 316 = 1.681,29  
ANT 1.611,00 + 316 = 1.614,16

**AO5989**  
**30 YO SHERRY OAK CASK  
REL 2024**  
3 x 70 cl x 43°  
B 3.396,71 + 316 = 3.399,87  
VIF 8% 3.124,97 + 316 = 3.128,14  
ANT 2.999,97 + 316 = 3.003,14

**AO5149 2023**  
B 1.824,05 + 316 = 1.827,21  
VIF SC.8% 1.678,13 + 316 = 1.681,29  
ANT 1.611,00 + 316 = 1.614,16

**NIGHT ON EARTH  
2022/2023/2024/2025**

Un'esclusiva edizione limitata annuale, creata per rendere omaggio al calore dell'ultima notte dell'anno. L'edizione **2022** si ispira alla celebre festa di Hogmanay in Scozia, celebrando il passaggio di anno con un single malt ottenuto da una selezione di botti ex-Sherry e botti americane ex-Bourbon, con note di frolla e spezie tipiche delle feste di fine anno. La release **2023** viene prodotta a partire da una selezione di botti ex-Sherry stagionate in rovere americano ed europeo e botti americane ex-Bourbon first fill. La terza release di questa serie, **2024**, è un Single Malt maturato in una combinazione di botti di rovere europeo e americano ex-Sherry, un omaggio alla regione spagnola dove Macallan inizia il suo viaggio nelle botti, rigorosamente prodotte e selezionate. La **2025**, intitolata The First Light, celebra il primo sorgere del nuovo anno catturando l'essenza dell'alba dopo la lunga notte di festa: un'espressione nata dalla collaborazione con artisti internazionali e maturata in botti selezionate.



**AO4381**  
**A NIGHT ON EARTH REL 2022**  
6 x 70 cl x 43°  
B 10782 + 316 = 11098  
VIF 8% 9919 + 316 = 102,36  
ANT 95,23 + 316 = 98,39

**AO5172**  
**A NIGHT ON EARTH REL 2023**  
6 x 70 cl x 43°  
B 10782 + 316 = 11098  
VIF 8% 9919 + 316 = 102,35  
ANT 95,23 + 316 = 98,39

**AO6082**  
**A NIGHT ON EARTH REL 2024**  
6 x 70 cl x 43°  
B 10782 + 317 = 11099  
VIF 8% 9919 + 317 = 102,36  
ANT 95,23 + 317 = 98,40

**AO6413**  
**A NIGHT ON EARTH REL 2025**  
6 x 70 cl x 43°  
B 10782 + 316 = 11098  
VIF 8% 9919 + 316 = 102,36  
ANT 95,23 + 316 = 98,39

NOVITÀ

**AMBER MEADOW**

La terza release di un'esclusiva edizione limitata annuale – The Harmony Collection - è creata in collaborazione con Stella e Mary McCartney, a partire da una combinazione di botti di rovere ex-Sherry ed ex-bourbon.

**VIBRANT OAK**

La quarta release della Harmony Collection continua il suo omaggio al rovere, vero elemento chiave nella produzione del whisky. Creata in collaborazione con il Cirque du Soleil, la release 2024 è stata maturata in una combinazione di botti di rovere americano di primo riempimento, ex-Sherry ed ex-Sherry riutilizzate.

**PHOENIX HONEY ORCHID TEA**

La quinta release della Harmony Collection, creata in collaborazione con JING Tea, è ispirata ai profumi e al carattere del pregiato tè oolong Phoenix Honey Orchid delle montagne del Guangdong. Questo Single Malt è maturato principalmente in botti di rovere americano ed europeo ex-Sherry, con un tocco di botti ex-Bourbon, unendo l'arte del tè e quella del whisky in un'esperienza armoniosa.



**AO5171**  
**HARMONY  
AMBER MEADOW**  
6 x 70 cl x 44,2°  
B 14975 + 325 = 15300  
VIF 8% 13777 + 325 = 141,02  
ANT 132,25 + 325 = 135,50

**AO6081**  
**HARMONY  
VIBRANT OAK**  
6 x 70 cl x 44,2°  
B 14975 + 325 = 15300  
VIF 8% 13777 + 325 = 141,02  
ANT 132,25 + 325 = 135,50

**AO6412**  
**HARMONY  
PHOENIX HONEY ORCHID TEA**  
6 x 70 cl x 43,9°  
B 14975 + 323 = 15298  
VIF 8% 13777 + 323 = 141,00  
ANT 132,25 + 323 = 135,48

NOVITÀ

### CLASSIC CUT 2023 /2024

Gli ultimi imbottigliamenti in edizione limitata della serie Classic Cut mostrano la continua esplorazione dei diversi tipi di botti nella distilleria.

### RARE CASK BATCH 1 2023 / 2024

Le due release sono invecchiate in botti di rovere americano ed europeo ex-Sherry.

### M RELEASE 2022 / 2023

### M BLACK 2022 / 2023 / 2024

Due edizioni in decanter di cristallo Lalique disegnato da Fabien Baron – il Black è in cristallo nero. Per entrambi si tratta di una selezione di vecchi whisky Macallan invecchiati in barili ex-Sherry. Il Black è leggermente torbato. Qualità assoluta.

### M COPPER RELEASE 2024

M Copper è il prodotto della distillazione in Curiously Small Stills: alambicchi più piccoli che permettono di esaltare il contatto tra il new make e il rame. Il risultato è un whisky elegante e fruttato, sfumato di dolcezza. Il decanter di cristallo Lalique che lo contiene ha la stessa tonalità color rame degli alambicchi.

**AO5173 2023**  
B 102,45 + 3,70 = 106,15  
VIF SC.8% 94,25 + 3,70 = 97,95  
ANT 90,48 + 3,70 = 94,18



**AO5992**

**CLASSIC CUT REL 2024**  
6 x 70 cl x 52,4°  
B 102,45 + 3,85 = 106,30  
VIF 8% 94,25 + 3,85 = 98,10  
ANT 90,48 + 3,85 = 94,33



**AO5763**

**RARE CASK REL 2024**  
3 x 70 cl x 43°  
B 248,67 + 3,16 = 251,83  
VIF 8% 228,78 + 3,16 = 231,94  
ANT 219,63 + 3,16 = 222,79



**AO5548**

**M REL 2023**  
1 x 70 cl x 45°  
B 5,619,00 + 3,31 = 5,622,31  
VIF 8% 5,169,48 + 3,31 = 5,172,79  
ANT 4,962,70 + 3,31 = 4,966,01

**AO4557 2022**

B 5,618,92 + 3,31 = 5,622,23  
VIF SC.8% 5,169,41 + 3,31 = 5,172,72  
ANT 4,962,63 + 3,31 = 4,965,94



**AO5936**

**M BLACK REL 2024**  
1 x 70 cl x 46°  
B 5,697,18 + 3,38 = 5,700,56  
VIF 8% 5,241,41 + 3,38 = 5,244,79  
ANT 5,031,75 + 3,38 = 5,035,13

**AO5151 2023**

B 5,697,15 + 3,38 = 5,700,53  
VIF SC.8% 5,241,38 + 3,38 = 5,244,76  
ANT 5,031,73 + 3,38 = 5,035,11



**AO5946**

**M COPPER REL 2024**  
1 x 70 cl x 42°  
B 6,936,68 + 3,10 = 6,939,78  
VIF 8% 6,381,74 + 3,10 = 6,384,84  
ANT 6,126,48 + 3,10 = 6,129,58

La prima distilleria che ha riportato nel 1963 la dicitura "Single Malt" su una bottiglia. L'innovazione e la tradizione della famiglia Grant.



#### 12/15/18 Y.O.

Il 12 Y.O. è invecchiato in botti americane ex-bourbon e in rovere europeo ex-Sherry. Il 15 Y.O. è invecchiato in rovere europeo ex-Sherry e in botti nuove, poi passa al Vatting in una botte Solera mai svuotata completamente dal 1998. Il 18 Y.O. è prodotto in small batch, invecchiato in botti spagnole di tipo Oloroso ed ex-bourbon.

#### 16 Y.O. ASTON MARTIN

Creato per celebrare la partnership con Aston Martin, è stato invecchiato in botti di rovere americano ex-vino, rovere americano vergine ed ex-bourbon second fill.

#### PROJECT XX

Proveniente da un Vatting di botti selezionate da 20 esperti del settore interpellati da Glenfiddich.

#### FIRE & CANE

I malti torbati vengono invecchiati in botti ex-bourbon e poi affinati in botti ex-rum



AO2396

12 YO

6 x 70 cl x 40°  
B 34,35 + 295 = 37,30  
VIF 8% 31,60 + 295 = 34,55  
ANT 30,34 + 295 = 33,29

AO2397

15 YO

6 x 70 cl x 40°  
B 44,64 + 295 = 47,59  
VIF 8% 41,07 + 295 = 44,02  
ANT 39,43 + 295 = 42,38

AO6434

16 YO ASTON MARTIN

6 x 70 cl x 43°  
B 61,76 + 316 = 64,92  
VIF 8% 56,82 + 316 = 59,98  
ANT 54,55 + 316 = 57,71

AO3621

18 YO

3 x 70 cl x 40°  
B 78,65 + 295 = 81,60  
VIF 8% 72,36 + 295 = 75,31  
ANT 69,46 + 295 = 72,41

AO0643

PROJECT XX

6 x 70 cl x 47°  
B 48,99 + 3,45 = 52,45  
VIF 8% 45,07 + 3,45 = 48,53  
ANT 43,27 + 3,45 = 46,72

AO2051

FIRE & CANE

6 x 70 cl x 43°  
B 35,30 + 316 = 38,46  
VIF 8% 32,48 + 316 = 35,64  
ANT 31,18 + 316 = 34,34

# GLENFIDDICH

IL LEADER MONDIALE DEI SINGLE MALT

DATA DI FONDAZIONE: 1887

LUOGO: SCOZIA - SPEYSIDE

MATERIA PRIMA: ORZO MALTATO

TEMPO DI FERMENTAZIONE: 60 ORE

FERMENTAZIONE: LIEVITI SELEZIONATI LIQUIDI

DISTILLAZIONE: 16 WASH STILLI DA 11500 LITRI,  
27 SPIRIT STILLI DA 9500 LITRI

## GRAN RESERVA 21 Y.O.

Invecchiato per 21 anni e affinato per 4 mesi in botti di primo utilizzo ex-rum caraibico.

## GRAND CRU 23 Y.O.

Invecchiato per 23 anni in barili ex-Sherry ed ex-bourbon, poi affinato per 4 mesi in barriques di rovere francese da Champagne.

## EXCELLENCE 26 Y.O.

Invecchiato per 26 anni in barili ex-bourbon.

## GRANDE COURONNE 26 Y.O.

Invecchiato per 24 anni in botti di rovere americano ed europeo, poi affinato per 2 anni in botti ex-cognac francese.

## GRAND YOZAKURA 29 Y.O.

È il primo Single Malt affinato in botti giapponesi ex-Awamori - un pregiato distillato di riso da Okinawa - dopo 29 anni trascorsi in botti di rovere americano.

## SUSPENDED TIME 30 Y.O.

Una release eccezionale invecchiata per 30 anni in botti di rovere europeo e americano, contenuta in un decanter contemporaneo e un'avveniristica confezione.

## GRAND CHÂTEAU 31 Y.O.

Il primo Glenfiddich invecchiato in botti Bordeaux. Dopo una prima maturazione in botti di rovere americano, è stato affinato per 9 anni in botti che hanno contenuto vino rosso di Bordeaux, arricchendosi di nuovi e inaspettati sapori.



AO4868

**21 YO GRAN RESERVA**  
3 x 70 cl x 40°  
B 180,32 + 295 = 183,27  
VIF 8% 165,89 + 295 = 168,84  
ANT 159,26 + 295 = 162,21



AO2684

**23 YO GRAND CRU**  
3 x 70 cl x 40°  
B 235,96 + 295 = 238,91  
VIF 8% 217,08 + 295 = 220,03  
ANT 208,40 + 295 = 211,35



O54566

**26 YO EXCELLENCE**  
3 x 70 cl x 43°  
B 461,04 + 316 = 464,20  
VIF 8% 424,16 + 316 = 427,32  
ANT 407,19 + 316 = 410,35



AO3288

**26 YO GRANDE COURONNE**  
3 x 70 cl x 43,8°  
B 525,80 + 3,22 = 529,02  
VIF 8% 483,74 + 3,22 = 486,96  
ANT 464,39 + 3,22 = 467,61



AO4862

**29 YO GRAND YOZAKURA**  
3 x 70 cl x 45,1°  
B 1468,14 + 3,32 = 1471,46  
VIF 8% 1350,69 + 3,32 = 1354,01  
ANT 1296,66 + 3,32 = 1299,98



AO4688

**30 SUSPENDED TIME**  
3 x 70 cl x 43°  
B 1018,43 + 316 = 1021,59  
VIF 8% 936,96 + 316 = 940,12  
ANT 899,48 + 316 = 902,64



AO5937

**31 YO GRAND CHÂTEAU**  
3 x 70 cl x 47,6°  
B 1971,08 + 3,50 = 1974,58  
VIF 8% 1813,40 + 3,50 = 1816,90  
ANT 1740,86 + 3,50 = 1744,36

The Balvenie è una delle pochissime distillerie in tutta la Scozia a riunire sotto il proprio tetto le cinque fasi fondamentali per la produzione del single malt: coltivazione dell'orzo, maltaggio, distillazione, invecchiamento e blending.



054545  
**12 YO DOUBLEWOOD**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 55,53 + 295 = 58,48  
 VIF 8% 51,09 + 295 = 54,04  
 ANT 49,05 + 295 = 52,00



054585  
**14 YO CARIBBEAN CASK**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 72,03 + 316 = 75,20  
 VIF 8% 66,27 + 316 = 69,43  
 ANT 63,62 + 316 = 66,78



054547  
**21 YO PORTWOOD**  
 3 x 70 cl x 40°  
 B 237,65 + 295 = 240,60  
 VIF 8% 218,64 + 295 = 221,59  
 ANT 209,89 + 295 = 212,84

# THE BALVENIE

IL SINGLE MALT FATTO COME UNA VOLTA

DATA DI FONDAZIONE: 1892

AREA: SCOZIA - SPEYSIDE

MATERIA PRIMA: ORZO 15% MALTATO  
IN DISTILLERIA, 85% MALTATO  
DA FORNITORE ESTERNO

TEMPO FERMENTAZIONE: 68 ORE CON  
LIEVITI SELEZIONATI LIQUIDI

DISTILLAZIONE: 5 WASH STILLI 12000  
LITRI, 6 SPIRIT STILLI 12000 LITRI

## 12 Y.O. DOUBLEWOOD

Un grande classico, doppia maturazione, prima in botti ex bourbon e poi in botti ex Sherry.

## 14 Y.O. CARIBBEAN CASK

Invecchiato prima in botti ex-bourbon e poi in botti ex-rum.

## 21 Y.O. PORTWOOD

Invecchiato nelle tradizionali botti Pipes ex-Porto.

## 12 Y.O. THE SWEET TOAST OF AMERICAN OAK

Invecchiato per 12 anni e affinato in botti di quercia bianca vergine del Kentucky, che sono state tostate direttamente in distilleria.

## 14 Y.O. THE WEEK OF PEAT

Per una settimana all'anno Balvenie malta in loco utilizzando fumo di torba: dopo 14 anni nasce questa edizione limitata.

## 25 YO RARE MARRIAGE

Invecchiato in barili di rovere europeo e americano selezionati da David Stewart e poi uniti nel Tun.

## 40 Y.O.

Il 40 Y.O. è invecchiato in botti di rovere americano e rovere europeo ex-Sherry.



AO3289  
12 YO THE SWEET TOAST OF AMERICAN OAK  
6 x 70 cl x 43°  
B 55,17 + 3,16 = 58,33  
VIF 8% 50,76 + 3,16 = 53,92  
ANT 48,73 + 3,16 = 51,89



AO3290  
14 YO THE WEEK OF PEAT  
6 x 70 cl x 48,3°  
B 81,47 + 3,55 = 85,02  
VIF 8% 74,95 + 3,55 = 78,50  
ANT 71,95 + 3,55 = 75,50



AO3853  
25 YO RARE MARRIAGE  
3 x 70 cl x 48°  
B 58,782 + 3,53 = 59,315  
VIF 8% 54,080 + 3,53 = 54,433  
ANT 51,916 + 3,53 = 52,269



O54587  
40 YO  
1 x 70 cl x 48,5°  
B 511,621 + 3,56 = 511,977  
VIF 8% 470,691 + 3,56 = 471,047  
ANT 451,863 + 3,56 = 452,219

Il 20% del malto di Highland Park viene ancora sottoposto a un maltaggio tradizionale all'interno della distilleria, con un processo che dà risultati molto diversi rispetto ai whisky di Islay a causa della torba locale utilizzata.



**AO6608**  
**12 YO REL 2024**  
 6 x 70 cl x 40°  
**B** 38,69 + 2,95 = 41,64  
**VIF 8%** 35,60 + 2,95 = 38,55  
**ANT** 34,17 + 2,95 = 37,12



**AO4313**  
**15 YO VIKING HEART**  
 6 x 70 cl x 44°  
**B** 83,46 + 3,24 = 86,70  
**VIF 8%** 76,78 + 3,24 = 80,02  
**ANT** 73,71 + 3,24 = 76,95



**AO4530**  
**18 YO**  
 6 x 70 cl x 43°  
**B** 122,26 + 3,16 = 125,43  
**VIF 8%** 112,48 + 3,16 = 115,65  
**ANT** 107,98 + 3,16 = 111,15



**AO4529**  
**CASK STRENGTH NO. 3 REL 2022**  
 6 x 70 cl x 64,1°  
**B** 68,27 + 4,70 = 72,97  
**VIF 8%** 62,81 + 4,70 = 67,51  
**ANT** 60,30 + 4,70 = 65,00  
**AO5717 2023 64,3°**  
**B** 59,12 + 4,71 = 63,83  
**VIF 8%** 54,39 + 4,71 = 59,10  
**ANT** 52,21 + 4,71 = 56,92  
**AO6093 2024 64,7°**  
**B** 67,70 + 4,74 = 72,44  
**VIF 8%** 62,28 + 4,74 = 67,02  
**ANT** 59,79 + 4,74 = 64,53

# HIGHLAND PARK

IL SINGLE MALT DALLA FINE DEL MONDO

DATA DI FONDAZIONE: 1798

AREA: SCOZIA – ISOLE ORCADI

MATERIA PRIMA: ORZO VARIETÀ CONCERTO - 20% MALTATO E TORBATO IN DISTILLERIA, 80% NON TORBATO E PROVENIENTE DA FORNITORE ESTERNO

TEMPO FERMENTAZIONE: 55 ORE CON LIEVITI SELEZIONATI KERRY M E MX

DISTILLAZIONE: 2 WASH STILL 18000 LITRI, 2 SPIRIT STILL 12000 LITRI

12/18 YO

Una gamma invecchiata principalmente in barili di rovere americano ex-Sherry Oloroso seasoned butts, e in minore percentuale in barili di rovere europeo e barili ex-bourbon.

15 YO VIKING HEART

Invecchiato in una maggioranza di botti first fill ex-Sherry di rovere europeo, alcune botti first fill ex-Sherry di rovere americano e alcune botti refill. Note calde e speziate, torba delicata delle Orcadi.

CASK STRENGTH NO.3/4/5

La terza e la quarta release della serie Cask Strength sono invecchiate in una combinazione di botti di rovere stagionato americano ed europeo ex-Sherry, più una quantità minore di botti refill. La quinta release è stata maturata in massima parte in botti di rovere europeo First Fill ex-Sherry, oltre a botti Refill ed ex-bourbon, e una piccola quantità di botti di rovere americano First Fill ex-Sherry. Imbottigliata direttamente dalla botte, senza diluizione.

VELIER SINGLE CASK EDITION 2

Distillato nel 2006 e imbottigliato nel 2019. Invecchiato in botte ex-Sherry first fill Hogshead. Selezionato da Velier.

VELIER SINGLE CASK #5085 / #1494

Nessuna filtrazione e caramello aggiunti a questi whisky invecchiati per 12 e 20 anni in roveri americani che hanno contenuto Sherry.

21 YO / 25 YO / 30 YO

Il 21 YO nasce dalla combinazione di 6 barili di rovere europeo first fill Sherry seasoned, 4 barili di rovere americano first fill Sherry seasoned e 5 refill cask.

Il 25 YO nasce da una combinazione di 5 hogshead stagionati ex-Sherry first fill di rovere europeo, 2 botti ex-Sherry di rovere americano e 5 hogshead vergini di rovere americano.

Il 30 YO nasce dalla combinazione di circa 20 barili, principalmente di rovere americano first fill ex-bourbon e rovere europeo first fill ex-Sherry.



AO2215  
VELIER SINGLE CASK N.2  
6 x 70 cl x 64,9°  
B 108,55 + 4,75 = 113,30  
VIF 8% 99,87 + 4,75 = 104,62  
ANT 95,88 + 4,75 = 100,63



AO3029  
VELIER SINGLE CASK #5085  
12 YO  
6 x 70 cl x 63,2°  
B 91,78 + 4,63 = 96,41  
VIF 8% 84,44 + 4,63 = 89,06  
ANT 81,06 + 4,63 = 85,69



AO5614  
SINGLE CASK #1494 20 YO  
6 x 70 cl x 56,7°  
B 528,50 + 4,16 = 532,66  
VIF 8% 486,22 + 4,16 = 490,38  
ANT 466,77 + 4,16 = 470,93



AO4531

21 YO REL 2022  
3 x 70 cl x 46°  
B 233,37 + 3,38 = 236,75  
VIF 8% 214,70 + 3,38 = 218,08  
ANT 206,11 + 3,38 = 209,49

AO5654 2023  
B 233,37 + 3,38 = 236,75  
VIF 8% 214,70 + 3,38 = 218,08  
ANT 206,11 + 3,38 = 209,49

AO6415 2025  
B 233,37 + 3,38 = 236,75  
VIF 8% 214,70 + 3,38 = 218,08  
ANT 206,11 + 3,38 = 209,49



O54457

25 YO  
6 x 70 cl x 45,7°  
B 513,85 + 3,36 = 517,21  
VIF 8% 472,75 + 3,36 = 476,11  
ANT 453,84 + 3,36 = 457,20

AO6416 2025  
B 528,50 + 3,38 = 531,88  
VIF 8% 486,22 + 3,38 = 489,60  
ANT 466,77 + 3,38 = 470,15

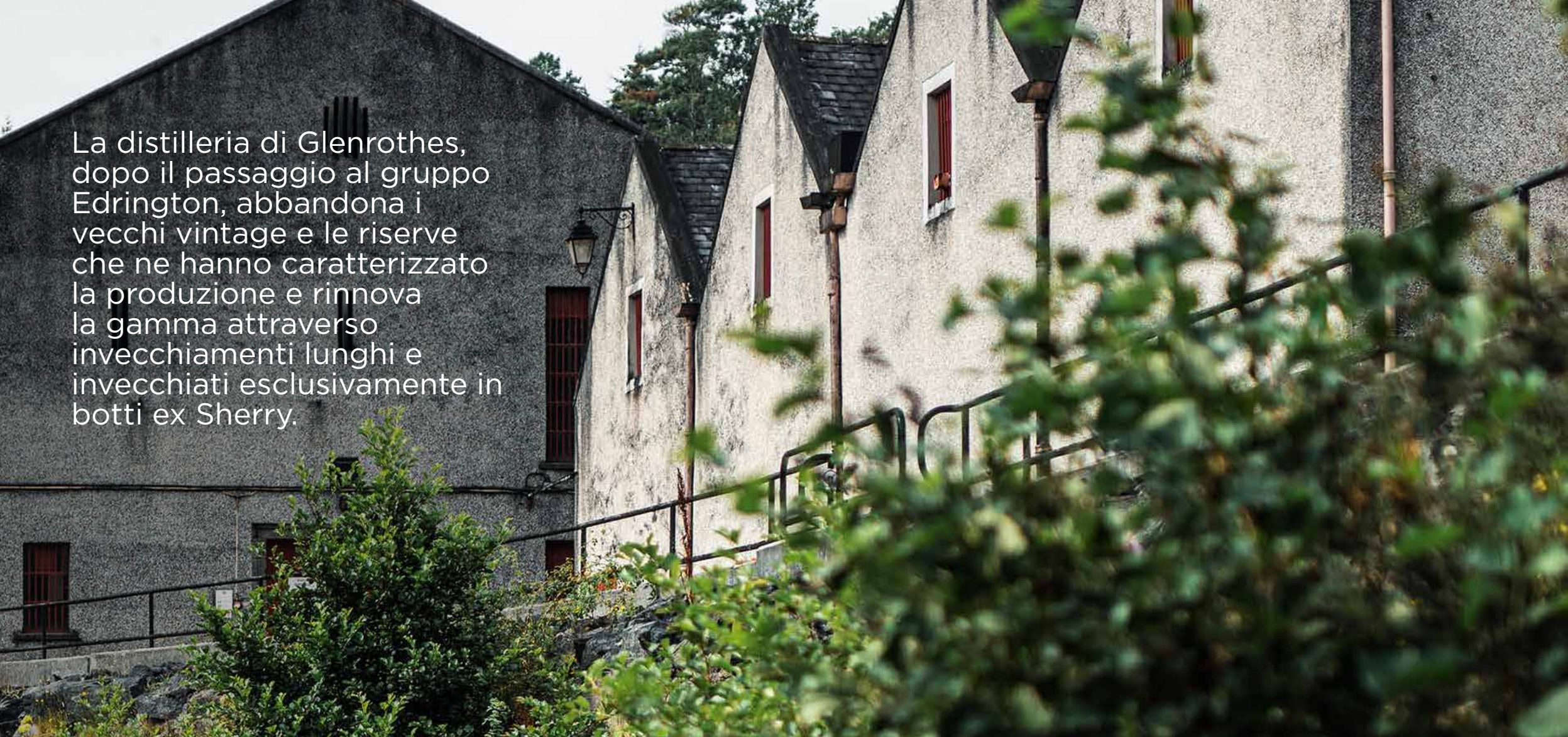


AO5038

30 YO REL 2023  
1 x 70 cl x 45,1°  
B 1264,83 + 3,32 = 1268,16  
VIF 8% 1163,65 + 3,32 = 1166,97  
ANT 1117,10 + 3,32 = 1120,43

AO6417 2025  
B 1264,83 + 3,32 = 1268,16  
VIF 8% 1163,65 + 3,32 = 1166,97  
ANT 1117,10 + 3,32 = 1120,43

La distilleria di Glenrothes, dopo il passaggio al gruppo Edrington, abbandona i vecchi vintage e le riserve che ne hanno caratterizzato la produzione e rinnova la gamma attraverso invecchiamenti lunghi e invecchiati esclusivamente in botti ex Sherry.



**AO1711**  
**12 YO**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 46,52 + 295 = 49,47  
 VIF 8% 42,80 + 295 = 45,75  
 ANT 41,09 + 295 = 44,04



**AO6256**  
**THE 15**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 87,42 + 316 = 90,58  
 VIF 8% 80,43 + 316 = 83,59  
 ANT 77,21 + 316 = 80,37



**AO4771**  
**18 YO**  
 6 x 70 cl x 43°  
 B 145,00 + 316 = 148,16  
 VIF 8% 133,40 + 316 = 136,56  
 ANT 128,06 + 316 = 131,23



**AO6146**  
**THE 18**  
 3 x 70 cl x 43°  
 B 145,00 + 316 = 148,16  
 VIF 8% 133,40 + 316 = 136,56  
 ANT 128,06 + 316 = 131,23



**AO6457**  
**THE 25**  
 3 x 70 cl x 43°  
 B 681,09 + 316 = 684,25  
 VIF 8% 626,60 + 316 = 629,76  
 ANT 601,54 + 316 = 604,70



**AO6042**  
**THE 32**  
 3 x 70 cl x 43°  
 B 1.712,93 + 316 = 1.716,10  
 VIF 8% 1.575,90 + 316 = 1.579,06  
 ANT 1.512,86 + 316 = 1.516,03

# THE GLENROTHES

## 100% SHERRY CASK

**DATA DI FONDAZIONE:** 1878

**AREA:** SCOZIA – SPEYSIDE

**MATERIA PRIMA:** ORZO VARIETÀ LAUREATE MALTATO

**DA FORNITORE ESTERNO**

**FERMENTAZIONE:** 12 WASH BACK DI LEGNO E 8 IN ACCIAIO

**TEMPO FERMENTAZIONE:** 55/60 ORE

**DISTILLAZIONE:** ALAMBICCHI FORSYTHS, 5 WASH STILL DA 22000 LITRI E 5 SPIRITS STILL DA 19000 LITRI

**12/15/18/25**

La gamma è stata invecchiata in botti di rovere ex-Sherry, in gran parte first fill, provenienti da due bodegas di Jerez de la Frontera.

### THE 32

Invecchiato per 32 anni in botti di rovere spagnolo ex-Sherry. Un vero tributo all'arte senza tempo della distillazione.

### MAKER'S CUT

Edizione No Age Statement, invecchiata in botti 100% Sherry seasoned first fill.

**1999 22 YO #8157**

### SINGLE CASK

Distillato nel 1999 e invecchiato per 22 anni in botte singola. Edizione limitata e numerata.

**1995 22 YO #12110**

### SPIRIT OF VELIER

Distillato nel 1995 e invecchiato in una singola botte di rovere americano ex-Sherry. Edizione di 619 bottiglie.

**1987 33 YO #9031 SINGLE CASK**

Distillato nel 1987 e invecchiato per 33 anni in una singola botte di rovere americano ex-Sherry.

**PLATINUM 1987 34 YO #9032**

### SINGLE CASK

Invecchiato per 34 anni nel Cask #9032, un hogshead ex-bourbon, dal 27 settembre 1987 al 26 luglio 2022. Cask strength. Una straordinaria edizione limitata.

**40 YO**

Maturato in botte dal dicembre 1978 e distillato in alambicchi di rame dismessi poco dopo.

**1978 41 YO #19323**

### FREEDOM

Distillato nel 1978 e invecchiato in una singola botte di rovere americano ex-bourbon. Edizione limitata di 62 bottiglie.



**AO1712**

**WHISKEY MAKER'S CUT**  
6 x 70 cl x 48,8°  
B 62,17 + 3,58 = 65,76  
VIF 8% 57,20 + 3,58 = 60,78  
ANT 54,91 + 3,58 = 58,49



**AO4303**

**1999 22 YO #8157 SINGLE CASK**  
6 x 70 cl x 58°  
B 313,66 + 4,25 = 317,91  
VIF 8% 288,56 + 4,25 = 292,81  
ANT 277,02 + 4,25 = 281,27



**AO3031**

**1995 22 YO #12110 SPIRIT OF VELIER**  
3 x 70 cl x 56,4°  
B 634,75 + 4,14 = 638,89  
VIF 8% 583,97 + 4,14 = 588,11  
ANT 560,61 + 4,14 = 564,75



**AO4081**

**1987 33 YO #9031 SINGLE CASK**  
1 x 70 cl x 53,1°  
B 1.399,49 + 3,90 = 1.403,39  
VIF 8% 1.287,53 + 3,90 = 1.291,43  
ANT 1.236,03 + 3,90 = 1.239,93



**AO4744**

**PLATINUM 1987 34 YO #9032 SINGLE CASK**  
1 x 70 cl x 53,6°  
B 2.369,80 + 3,94 = 2.373,74  
VIF 8% 2.180,22 + 3,94 = 2.184,16  
ANT 2.093,01 + 3,94 = 2.096,95



**AO2333**

**40 YO**  
1 x 70 cl x 43°  
B 3.106,50 + 3,16 = 3.109,66  
VIF 8% 2.857,98 + 3,16 = 2.861,14  
ANT 2.743,66 + 3,16 = 2.746,82



**AO3032**

**1978 41 YO #19323 FREEDOM**  
1 x 70 cl x 50,5°  
B 3.438,60 + 3,71 = 3.442,31  
VIF 8% 3.163,51 + 3,71 = 3.167,22  
ANT 3.036,97 + 3,71 = 3.040,68

## LA PERLA DELLO SPEYSIDE

**DATA DI FONDAZIONE:** 1960

**AREA:** SCOZIA – SPEYSIDE

**MATERIA PRIMA:** ORZO MALTATO SCOZZESE

**FERMENTAZIONE:** STAINLESS STEEL WASH BACKS

**TEMPO FERMENTAZIONE:** 60/120 ORE

**DISTILLAZIONE:** POT STILL

Elixir Distillers presenta due serie che segnano l'inizio di un nuovo capitolo per i single malt di Tormore, distilleria nata nel 1960 e rilevata proprio da Elixir nel 2022.

### BLUEPRINT

Blueprint è una serie speciale che nasce prima del lancio vero e proprio, ed è composta da single cask che rappresentano al meglio le caratteristiche distintive di Tormore e il suo tipico profilo fruttato. Ogni release di questa serie permette l'esplorazione della 'libreria aromatica' della distilleria e dei suoi specifici stili di invecchiamento, in modo da svelare tutto il potenziale di questo whisky.

**Toasted Barrel** è il frutto di 10 anni di invecchiamento in una botte tostata; tostato e delicatamente speziato.

**Bourbon Barrel** è il frutto di 10 anni di invecchiamento in una botte ex-bourbon. Fresco e fruttato.

### LEGACY

La serie Legacy celebra il passato ed è composta da due vintage raffinati, in edizioni super limitate.

Il **15 Y.O. 2009 Bourbon Barrel** è stato invecchiato in 6 botti ex-bourbon first fill e imbottigliato a gradazione di botte.

Il **12 Y.O. 2012 Bourbon Barrel** è stato invecchiato in 6 botti ex-bourbon first fill e imbottigliato a gradazione di botte.



**A06512**  
**TORMORE BLUEPRINT 10 YO TOASTED BARREL**  
 6 x 70 cl x 48"  
**B** 55,20 + 3,53 = 58,73  
**VIF** 8% 50,78 + 3,53 = 54,31  
**ANT** 48,75 + 3,53 = 52,28



**A06513**  
**TORMORE BLUEPRINT 10 YO BOURBON BARREL**  
 6 x 70 cl x 48"  
**B** 55,20 + 3,53 = 58,73  
**VIF** 8% 50,78 + 3,53 = 54,31  
**ANT** 48,75 + 3,53 = 52,28



**A06600**  
**TORMORE LEGACY 15 YO 2009 REL.1 BOURBON BARREL SINGLE CASK #44031**  
 6 x 70 cl x 47,4"  
**B** 82,00 + 3,48 = 85,48  
**VIF** 8% 75,44 + 3,48 = 78,92  
**ANT** 72,42 + 3,48 = 75,90



**A06601**  
**TORMORE LEGACY 12 YO 2012 REL.1 BOURBON BARREL SINGLE CASK #921189**  
 6 x 70 cl x 55,3"  
**B** 78,13 + 4,00 = 82,13  
**VIF** 8% 71,88 + 4,00 = 75,88  
**ANT** 69,00 + 4,00 = 73,00

# PORT ASKAIG

## LO SPIRITO DEL SINGLE MALT DI ISLAY

Port Askaig è una gamma di single malt provenienti dalla celebre isola di Islay, e prende il suo nome dall'omonimo sito nord orientale dell'isola, esattamente di fronte a Jura.

### CASK STRENGTH

Questo small batch #01 – 2023 è stato invecchiato in parte in botti ex-bourbon tostate First Fill (25%) e in parte in hogshead di rovere americano Refill (75%).

### 8 YO

L'espressione principale di Port Askaig viene invecchiata in botti refill di rovere bianco americano. Disponibile nel nuovo pack.

### 15 YO

L'edizione 15 YO è un'edizione limitata di grande eleganza e complessità, in cui la maturità si esprime in sentori di caprifoglio, sale marino e torba.

### 17 YO

La versione invecchiata per 17 anni non è filtrata a freddo e non contiene coloranti. Una release delicata e floreale.

### 25 YO

La versione 25 YO viene prodotta a partire da una selezione speciale di botti. Le ricche note floreali si armonizzano perfettamente a un carattere deciso e torbato.

PENICILLIN



**AO6008**  
**PORT ASKAIG CASK STRENGTH**  
 6 x 70 cl x 59,1°  
 B 45,24 + 4,33 = 49,57  
 VIF 8% 41,62 + 4,33 = 45,95  
 ANT 3,996 + 4,33 = 44,29



**AO5203**  
**PORT ASKAIG 8 YO**  
 6 x 70 cl x 45,8°  
 B 33,82 + 3,37 = 37,19  
 VIF 8% 31,12 + 3,37 = 34,49  
 ANT 2,987 + 3,37 = 33,24



**AO6459**  
**15 YO**  
 6 x 70 cl x 50,5°  
 B 91,31 + 3,71 = 95,02  
 VIF 8% 84,01 + 3,71 = 87,72  
 ANT 80,65 + 3,71 = 84,36



**AO5204**  
**17 YO**  
 6 x 70 cl x 51,8°  
 B 105,83 + 3,80 = 109,63  
 VIF 8% 97,36 + 3,80 = 101,16  
 ANT 93,47 + 3,80 = 97,27



**AO6431**  
**25 YO**  
 6 x 70 cl x 45,8°  
 B 352,57 + 3,37 = 355,94  
 VIF 8% 324,36 + 3,37 = 327,73  
 ANT 311,39 + 3,37 = 314,76

# EDRADOUR

LA MICRODISTILLERIA  
DELLE HIGHLANDS SCOZZESI

DATA DI FONDAZIONE: 1825  
AREA: SCOZIA - HIGHLANDS  
MATERIA PRIMA: ORZO MALTATO  
FERMENTAZIONE: WASHBACK  
DI PINO DELL'OREGON  
TEMPO FERMENTAZIONE: 42 ORE  
DISTILLAZIONE: 1 WASH STILL 4200 LITRI  
E 1 SPIRIT STILL 2200 LITRI

## BALLECHIN

Ballechin è la linea di whisky torbati prodotti da Edradour. Il 2010 SFTC invecchia 10 anni in botti ex-bourbon; il 10 anni invecchia in botti ex-bourbon ed ex-Oloroso Sherry; il 2009 Cask Strength invecchia 13 anni in botti ex-bourbon ed ex-Oloroso Sherry. Il 2004 Cask Strength invecchia 18 anni in botti ex-bourbon.

### 10 YO

Invecchiato per 10 anni in botti ex-Sherry Oloroso.

### UNCHILLFILTERED 2015

Invecchiato per 10 anni in singolo barile ex-Sherry di primo riempimento.

### 1999 21 YO BORDEAUX FINISH

Distillato nel 1999 e lasciato invecchiare per 21 anni in botti ex-Bordeaux.

### 1999 22 YO SHERRY FINISH

Distillato nel 1999 e lasciato invecchiare per 22 anni, con un periodo di affinamento in botti ex-Sherry Oloroso.

### 2011 12 YO BURGUNDY CASKS

Distillato nel 2011 e lasciato invecchiare per 12 anni in 8 Hogshead First Fill che hanno contenuto in precedenza del vino Borgogna.



AO4301  
**BALLECHIN 2010 10 YO SFTC  
BOURBON MATURED**  
6 x 50 cl x 56,7°  
B 70,69 + 298 = 73,67  
VIF 8% 65,04 + 298 = 68,02  
ANT 62,45 + 298 = 65,42

AO5084  
**BALLECHIN 2009 13 YO CASK  
STRENGTH**  
6 x 70 cl x 54,9°  
B 99,96 + 4,03 = 103,99  
VIF 8% 91,96 + 4,03 = 95,99  
ANT 88,29 + 4,03 = 92,32

AO5083  
**BALLECHIN 2004 18 YO  
SMALL BATCH BOTTLING CASK  
STRENGTH**  
6 x 70 cl x 50,9°  
B 159,12 + 3,74 = 162,86  
VIF 8% 146,39 + 3,74 = 150,13  
ANT 140,54 + 3,74 = 144,28



AO6730  
**EDRADOUR 10 YO**  
6 x 70 cl x 46°  
B 52,77 + 3,38 = 56,15  
VIF 8% 48,55 + 3,38 = 51,93  
ANT 46,61 + 3,38 = 49,99

AO6731  
**EDRADOUR 2015  
UNCHILLFILTERED**  
6 x 70 cl x 46°  
B 64,46 + 3,38 = 67,84  
VIF 8% 59,30 + 3,38 = 62,68  
ANT 56,95 + 3,38 = 60,31

AO4300  
**EDRADOUR 1999 21 YO  
BORDEAUX FINISH**  
6 x 70 cl x 55,7°  
B 253,73 + 4,08 = 257,81  
VIF 8% 233,43 + 4,08 = 237,52  
ANT 224,09 + 4,08 = 228,18

AO4299  
**EDRADOUR 1999 22 YO SHERRY  
FINISH**  
6 x 70 cl x 55,8°  
B 300,40 + 4,09 = 304,49  
VIF 8% 276,37 + 4,09 = 280,46  
ANT 265,31 + 4,09 = 269,40

AO5762  
**EDRADOUR 2011 12 YO  
BURGUNDY CASKS**  
6 x 70 cl x 48,2°  
B 65,26 + 3,54 = 68,80  
VIF 8% 60,03 + 3,54 = 63,57  
ANT 57,65 + 3,54 = 61,17

# ELEMENTS OF ISLAY (I.B.)

## L'ISOLA DELLA TORBA

### BONFIRE LIMITED ED.

Un'edizione limitata che si ispira alle emozioni di un falò notturno sulla spiaggia. Si tratta di un blend di tre diversi whisky di Islay, invecchiati in diversi tipi di botti: rovere vergine, ex-Sherry ed ex-bourbon refill. Ricco e complesso, con note affumicate e un finale speziato.

### FIRESIDE LIMITED ED.

Un blended malt in edizione limitata da due distillerie della costa settentrionale di Islay, invecchiati in botti hogshead recharred, in hogshead di rovere americano ex-Sherry Oloroso e butts di rovere europeo ex-Sherry Oloroso. Ricco di note di fumo di caminetto e frutti rossi.

### CAMPFIRE LIMITED ED.

Un blended malt in edizione limitata, che nasce da tre single malt di Islay.

Terza e ultima release della Fire Trilogy, imbottigliato per l'edizione 2025 del Feis Ile, il whisky festival di Islay. Invecchiato in botti ex-Sherry Pedro Ximénez e Oloroso, in botti ex-bourbon first fill e botti di rovere vergine leggermente carbonizzate e tostate.

### CASK EDIT

Un blend – o edit – prodotto a partire da botti hogshead refill ed ex-bourbon ed ex-Sherry first fill.

### BOURBON CASK

Invecchiato in botti di rovere americano e hogshead refill e first fill, poi affinato in botti ex-bourbon 100% first fill, viene imbottigliato a gradazione più alta per evidenziare la personalità naturale del whisky.

### SHERRY CASK

Invecchiato in botti hogshead refill di rovere americano e poi affinato in botti e hogshead 100% ex-Sherry first fill, viene imbottigliato a gradazione più alta per evidenziare la personalità naturale del whisky.



**AO5201**  
ELEMENTS OF ISLAY BONFIRE LIMITED ED.  
6 x 70 cl x 54,5°  
B 68,47 + 4,00 = 72,47  
VIF 8% 63,00 + 4,00 = 67,00  
ANT 60,48 + 4,00 = 64,48



**AO6007**  
ELEMENTS OF ISLAY FIRESIDE LIMITED ED.  
6 x 70 cl x 54,5°  
B 67,41 + 4,00 = 71,41  
VIF 8% 62,02 + 4,00 = 66,02  
ANT 59,54 + 4,00 = 63,54



**AO6510**  
ELEMENTS OF ISLAY CAMPFIRE FEIS ISLE 2005 LIMITED ED.  
6 x 70 cl x 54,5°  
B 71,20 + 4,00 = 75,20  
VIF 8% 65,50 + 4,00 = 69,50  
ANT 62,88 + 4,00 = 66,88



**AO4495**  
ELEMENTS OF ISLAY CASK EDIT  
6 x 70 cl x 46°  
B 35,80 + 3,38 = 39,18  
VIF 8% 32,93 + 3,38 = 36,31  
ANT 31,62 + 3,38 = 35,00



**AO4496**  
ELEMENTS OF ISLAY BOURBON CASK  
6 x 70 cl x 54,5°  
B 48,75 + 4,00 = 52,75  
VIF 8% 44,85 + 4,00 = 48,85  
ANT 43,06 + 4,00 = 47,06



**AO4497**  
ELEMENTS OF ISLAY SHERRY CASK  
6 x 70 cl x 54,5°  
B 54,23 + 4,00 = 58,23  
VIF 8% 49,89 + 4,00 = 53,89  
ANT 47,89 + 4,00 = 51,89

# SIGNATORY (I.B.)

LEADER TRA GLI INDEPENDENT BOTTLER

La **Cask Strength Collection** è la selezione di whisky che più ha contribuito alla fama di Signatory nel mondo.

Singoli barili, whisky a gradazione piena senza filtraggio a freddo. Dal suo lancio, la gamma ha subito tre importanti cambiamenti nel packaging, fino ad arrivare all'attuale iconica bottiglia che esalta il colore del malto.

Negli anni Signatory ha imbottigliato tutte le distillerie di malto più importanti di Scozia, e inoltre ha scoperto perle nascoste tra le realtà meno blasonate.

La gamma **Symington's Choice** è molto nota per via del meticoloso processo di selezione operato dallo stesso Andrew Symington, e include release delle migliori distillerie scozzesi, come qui, con Macallan, Bowmore e Laphroaig. Molti di questi whisky sono imbottigliati in botte singola, dando vita a edizioni uniche e in edizione limitata.



AO3641  
**CAPERDONICH 2000**  
**20 YO CASK STRENGTH**  
 6 x 70 cl x 58,1"  
 B 345,35 + 4,26 = 349,61  
 VIF 8% 317,72 + 4,26 = 321,98  
 ANT 305,02 + 4,26 = 309,27



AO6876  
**CAOL ILA 2007**  
**18 YO CASK STRENGTH**  
 6 x 70 cl x 58,1"  
 B 143,04 + 4,26 = 147,30  
 VIF 8% 131,60 + 4,26 = 135,86  
 ANT 126,33 + 4,26 = 130,59

NOVITÀ



AO6728  
**GLENLIVET 2006**  
**18 YO CASK STRENGTH**  
 6 x 70 cl x 59,5"  
 B 121,74 + 4,36 = 126,10  
 VIF 8% 112,00 + 4,36 = 116,36  
 ANT 107,52 + 4,36 = 111,88



AO6877  
**GLENLIVET 2006**  
**19 YO CASK STRENGTH**  
 6 x 70 cl x 58,7"  
 B 121,74 + 4,29 = 126,03  
 VIF 8% 112,00 + 4,29 = 116,29  
 ANT 107,52 + 4,29 = 111,81

NOVITÀ



AO5010  
**BOWMORE 1997**  
**25 YO CASK STRENGTH**  
**SYMINGTON'S CHOICE**  
 3 x 70 cl x 55,9"  
 B 693,83 + 4,10 = 697,93  
 VIF 8% 638,33 + 4,10 = 642,43  
 ANT 612,79 + 4,10 = 616,89

La gamma **100 Proof** include imbottigliamenti a 57,1%, la maggior parte dei quali provengono da botti ex-Sherry di primo riempimento o Refill.



**AO6732**  
**ARDMORE 2011**  
**14 YO 100 PROOF**  
 6 x 70 cl x 571°  
**B** 37,61 + 4,19 = 41,80  
**VIF 8%** 34,60 + 4,19 = 38,79  
**ANT** 33,22 + 4,19 = 37,41

**AO6435**  
**NORTH BRITISH 2009**  
**15 YO 100 PROOF**  
 6 x 70 cl x 571°  
**B** 33,13 + 4,19 = 37,32  
**VIF 8%** 30,48 + 4,19 = 34,67  
**ANT** 29,26 + 4,19 = 33,45

**AO6733**  
**BEN NEVIS 2014**  
**10 YO 100 PROOF**  
 6 x 70 cl x 571°  
**B** 35,82 + 4,19 = 40,01  
**VIF 8%** 32,95 + 4,19 = 37,14  
**ANT** 31,63 + 4,19 = 35,82



**AO6875**  
**CAOL ILA 2012**  
**13 YO 100 PROOF**  
 6 x 70 cl x 571°  
**B** 36,41 + 4,19 = 40,60  
**VIF 8%** 33,50 + 4,19 = 37,69  
**ANT** 32,16 + 4,19 = 36,35

**NOVITÀ**

**AO6735**  
**MILTONDUFF 2011**  
**14 YO 100 PROOF**  
 6 x 70 cl x 571°  
**B** 37,61 + 4,19 = 41,80  
**VIF 8%** 34,60 + 4,19 = 38,79  
**ANT** 33,22 + 4,19 = 37,41

# MONKEY SHOULDER

UN VATTING DELLE TRE DISTILLERIE  
DI DUFFTOWN, PERFETTO PER LA MIXOLOGY

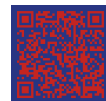
## THE ORIGINAL

Un classico moderno: un triplo blend di malti maturati in botti ex-bourbon provenienti da Glenfiddich, Balvenie e Kininvie, creato per portare lo spirito delle Highlands nel mondo dei cocktail. Versatile e immediatamente riconoscibile.

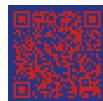
## SMOKY MONKEY

La versione affumicata del celebre triple blend Monkey Shoulder, nata per aggiungere una nota decisa e contemporanea alle miscele. Stessa filosofia creativa, ma con un carattere più audace. Entrambe le versioni sono prodotte in small batch.

BOULEVERDIER



PENICILLIN



AO54573

**MONKEY SHOULDER**  
6 x 70 cl x 40°  
B 27,23 + 2,95 = 30,18  
VIF 8% 25,05 + 2,95 = 28,00  
ANT 24,05 + 2,95 = 27,00



AO2320

**MONKEY SHOULDER SMOKEY**  
6 x 70 cl x 40°  
B 29,29 + 2,95 = 32,24  
VIF 8% 26,94 + 2,95 = 29,89  
ANT 25,87 + 2,95 = 28,82

# GRANT'S

LA RISERVA FAMILIARE DEL  
CAPOSTIPITE WILLIAM GRANT

## TRIPLEWOOD

Invecchiato in Refill ex-bourbon, rovere vergine e rovere americano.

## SMOKY

Invecchiato in Refill ex-bourbon, rovere vergine e rovere americano con aggiunta di whisky torbato.

## RUM CASK

Invecchiato in botti di rovere e poi affinato in botti ex-rum caraibici.



AO1601 LITRO  
B 10,94 + 4,19 = 15,13  
VIF SC.8% 10,07 + 4,19 = 14,26  
ANT 9,67 + 4,19 = 13,86

AO2615 150 cl  
B 14,07 + 6,26 = 20,33  
VIF SC.8% 12,95 + 6,26 = 19,21  
ANT 12,43 + 6,26 = 18,69

AO2613 450 cl  
B 70,45 + 18,69 = 89,14  
VIF SC.8% 64,82 + 18,69 = 83,51  
ANT 62,22 + 18,69 = 80,91  
BASCULA

AO1600  
**GRANT'S TRIPLEWOOD**  
6 x 70 cl x 40°  
B 8,51 + 2,95 = 11,46  
VIF 8% 7,83 + 2,95 = 10,78  
ANT 7,51 + 2,95 = 10,46



AO2421  
**GRANT'S SMOKY**  
6 x 70 cl x 40°  
B 8,81 + 2,95 = 11,76  
VIF 8% 8,10 + 2,95 = 11,05  
ANT 7,78 + 2,95 = 10,73



AO2420  
**GRANT'S RUM CASK**  
6 x 70 cl x 40°  
B 10,33 + 2,95 = 13,28  
VIF 8% 9,51 + 2,95 = 12,46  
ANT 9,13 + 2,95 = 12,08

# THE FAMOUS GROUSE

## IL PREFERITO DAGLI SCOZZESI

The Famous Grouse è noto come il whisky più popolare di Scozia. Fondato nel 1897, questo storico marchio di blended Scotch whisky utilizza tra gli altri anche i malti di Highland Park, The Macallan e Glenturret.

Il marriage in botte dura fino a sei mesi, e garantisce l'equilibrio perfetto tra i diversi distillati. Le botti utilizzate sono generalmente di rovere spagnolo e americano.

Nella sua versione **Smoky Black** include anche un raro Glenturret e alcuni Single Malt di Islay tra i migliori, che portano a una forte e intensa torbatura. Il **Bourbon Cask** ha come base il blend classico, ma è stata invecchiata in botti di rovere di primo riempimento che in precedenza hanno contenuto bourbon.

Il **Ruby Cask** è stato affinato in botti che in precedenza hanno contenuto del Porto, con un risultato di grande equilibrio.



**O54516**  
**THE FAMOUS GROUSE**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 8,87 + 2,95 = 11,82  
 VIF 8% 8,16 + 2,95 = 11,11  
 ANT 7,83 + 2,95 = 10,78

**AO2362**  
**THE FAMOUS GROUSE SMOKY BLACK**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 10,95 + 2,95 = 13,90  
 VIF 8% 10,07 + 2,95 = 13,02  
 ANT 9,67 + 2,95 = 12,62

**AO2542**  
**THE FAMOUS GROUSE BOURBON CASK**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 10,95 + 2,95 = 13,90  
 VIF 8% 10,07 + 2,95 = 13,02  
 ANT 9,67 + 2,95 = 12,62

**AO2541**  
**THE FAMOUS GROUSE RUBY CASK**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 10,95 + 2,95 = 13,90  
 VIF 8% 10,07 + 2,95 = 13,02  
 ANT 9,67 + 2,95 = 12,62

# NAKED MALT

## DA FAMOUS GROUSE UN BLEND DI ALCUNI DEI MIGLIORI SINGLE MALT

Da Famous Grouse arriva questo blended malt Scotch whisky, senza definizione di età, prodotto a partire da single malt provenienti dalle distillerie di Highland Park, Macallan e Glenrothes, invecchiati in botti di rovere europeo e americano first fill e refill, e poi affinati per 6 mesi in botti ex-Sherry Oloroso first fill.

# AERSTONE

## LA NUOVA GAMMA DI WHISKY DELLA FAMIGLIA WILLIAM GRANT & SONS

### SEA CASK

Distillato da Ailsa Bay, invecchia 10 anni in cantine vicino al mare.

### LAND CASK

Distillato da Ailsa Bay, invecchia 10 anni in cantine nell'entroterra.



**AO3902**  
**NAKED MALT**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 25,14 + 2,95 = 28,09  
 VIF 8% 23,13 + 2,95 = 26,08  
 ANT 22,21 + 2,95 = 25,16

**AO2423**  
**AERSTONE SEA CASK**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 18,90 + 2,95 = 21,85  
 VIF 8% 17,39 + 2,95 = 20,34  
 ANT 16,69 + 2,95 = 19,64

**AO2422**  
**AERSTONE LAND CASK**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 18,90 + 2,95 = 21,85  
 VIF 8% 17,39 + 2,95 = 20,34  
 ANT 16,69 + 2,95 = 19,64





**MICHTER'S**  
US\*1 SMALL BATCH BOURBON

**BUFFALO TRACE**  
KENTUCKY BOURBON

**EAGLE RARE**  
10 YO

**EVAN WILLIAMS**  
BLACK BOURBON

**RITTENHOUSE**  
STRAIGHT RYE

**ELIJAH CRAIG**  
BARREL PROOF

**WILLET**  
NOAH'S MILL

# AMERICAN

Immagini a lato: Distilleria Michter's  
Distilleria Heaven Hill

Pot Still Michter's  
Magazzino di invecchiamento

Michter's Fort Nelson Distillery  
Pot Still Heaven Hill

Ingresso Buffalo Trace Distillery  
Evan Williams Black Bourbon

Bisonte americano  
Heaven Hill Bourbon Experience

Buffalo Trace Distillery  
Barili Rittenhouse



Michter's è uno dei più antichi marchi di whiskey americano. Sotto la proprietà della famiglia Magliocco, la distilleria è stata trasferita dalla Pennsylvania a Louisville, Kentucky.

## MICTER'S

### L'INNOVAZIONE DEL BOURBON

**DATA DI FONDAZIONE:** 1950's

**MATERIA PRIMA:** MAIS, SEGALE E ORZO MALTATO

**FERMENTAZIONE:** LIEVITI SELEZIONATI, SOUR MASH, ACCIAIO INOX

**TEMPO FERMENTAZIONE:** DA 72 A 120 ORE

**DISTILLAZIONE:** 1 POT STILL DOUBLER RETORT, 1 COLUMN STILL

#### US\*1 SMALL BATCH BOURBON

Invecchiato tra i 5 e i 7 anni in botti di rovere americano vergini e carbonizzate. Prodotto in piccoli lotti con un massimo di 20 barili per lotto.

#### US\*1 SMALL BATCH AMERICAN WHISKEY

Prodotto esclusivamente con mais di alta qualità, viene maturato da 5 a 7 anni in botti di rovere bianco americano precedentemente utilizzate per il whiskey, in piccoli lotti composti da 20 botti selezionate.

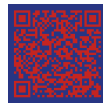
#### US\*1 SMALL BATCH SOUR MASH

Grazie alla sua particolare selezione di cereali, non può essere classificato né come Rye né come Bourbon. Il metodo Sour Mash prevede l'utilizzo dei residui della prima distillazione del mosto in fermentazione per mantenere stabile il pH. Un ponte aromatico tra un Rye e un Bourbon, con note speziate e un carattere deciso.

#### US\*1 SINGLE BARREL STRAIGHT RYE WHISKEY

Un Rye in stile Kentucky, composto da segale, mais e orzo maltato. La dolcezza del mais contribuisce a bilanciare la vivacità della segale. Whiskey invecchiato da una singola botte.

OLD FASHIONED



057102

**US\*1 SMALL BATCH BOURBON**  
6 x 70 cl x 45,7"  
B 44,77 + 3,36 = 48,13  
VIF 8% 41,19 + 3,36 = 44,55  
ANT 39,54 + 3,36 = 42,90



057100

**US\*1 SMALL BATCH AMERICAN WHISKEY**  
6 x 70 cl x 41,7"  
B 47,60 + 3,07 = 50,67  
VIF 8% 43,79 + 3,07 = 46,86  
ANT 42,04 + 3,07 = 45,11



057101

**US\*1 SMALL BATCH SOUR MASH**  
6 x 70 cl x 43"  
B 48,27 + 3,16 = 51,44  
VIF 8% 44,41 + 3,16 = 47,57  
ANT 42,63 + 3,16 = 45,80



057103

**US\*1 SINGLE BARREL STRAIGHT RYE**  
6 x 70 cl x 42,4"  
B 44,56 + 3,12 = 47,68  
VIF 8% 41,00 + 3,12 = 44,12  
ANT 39,36 + 3,12 = 42,48

### US\*1 TOASTED BARREL BOURBON FINISH

La base è lo Straight Bourbon US\*1, che viene successivamente invecchiato per un ulteriore periodo in una seconda botte, assemblata con legno essiccato all'aria per 18 mesi e poi tostato e non carbonizzato.

### US\*1 BARRELL STRENGTH RYE VELIER LIMITED REL

Affinato in botti nuove di rovere bianco americano a graduazione di botte. Edizione limitata.

### SHENK'S

Questo Sour Mash Whiskey onora l'eredità dello storico personaggio americano del whisky John Shenk, che nel 1753 fondò la distilleria che nel XX secolo sarebbe diventata nota come Michter's. È prodotto in Kentucky secondo il tradizionale processo Sour Mash, che prevede l'aggiunta di una parte del mash del whiskey precedentemente distillato (detto setback) al lotto successivo. Invecchiamento in speciali botti di rovere francese tostate, realizzate con legno essiccato all'aria per 24 mesi proveniente dalla regione dei Vosgi in Francia.

### BOMBERGER'S

Questo Bourbon onora l'eredità dell'antica distilleria conosciuta come Bomberger's nel 1800 e successivamente come Michter's nel XX secolo. Un audace Kentucky Straight Bourbon Small Batch 108 proof con una complessità ricca e stratificata dovuta all'invecchiamento di una parte del bourbon in quercia Chinquapin (*Quercus muehlenbergii*) essiccata naturalmente all'aria e stagionata per tre anni prima di essere tostata e carbonizzata secondo le specifiche più rigorose.



**AO6332**  
**US\*1 TOASTED BARREL BOURBON FINISH**  
 6 x 70 cl x 45,7°  
 B 86,05 + 3,36 = 89,41  
 VIF 8% 79,17 + 3,36 = 82,53  
 ANT 76,00 + 3,36 = 79,36



**AO5472**  
**US\*1 BARRELL STRENGTH RYE VELIER LIMITED REL**  
 3 x 70 cl x 55,2°  
 B 79,28 + 4,05 = 83,33  
 VIF 8% 72,94 + 4,05 = 76,99  
 ANT 70,02 + 4,05 = 74,07

**AO5473 54,2°**  
 B 79,21 + 3,98 = 83,19  
 VIF SC 8% 72,87 + 3,98 = 76,85  
 ANT 69,96 + 3,98 = 73,94

**AO5474 54,5°**  
 B 79,23 + 4,00 = 83,23  
 VIF SC 8% 72,89 + 4,00 = 76,89  
 ANT 69,97 + 4,00 = 73,97

**AO5475 54,6°**  
 B 79,23 + 4,00 = 83,23  
 VIF SC 8% 72,89 + 4,00 = 76,89  
 ANT 69,97 + 4,00 = 73,97

**AO5625 REL 2023**  
 B 112,66 + 3,42 = 116,08  
 VIF SC 8% 103,65 + 3,42 = 107,07  
 ANT 99,50 + 3,42 = 102,92



**AO6836**  
**HOMSTEAD SOUR MASH REL 2025**  
 6 x 70 cl x 45,6°  
 B 112,66 + 3,35 = 116,01  
 VIF 8% 103,65 + 3,35 = 107,00  
 ANT 99,50 + 3,35 = 102,85

**AO5626 REL 2023**  
 B 123,90 + 3,96 = 127,86  
 VIF SC 8% 113,99 + 3,96 = 117,95  
 ANT 109,43 + 3,96 = 113,39



**AO6837**  
**DECLARATION KY STRAIGHT BOURBON 108 PROOF REL 2025**  
 6 x 70 cl x 54°  
 B 123,90 + 3,96 = 127,86  
 VIF 8% 113,99 + 3,96 = 117,95  
 ANT 109,43 + 3,96 = 113,39

## SAZERAC

### BUFFALO TRACE DISTILLERY, LA PIÙ PREMIATA AL MONDO

DATA DI FONDAZIONE: 1630

MATERIA PRIMA: MAIS, SEGALE

E ORZO MALTATO

FERMENTAZIONE: LIEVITI SELEZIONATI, SOUR MASH, ACCIAIO INOX

DISTILLAZIONE: 1 DOUBLER, 1 COLUMN BEER STILL

### BUFFALO TRACE KENTUCKY BOURBON

Creato a partire da un mashbill di cereali con circa l'80% di mais, con metodo di fermentazione sour mash e invecchiamento minimo di 8 anni.

### EAGLE RARE 10 YO

Invecchiato almeno 10 anni in botti vergini di rovere americano e imbottigliato in singole botti dopo una diluizione a 45 gradi.

### SAZERAC RYE

Il Sazerac Rye incarna la tradizione e la storia di New Orleans, nel suo XIX secolo fatto di saloon e coffee house. È stato nella Sazerac Coffee House di Royal Street che si è cominciato a servire Rye Whiskey e Peychaud's Bitters: un drink conosciuto da allora come 'Sazerac', il primo cocktail americano di marca. Questo è il whiskey da cui tutto è cominciato.



**O57000**  
**BUFFALO TRACE KENTUCKY BOURBON**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 16,73 + 2,95 = 19,68  
 VIF 8% 15,39 + 2,95 = 18,34  
 ANT 14,78 + 2,95 = 17,73



**O57002**  
**EAGLE RARE**  
 6 x 70 cl x 45°  
 B 28,16 + 3,31 = 31,47  
 VIF 8% 25,91 + 3,31 = 29,22  
 ANT 24,87 + 3,31 = 28,18



**O57003**  
**SAZERAC RYE**  
 6 x 70 cl x 45°  
 B 29,89 + 3,31 = 33,20  
 VIF 8% 27,50 + 3,31 = 30,81  
 ANT 26,40 + 3,31 = 29,71

# HEAVEN HILL DISTILLERY

## FROM BARK TO BOTTLE

Heaven Hill è la più grande distilleria indipendente di bourbon a conduzione familiare. Fondata nel 1934, possiede a oggi oltre 900 000 botti in invecchiamento, grazie alla guida del Master Distiller Craig Beam, discendente di 'Jim' Beam.

DATA DI FONDAZIONE: 1936

### EVAN WILLIAMS

Il marchio Evan Williams, che prende il nome dal distillatore che nel 1783 aprì la prima distilleria commerciale del Kentucky, in riva al fiume Ohio.

### EVAN WILLIAMS BLACK

Un Bourbon che persegue il rispetto della tradizione più autentica. Invecchiato dai 4 ai 7 anni, è il secondo Kentucky Straight Bourbon più venduto negli USA e nel mondo.

### RITTENHOUSE STRAIGHT RYE WHISKY

Prende ispirazione nel nome dalla celebre Rittenhouse Square di Philadelphia. Questo whisky di segale Bottled-in-bond - imbottigliato seguendo le normative degli Standards of Identity for Distilled Spirits negli USA, è il preferito dai mixologist.

### EVAN WILLIAMS SINGLE BARREL

Il primo e unico bourbon Single Barrel vintage, nominato cinque volte "Whiskey of the Year": un vero bourbon premium, prodotto artigianalmente e selezionato dai Master Distillers. Su ogni bottiglia è indicato il numero del barile insieme alla data di imbottigliamento.

### PIKESVILLE RYE

Storico marchio del Maryland, l'ultimo di questa regione a essere ancora prodotto e oggi tenuto vivo da Heaven Hill. Questo Straight Rye Whiskey viene prodotto in Kentucky da pregiati botti invecchiate.

### ELIJAH CRAIG

Il marchio Elijah Craig, il cui nome rende omaggio al reverendo omonimo ritenuto il padre del bourbon: fu lui, nel 1789, il primo distillatore a invecchiare il suo whiskey in botti di rovere carbonizzate.

### ELIJAH CRAIG STRAIGHT RYE

Il primo Kentucky Straight Rye Whiskey invecchiato extra di Elijah Craig, in cui il mashbill contiene il 51% di segale anziché di mais: il requisito legale per questo stile di whiskey americano.

### ELIJAH CRAIG SMALL BATCH

Due release distillate, invecchiate e imbottigliate in Kentucky da un mashbill tradizionale di Bourbon. Grande ricchezza aromatica.

### ELIJAH CRAIG BARREL PROOF

Il Bourbon nella sua forma più pura. Non diluito, imbottigliato così com'è, direttamente dalla botte, e non filtrato. Ogni bottiglia è etichettata a mano con il numero di lotto.

MANHATTAN



AO6407

**EVAN WILLIAMS BLACK BOURBON**

6 x 70 cl x 40°  
B 10,36 + 2,95 = 13,31  
VIF 8% 9,53 + 2,95 = 12,48  
ANT 9,15 + 2,95 = 12,10

AO6129 LITRO  
B 12,45 + 4,19 = 16,64  
VIF 8% 11,45 + 4,19 = 15,64  
ANT 10,99 + 4,19 = 15,18

AO6130

**RITTENHOUSE STRAIGHT RYE BOTTLED-IN-BOND**

6 x 70 cl x 50°  
B 20,96 + 3,67 = 24,63  
VIF 8% 19,28 + 3,67 = 22,95  
ANT 18,51 + 3,67 = 22,18

AO6217

**EVAN WILLIAMS SINGLE BARREL**

6 x 70 cl x 43,3°  
B 35,55 + 3,19 = 38,74  
VIF 8% 32,71 + 3,19 = 35,90  
ANT 31,40 + 3,19 = 34,59

AO6131

**PIKESVILLE STRAIGHT RYE**

6 x 70 cl x 55°  
B 57,16 + 4,03 = 61,19  
VIF 8% 52,59 + 4,03 = 56,62  
ANT 50,48 + 4,03 = 54,51

AO6641

**HEAVEN HILL 7 YO BOURBON BOTTLED-IN-BOND**

6 x 70 cl x 50°  
B 56,26 + 3,67 = 59,93  
VIF 8% 51,76 + 3,67 = 55,43  
ANT 49,69 + 3,67 = 53,36

NOVITÀ



AO6127

**ELIJAH CRAIG STRAIGHT RYE**

6 x 70 cl x 47°  
B 25,69 + 3,45 = 29,14  
VIF 8% 23,64 + 3,45 = 27,09  
ANT 22,69 + 3,45 = 26,14

AO6194

**ELIJAH CRAIG SMALL BATCH**

6 x 70 cl x 47°  
B 26,73 + 3,45 = 30,18  
VIF 8% 24,59 + 3,45 = 28,04  
ANT 23,61 + 3,45 = 27,06

AO6216

**ELIJAH CRAIG SMALL BATCH RYDER CUP**

6 x 70 cl x 47°  
B 26,06 + 3,45 = 29,51  
VIF 8% 23,97 + 3,45 = 27,42  
ANT 23,01 + 3,45 = 26,46

AO6126

**ELIJAH CRAIG BARREL PROOF**

6 x 70 cl x 60,1°  
B 73,57 + 4,40 = 77,97  
VIF 8% 67,68 + 4,40 = 72,08  
ANT 64,97 + 4,40 = 69,37

# WILLETT

## ORIGINAL KENTUCKY BOURBON DAL 1936

**DATA DI FONDAZIONE:** 1936

**MATERIA PRIMA:** GRANTURCO, SEGALE, ORZO

**FERMENTAZIONE:** 7 WASHBACK

**DISTILLAZIONE:** POT STILL (4500 L) E COLUMN STILL

### NOAH'S MILL

Uno Straight Bourbon Whiskey genuino, prodotto a partire da un blend di bourbon accuratamente selezionati, di un'età compresa tra i 4 e i 20 anni, che viene affinato in botti di rovere vergine americano carbonizzate. Prodotto in piccoli lotti.

### ROWAN'S CREEK

Questo Bourbon prende il nome dal torrente che attraversa i terreni della distilleria, e viene invecchiato in botti di rovere carbonizzato senza indicazione di età. Prodotto e imbottigliato a mano in piccoli lotti.

### OLD BARDSTOWN

Un Bourbon classico, tra i primi a essere distillato, invecchiato e imbottigliato da Willett. Il nome deriva da un celebre cavallo da corsa dei primi anni Cinquanta, che a sua volta si chiamava così dalla città di Bardstown, in Kentucky.

### OLD BARDSTOWN ESTATE BOTTLED

Si tratta della versione a gradazione più alta della referenza precedente. Anche questa release è senza indicazione di età – il minimo di invecchiamento previsto per lo Straight Bourbon è di 4 anni.

### POT STILL RESERVE

Un Kentucky Straight Bourbon Whiskey prodotto a partire dai tradizionali alambicchi a colonna e in parte da un piccolo pot still, simile alla splendida bottiglia che lo contiene. Viene invecchiato tra gli 8 e i 10 anni in botti di rovere vergine americano. È stato premiato con il punteggio di 95,5 dalla Whisky Bible di Jim Murray.

### JOHNNY DRUM PRIVATE STOCK

Un Bourbon senza indicazione di età, il cui nome deriva da un tamburino che prestò servizio nel 1861 durante la Guerra Civile e che, tornato a casa sua in Kentucky alla fine della guerra, trovò un abbondante raccolto di mais e decise di farne qualcosa: era l'inizio della produzione di un Bourbon eccezionale.



AO5218

**NOAH'S MILL**  
6 x 70 cl x 57,15°  
B 49,29 + 4,19 = 53,48  
VIF 8% 45,35 + 4,19 = 49,54  
ANT 43,54 + 4,19 = 47,73

AO5219

**ROWAN'S CREEK**  
6 x 70 cl x 50,05°  
B 37,29 + 3,68 = 40,97  
VIF 8% 34,30 + 3,68 = 37,98  
ANT 32,93 + 3,68 = 36,61



AO5221

**OLD BARDSTOWN**  
12 x 70 cl x 45°  
B 17,22 + 3,31 = 20,53  
VIF 8% 15,84 + 3,31 = 19,15  
ANT 15,21 + 3,31 = 18,52

AO5222

**OLD BARDSTOWN  
ESTATE BOTTLED**  
6 x 70 cl x 50,5°  
B 28,45 + 3,71 = 32,16  
VIF 8% 26,18 + 3,71 = 29,89  
ANT 25,13 + 3,71 = 28,84

AO5217

**POT STILL RESERVE**  
6 x 70 cl x 47°  
B 42,58 + 3,46 = 46,04  
VIF 8% 39,17 + 3,46 = 42,63  
ANT 37,61 + 3,46 = 41,07

AO5220

**JOHNNY DRUM PRIVATE STOCK**  
6 x 70 cl x 50,5°  
B 28,54 + 3,71 = 32,25  
VIF 8% 26,26 + 3,71 = 29,97  
ANT 25,21 + 3,71 = 28,92





NIKKA  
FROM THE BARREL

NIKKA YOICHI  
SINGLE MALT

NIKKA MIYAGIKYO  
SINGLE MALT

CHICHIBU  
ON THE WAY FLOOR MALTED

TULLAMORE D.E.W.  
IRISH WHISKEY

FLORENTIS  
SUPER TUSCAN CASK

KAVALAN  
PORT CASK FINISH

# REST OF THE WORLD

Immagini a lato: Distilleria Yoichi  
Alambicchi Tullamore

Distilleria Miyagikyo  
Distilleria Tullamore

Ichiro Akuto  
Famiglia Chioccioli (Florentis)

Alambicchi Yoichi  
Distilleria Kavalan

Alambicchi Miyagikyo  
Carbonizzazione botti (Kavalan)

Alambicchi Chichibu  
Alambicchi Kavalan

# NIKKA

## IL WHISKY SECONDO MASATAKA TAKETSURU: PERFEZIONE GIAPPONESE

DATA DI FONDAZIONE: 1934

MATERIA PRIMA: ORZO MALTATO E ALTRI CEREALI

FERMENTAZIONE: LIEVITI SELEZIONATI

TEMPO FERMENTAZIONE: MIYAGIKYO 120 ORE / YOICHI 72 ORE

DISTILLAZIONE: YOICHI 6 POT STILL A FIAMMA DIRETTA /

MIYAGIKYO 8 POT STILL / 2 COFFEY STILL

Il Gruppo Nikka può contare su due distillerie dal valore assoluto come Yoichi e Miyagikyo, che producono single malt dal carattere molto diverso tra loro ma complementari quando si tratta di creare i Blended Nikka, ormai famosi in tutto il mondo per la grande armonia e complessità.

### NIKKA FROM THE BARREL

Blended ad alta gradazione che riunisce le due distillerie di malto con l'aggiunta di Grain Whisky. Nella versione **Silhouette** questo grande classico è contenuto in una nuova, splendida confezione.

### NIKKA FROM THE BARREL EXTRA MARRIAGE

La release Extra Marriage rappresenta una nuova dimensione del celebre blended giapponese, ed è nata per celebrare il 40° anniversario della sua prima uscita. In questa edizione limitata, il whisky viene sottoposto a un periodo di marriage prolungato in botte, che permette una fusione più profonda tra i componenti provenienti dalle distillerie Yoichi e Miyagikyo.

### NIKKA DAYS

Un Blended composto da una parte di Grain Whisky e da una parte di single malt proveniente da Miyagikyo.

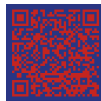
### SUPER NIKKA

Appena torbato, invecchiato in botti ex-Sherry.

### NIKKA THE GRAIN

Un blend di Coffey Grain e Coffey Malt di Nishinomiya e Miyagikyo, Barley Grain e Corn & Rye di Moji e Satsuma Tsukasa. Invecchiato in botti di rovere vergine americano.

MIZUWARI



WHISKY HIGHBALL



O51000

NIKKA FROM THE BARREL  
6 x 50 cl x 51,4°  
B 31,01 + 2,71 = 33,72  
VIF 8% 28,53 + 2,71 = 31,24  
ANT 27,39 + 2,71 = 30,10



A06587

NIKKA FROM THE BARREL  
EXTRA MARRIAGE  
6 x 50 cl x 51,4°  
B 31,50 + 5,37 = 36,87  
VIF 8% 28,98 + 5,37 = 34,35  
ANT 27,82 + 5,37 = 33,19



A01998

DAYS  
6 x 70 cl x 40°  
B 30,49 + 2,95 = 33,44  
VIF 8% 28,05 + 2,95 = 31,00  
ANT 26,93 + 2,95 = 29,88



O51274

SUPER NIKKA  
12 x 70 cl x 43°  
B 38,81 + 3,16 = 41,98  
VIF 8% 35,71 + 3,16 = 38,87  
ANT 34,28 + 3,16 = 37,44



A05480

THE GRAIN DISCOVERY  
6 x 70 cl x 48°  
B 109,20 + 3,53 = 112,73  
VIF 8% 100,47 + 3,53 = 104,00  
ANT 96,45 + 3,53 = 99,98

## NIKKA COFFEY GRAIN

La miscela di cereali, arricchita dal mais, è stata distillata in due alambicchi a colonna acquistati in Scozia da Masataka Takesturu negli anni '60.

## NIKKA COFFEY MALT

Un raro whisky che utilizza solo malto d'orzo distillato in colonna Coffey.

## NIKKA TAILORED

Blended Whisky di fascia ultra premium, con una generosa quota di barili ex-Sherry nella ricetta

## NIKKA LIMITED

In questa edizione limitata i Chief Blenders Ozaki e Iseki hanno selezionato con cura whisky che mettono in risalto la loro maestria nell'arte del blending, e riflettono i loro percorsi unici in Nikka. Da questa collaborazione nasce un blended whisky che include espressioni rare come Yoichi 1989 Mizunara cask, Miyagikyo 1979 Mizunara cask e botti di Ben Nevis risalenti agli anni '80.

## NINE DECADES

Un blended che porta in bottiglia whisky selezionati dal lavoro di tutti i nove Master Blender succedutisi dalla fondazione ad oggi, incluso naturalmente Masataka Taketsuru. Nel blend trova spazio anche dello Yoichi distillato negli anni '40, incredibile tributo alla gloriosa epopea di Nikka.



050993

**COFFEY GRAIN**  
6 x 70 cl x 45°  
B 50,24 + 3,31 = 53,55  
VIF 8% 46,22 + 3,31 = 49,53  
ANT 44,37 + 3,31 = 47,68

AO6123

**COFFEY GRAIN  
90<sup>TH</sup> ANNIVERSARY**  
6 x 70 cl x 45°  
B 44,43 + 3,31 = 47,74  
VIF 8% 40,88 + 3,31 = 44,19  
ANT 39,24 + 3,31 = 42,55

NOVITÀ

050992

**COFFEY MALT**  
6 x 70 cl x 45°  
B 53,16 + 3,31 = 56,47  
VIF 8% 48,90 + 3,31 = 52,21  
ANT 46,95 + 3,31 = 50,26

AO6122

**COFFEY MALT  
90<sup>TH</sup> ANNIVERSARY**  
6 x 70 cl x 45°  
B 54,51 + 3,31 = 57,82  
VIF 8% 50,15 + 3,31 = 53,46  
ANT 48,14 + 3,31 = 51,45

NOVITÀ



AO2886

**TAILORED**  
6 x 70 cl x 43°  
B 79,20 + 3,16 = 82,36  
VIF 8% 72,86 + 3,16 = 76,03  
ANT 69,95 + 3,16 = 73,11



AO6596

**THE NIKKA LIMITED**  
4 x 70 cl x 48°  
B 1000,00 + 3,53 = 1003,53  
VIF 8% 920,00 + 3,53 = 923,53  
ANT 883,20 + 3,53 = 886,73

NOVITÀ



AO6039

**THE NIKKA NINE DECADES**  
1 x 70 cl x 48°  
B 2063,40 + 3,53 = 2066,93  
VIF 8% 1898,33 + 3,53 = 1901,86  
ANT 1822,39 + 3,53 = 1825,92

NOVITÀ

### MIYAGIKYO SINGLE MALT

Affinato prevalentemente in botti ex-Sherry, questo Single Malt include whisky di età differenti.

### MIYAGIKYO DISCOVERY PEATED

Prosegue il percorso dei pochissimi single cask torbati del passato.

### NIKKA DISCOVERY AROMATIC YEAST

Questa serie limitata ripercorre ed evidenzia le fasi chiave della creazione di Yoichi e Miyagikyo. La seconda esplora l'influenza dei lieviti nei profili aromatici di Yoichi e Miyagikyo.

### YOICHI SINGLE MALT

Imbottigliamento classicamente torbato di Yoichi, senza dichiarazione di età.

### YOICHI 10 YO SINGLE MALT

Un grande classico per Yoichi, prodotto dopo un invecchiamento in botti ex-bourbon che ne esaltano il profilo aromatico.

### YOICHI DISCOVERY NON PEATED

Una clamorosa rottura dalla tradizione di Yoichi, che normalmente produce single malt torbati.

### TAKETSURU PURE MALT

Un blended di single malt senza dichiarazione di età che contiene un'alta percentuale di whisky da Miyagikyo e alcuni da Yoichi.



A34821  
**MIYAGIKYO SINGLE MALT**  
6 x 70 cl x 45°  
B 57,69 + 3,31 = 61,00  
VIF 8% 53,07 + 3,31 = 56,38  
ANT 50,95 + 3,31 = 54,26

AO3869  
**MIYAGIKYO DISCOVERY PEATED**  
6 x 70 cl x 48°  
B 166,15 + 3,53 = 169,68  
VIF 8% 152,86 + 3,53 = 156,39  
ANT 146,75 + 3,53 = 150,27

AO4761  
**MIYAGIKYO DISCOVERY AROMATIC YEAST**  
6 x 70 cl x 47°  
B 160,62 + 3,45 = 164,07  
VIF 8% 147,77 + 3,45 = 151,22  
ANT 141,86 + 3,45 = 145,31



A40838  
**YOICHI SINGLE MALT**  
6 x 70 cl x 45°  
B 54,68 + 3,31 = 57,99  
VIF 8% 50,30 + 3,31 = 53,61  
ANT 48,29 + 3,31 = 51,60

AO4963  
**YOICHI 10 YO SINGLE MALT**  
6 x 70 cl x 45°  
B 94,05 + 3,31 = 97,36  
VIF 8% 86,53 + 3,31 = 89,84  
ANT 83,07 + 3,31 = 86,38

AO3870  
**YOICHI DISCOVERY NON PEATED**  
6 x 70 cl x 47°  
B 164,01 + 3,45 = 167,47  
VIF 8% 150,89 + 3,45 = 154,34  
ANT 144,86 + 3,45 = 148,31

AO4762  
**YOICHI DISCOVERY AROMATIC YEAST**  
6 x 70 cl x 48°  
6 x 70 cl x 48°  
B 160,62 + 3,53 = 164,15  
VIF 8% 147,77 + 3,53 = 151,30  
ANT 141,86 + 3,53 = 145,39

AO2921  
**TAKETSURU PURE MALT**  
6 x 70 cl x 43°  
B 50,00 + 3,16 = 53,16  
VIF 8% 46,00 + 3,16 = 49,16  
ANT 44,16 + 3,16 = 47,32

# CHICHIBU

## LA MICRO DISTILLERIA ARTIGIANALE DI CULTO

Il Chichibu On The Way Floor Malted, arrivato alla sua quarta release e come sempre in edizione limitata, è stato prodotto per celebrare il 16° anniversario di Chichibu. Si tratta di un blend invecchiato in botti ex-bourbon, ex-vino e Chibidaru, nel quale gli aromi di orzo sono esaltati dal processo tradizionale di floor malting, che prevede la stesa dell'orzo bagnato su pavimenti di cemento per 4/5 giorni, rigirato costantemente a mano prima del maltaggio.

# ICHIRO'S

## IL BLENDED WHISKY DI CASA CHICHIBU

### MALT & GRAIN WORLD BLEND

Ichiro Akuto è il leggendario fondatore di Chichibu. Parte della produzione della distilleria finisce proprio in questo **Malt & Grain World Blend Whisky Limited Edition**, che unisce il Chichibu classico ad altri whisky di malto e grano, anche oltre i 10 anni, provenienti da diversi paesi fuori dal Giappone. Disponibile nelle annate 2020 e 2022.

### MIZUNARA WOOD RESERVE

Un whisky composto da malti di origini non dichiarate - ma probabilmente Chichibu e Hanyu - invecchiato in botti di legno Mizunara, una rara quercia giapponese. Il suo tronco dona aromi unici e sorprendenti.

### WINE WOOD RESERVE

Questa release annuale è un Pure Malt Whisky in edizione limitata, la cui miscela è composta, oltre al single malt di Chichibu, anche da whisky provenienti dalla mitica distilleria Hanyu. Affinamento in botti di vino francese, che donano eleganza e corpo.

### DOUBLE DISTILLERIES

Un equilibrato blended whisky giapponese che nasce da single malt maturati in botti ex-bourbon della distilleria Hanyu, ormai chiusa, e di Chichibu.

### DOUBLE DISTILLERIES CHICHIBU & KOMAGATAKE

Un'edizione limitata voluta da Ichiro come simbolo di fratellanza tra distillerie giapponesi, qui rappresentata dall'unione di botti Chichibu con altre distillate presso Komagatake, distilleria di proprietà del gruppo Mars.



AO6272  
**CHICHIBU ON THE WAY FLOOR MALTED REL. 2024**  
 6 x 70 cl x 54"  
 B 269,43 + 3,96 = 273,39  
 VIF 8% 247,88 + 3,96 = 251,84  
 ANT 237,96 + 3,96 = 241,92

NOVITÀ



AO4923  
**ICHIRO'S MALT & GRAIN WORLD BLENDED LIMITED ED. 2022**  
 12 x 70 cl x 48"  
 B 151,55 + 3,53 = 155,08  
 VIF 8% 139,42 + 3,53 = 142,95  
 ANT 133,85 + 3,53 = 137,38

AO3189 ED. 2020  
 B 164,45 + 3,53 = 167,98  
 VIF SC.8% 151,30 + 3,53 = 154,83  
 ANT 145,24 + 3,53 = 148,77

AO2407 ED. 2019  
 B 149,81 + 3,56 = 153,37  
 VIF SC.8% 137,82 + 3,56 = 141,39  
 ANT 132,31 + 3,56 = 135,87



AO2406  
**ICHIRO'S MALT MIZUNARA WOOD RESERVE**  
 12 x 70 cl x 46,5"  
 B 132,91 + 3,42 = 136,33  
 VIF 8% 122,28 + 3,42 = 125,70  
 ANT 117,39 + 3,42 = 120,81



AO2410  
**ICHIRO'S MALT WINE WOOD RESERVE**  
 12 x 70 cl x 46,5"  
 B 146,43 + 3,42 = 149,85  
 VIF 8% 134,72 + 3,42 = 138,14  
 ANT 129,33 + 3,42 = 132,75



AO2408  
**ICHIRO'S MALT DOUBLE DISTILLERIES**  
 12 x 70 cl x 46,5"  
 B 112,64 + 3,42 = 116,06  
 VIF 8% 103,63 + 3,42 = 107,05  
 ANT 99,48 + 3,42 = 102,90



AO3868  
**ICHIRO'S MALT DOUBLE DISTILLERIES CHICHIBU & KOMAGATAKE**  
 6 x 70 cl x 53,5"  
 B 264,70 + 3,93 = 268,63  
 VIF 8% 243,52 + 3,93 = 247,45  
 ANT 233,78 + 3,93 = 237,71

# YUZA

## IL SINGLE MALT AI PIEDI DEL MONTE CHOKAI

La piccola distilleria Yuza si trova nella Prefettura di Yamagata, ai piedi del monte Chokai. Nata negli anni Cinquanta come joint venture di nove produttori di sakè e a lungo dedicata alla produzione di shochu, è solo dal 2018 che ha cominciato a produrre whisky.

La **First Edition** è stata invecchiata per 3 anni in botti ex-bourbon e poi imbottigliata a grado pieno, così come la **Second Edition** che però, pur provenendo dalla stessa selezione, è stata affinata in maniera differente per ottenere aromi più complessi.

La **Third Edition** è il risultato di diverse botti utilizzate per la maturazione, dalla rinomata e rara botte in quercia giapponese Mizunara fino a quelle ex-bourbon ed ex-Sherry.

La **Edition 2023** è stata invece imbottigliata a 51° per un'accresciuta facilità di beva.

**Spring in Japan** è un'edizione limitata prodotta a partire da botti ex-bourbon First Fill invecchiate da 4 a 5 anni e botti ex-Sherry.



AO4790

**YUZA FIRST EDITION**  
6 x 70 cl x 61°  
B 200,26 + 4,47 = 204,73  
VIF 8% 184,24 + 4,47 = 188,71  
ANT 176,87 + 4,47 = 181,34



AO4791

**YUZA SECOND EDITION**  
6 x 70 cl x 62°  
B 200,26 + 4,54 = 204,80  
VIF 8% 184,24 + 4,54 = 188,78  
ANT 176,87 + 4,54 = 181,41



AO5718

**YUZA THIRD EDITION**  
6 x 70 cl x 55°  
B 200,21 + 4,03 = 204,24  
VIF 8% 184,20 + 4,03 = 188,23  
ANT 176,83 + 4,03 = 180,86



AO5402

**YUZA EDITION 2023**  
6 x 70 cl x 51°  
B 185,44 + 3,75 = 189,19  
VIF 8% 170,60 + 3,75 = 174,35  
ANT 163,78 + 3,75 = 167,53



AO6058

**YUZA SPRING IN JAPAN 2024**  
6 x 70 cl x 55°  
B 202,60 + 4,03 = 206,63  
VIF 8% 186,39 + 4,03 = 190,42  
ANT 178,93 + 4,03 = 182,96

# KAVALAN

## LA PERLA DI TAIWAN

Situata nella regione di Yilan, Kavalan produce solo Single Malt di grande qualità, pur essendo una delle più grandi distillerie di whisky al mondo. I suoi whisky sono solitamente giovani, ma si avvantaggiano di una maturazione in un clima caldo e umido.

**DATA DI FONDAZIONE:** 2005

**MATERIA PRIMA:** ORZO MALTATO

**FERMENTAZIONE:** LIEVITI SELEZIONATI, ACCIAIO INOX

**DISTILLAZIONE:** 20 POT STILL

### CLASSIC

Invecchiato in barili di rovere americano, ex-Sherry Oloroso e barili ex-vino rosso provenienti da California, Portogallo, Spagna e Australia.

### PORT CASK FINISH

Invecchiato in barili di rovere americano ex-bourbon e poi affinato in barili ex Porto, sia Ruby che Tawny.

### DISTILLER'S SELECT N.1

La gamma Entry Level di Kavalan comprende il N. 1, invecchiato in botti ex-bourbon ed ex-Sherry, raffinato e aromatico.

### TRIPLE SHERRY CASK

Per la prima volta il whisky Kavalan viene combinato in tre diverse botti stagionate di sherry, in una rara combinazione di Oloroso, Pedro Ximénez (PX) e Moscatel.

### SHERRY OAK MATURED

Invecchiato in botti di rovere spagnolo ex-Sherry Oloroso.

### GAMMA SOLIST

La gamma Solist riunisce i migliori imbottigliamenti Single Cask-strength di Kavalan. Ogni espressione è interamente maturata in diversi tipi di botte selezionati con cura per conferire al whisky una complessità aromatica e una finezza ancora maggiori.

**Solist ex-Sherry** è stato affinato in Single Cask ex-Sherry Fino, la varietà più secca disponibile.

**Solist Vinho Barrique** è stato invecchiato interamente in Single Cask di rovere americano che hanno contenuto del vino e sono state tostate e carbonizzate.

**Solist Oloroso Cask Velier** è stato selezionato direttamente da Velier. Invecchiato in botte ex-Sherry Oloroso, senza filtrazione a freddo né coloranti artificiali. Edizione limitata.

AO1603 50 cl  
B 38,63 + 2,12 = 40,75  
VIF 8% 35,54 + 2,12 = 37,66  
ANT 34,11 + 2,12 = 36,23



O51182

**CLASSIC**  
6 x 70 cl x 40°  
B 59,10 + 2,95 = 62,05  
VIF 8% 54,37 + 2,95 = 57,32  
ANT 52,19 + 2,95 = 55,14



O51183

**PORT CASK FINISH**  
6 x 70 cl x 40°  
B 54,95 + 2,95 = 57,90  
VIF 8% 50,56 + 2,95 = 53,51  
ANT 48,53 + 2,95 = 51,48



AO3392

**DISTILLER'S SELECT #1**  
6 x 70 cl x 40°  
B 41,88 + 2,95 = 44,83  
VIF 8% 38,53 + 2,95 = 41,48  
ANT 36,99 + 2,95 = 39,94



AO4217

**TRIPLE SHERRY CASK**  
6 x 70 cl x 40°  
B 63,16 + 2,95 = 66,11  
VIF 8% 58,11 + 2,95 = 61,06  
ANT 55,78 + 2,95 = 58,73



O51181

**SHERRY OAK MATURED**  
6 x 70 cl x 46°  
B 89,25 + 3,38 = 92,63  
VIF 8% 82,11 + 3,38 = 85,49  
ANT 78,82 + 3,38 = 82,20



O51185

**SOLIST SHERRY CASK**  
6 x 70 cl x 59,4°  
B 98,43 + 4,35 = 102,79  
VIF 8% 90,56 + 4,35 = 94,91  
ANT 86,94 + 4,35 = 91,29



AO6486

**SOLIST VINHO BARRIQUE**  
6 x 70 cl x 57,1°  
B 144,58 + 4,19 = 148,77  
VIF 8% 133,02 + 4,19 = 137,21  
ANT 127,69 + 4,19 = 131,88



AO2806

**SOLIST OLOROSO CASK VELIER**  
6 x 70 cl x 58,6°  
B 98,13 + 4,29 = 102,43  
VIF 8% 90,28 + 4,29 = 94,58  
ANT 86,67 + 4,29 = 90,97

# TULLAMORE DEW

LO STORICO TRIPLE BLENDED IRISH WHISKEY È TORNATO NEI SUOI LUOGHI DI ORIGINE

DATA DI FONDAZIONE: 2014

AREA: IRLANDA - OFFALY

MATERIA PRIMA: CEREALI MALTATI E NON 100% DA FORNITORE ESTERNO

TEMPO DI FERMENTAZIONE: 72 ORE

DISTILLAZIONE: 4 POT STILL, 1 COLUMN STILL

## TULLAMORE DEW

Un blend di distillato di colonna e Pot Still, a partire da cereali maltati e non, seguito da una maturazione in cask refill, ex-Bourbon ed ex-Sherry.

## XO RUM CASK

La versione XO rispetta la ricetta originale ed è contraddistinta dall'invecchiamento in botti ex-rum Demerara, ispirandosi al lavoro degli immigrati irlandesi nei Caraibi del XVII secolo.

# FLORENTIS

UN'ESPERIENZA UNICA NEL MONDO DEL WHISKY ITALIANO

Fanno parte della gamma due whisky: Florentis Tuscan Malt Whisky Vin Santo Wine Cask, prodotto a partire da orzo, segale e frumento italiani. Il processo comprende una fermentazione spontanea di sei giorni, l'utilizzo di un pot still di tipo Frilli – un alambicco in rame ibrido – e una singola distillazione discontinua. Il whisky viene poi affinato in barrique di rovere toscano che hanno contenuto del Vin Santo.

Florentis Tuscan Malt Whisky Super Tuscan Wine Cask, realizzato con lo stesso procedimento ma affinato in barrique di rovere toscano che hanno contenuto del vino Supertuscan.

Due release che incarnano l'eccellenza artigianale e la dedizione alla tradizione, un'esperienza unica nel mondo del whisky italiano.



**O54594 LITRO**  
B 1610 + 419 = 2029  
VIF 8% 14,81 + 419 = 1900  
ANT 14,22 + 419 = 18,41

**O54590**  
**TULLAMORE DEW**  
6 x 70 cl x 40°  
B 1128 + 295 = 1423  
VIF 8% 10,38 + 295 = 13,33  
ANT 9,97 + 295 = 12,92



**A02522**  
**TULLAMORE DEW**  
XO RUM CASK  
6 x 70 cl x 43°  
B 14,41 + 316 = 17,57  
VIF 8% 13,25 + 316 = 16,42  
ANT 12,72 + 316 = 15,89



**A05902**  
**FLORENTIS VIN SANTO**  
WINE CASK  
6 x 70 cl x 47,7°  
B 52,03 + 3,50 = 55,53  
VIF 8% 47,87 + 3,50 = 51,37  
ANT 45,95 + 3,50 = 49,45



**A05903**  
**FLORENTIS SUPER TUSCAN**  
WINE CASK  
6 x 70 cl x 48,3°  
B 37,13 + 3,55 = 40,68  
VIF 8% 34,16 + 3,55 = 37,71  
ANT 32,79 + 3,55 = 36,34

# NEIT NOVITÀ

RIGORE TECNICO E SPIRITO SPERIMENTALE

NEIT è un produttore indipendente di whisky in small batch, che esplora percorsi di maturazione e finitura non convenzionali. Il marchio unisce processi accurati, selezione mirata dei legni e un approccio contemporaneo alla tradizione, creando espressioni di forte personalità.

## MELLOW SPICE

Un Single Grain triple distilled, invecchiato per 10 anni in botte ex-bourbon e affinato per altri 2 anni in un cask ex-Moscatel, in un processo accurato che ne valorizza equilibrio e morbidezza.

## TOFFEE DREAM

Un malt whisky maturato in botte ex-bourbon, lavorato in small batch per garantire purezza e precisione aromatica. Un'espressione dalla struttura vellutata.

## HARVEST GOLD

Un blended whiskey prodotto a partire da quattro tra Single Grain e Single Pot Still, invecchiati in botti ex-bourbon, ex-Sherry Oloroso ed ex-PX di rovere americano e in barrique di rovere francese ex-Bordeaux. Un whiskey complesso e insieme di facile beva.

## SILENT HARMONY

Un progetto d'eccezione nato in collaborazione con lo chef Endo Kazutoshi: triple distilled, invecchiato per 34 anni in botte ex-bourbon. Un whisky di grande eleganza.



**AO6852**  
**NEIT MELLOW SPICE**  
6 x 70 cl x 46°  
B 96,19 + 3,38 = 99,57  
VIF 8% 88,50 + 3,38 = 91,88  
ANT 84,96 + 3,38 = 88,34



**AO6853**  
**NEIT TOFFEE DREAMS**  
6 x 70 cl x 43°  
B 78,80 + 316 = 81,96  
VIF 8% 72,50 + 316 = 75,66  
ANT 69,60 + 316 = 72,76



**AO6591**  
**NEIT HARVEST GOLD**  
6 x 70 cl x 40°  
B 51,63 + 295 = 54,58  
VIF 8% 47,50 + 295 = 50,45  
ANT 45,60 + 295 = 48,55



**AO6851**  
**NEIT SILENT HARMONY**  
4 x 70 cl x 46,44°  
B 3250,00 + 3,41 = 3253,41  
VIF 8% 2990,00 + 3,41 = 2993,41  
ANT 2870,40 + 3,41 = 2873,81

## AMRUT



AO5479

**AMRUT SINGLE MALT**  
6 x 70 cl x 46°  
B 3098 + 3,38 = 34,36  
VIF 8% 28,50 + 3,38 = 31,88  
ANT 27,36 + 3,38 = 30,74



AO2221

**AMRUT CASK STRENGTH**  
6 x 70 cl x 61,8°  
B 52,39 + 4,53 = 56,92  
VIF 8% 48,20 + 4,53 = 52,73  
ANT 46,27 + 4,53 = 50,80  
TUBO



AO2220

**AMRUT PEATED**  
6 x 70 cl x 46°  
B 46,03 + 3,38 = 49,41  
VIF 8% 42,35 + 3,38 = 45,73  
ANT 40,66 + 3,38 = 44,04  
TUBO



AO2222

**AMRUT PEATED CASK STRENGTH**  
6 x 70 cl x 62,8°  
B 66,85 + 4,60 = 71,45  
VIF 8% 61,50 + 4,60 = 66,10  
ANT 59,04 + 4,60 = 63,64  
TUBO



AO5043

**AMRUT KURINJI**  
6 x 70 cl x 46°  
B 77,82 + 3,38 = 81,20  
VIF 8% 71,59 + 3,38 = 74,97  
ANT 68,73 + 3,38 = 72,11  
ASTUCCIO



AO3685

**AMRUT FUSION X 2021 LIM. EDITION**  
6 x 70 cl x 50°  
B 253,79 + 3,67 = 257,46  
VIF 8% 232,79 + 3,67 = 236,46  
ANT 223,48 + 3,67 = 227,15  
ASTUCCIO



AO5044

**AMRUT FUSION XI 2022 LIM. EDITION**  
6 x 70 cl x 50°  
B 287,70 + 3,67 = 291,37  
VIF 8% 264,68 + 3,67 = 268,35  
ANT 254,09 + 3,67 = 257,76  
ASTUCCIO



AO5489

**AMRUT INTERMEDIATE SHERRY**  
6 x 70 cl x 57,1°  
B 98,86 + 4,19 = 103,05  
VIF 8% 90,95 + 4,19 = 95,14  
ANT 87,31 + 4,19 = 91,50  
ASTUCCIO

## AKKESHI



AO5488

**AMRUT PORTONOVA**  
6 x 70 cl x 62,1°  
B 100,60 + 4,55 = 105,15  
VIF 8% 92,55 + 4,55 = 97,10  
ANT 88,85 + 4,55 = 93,40  
ASTUCCIO



AO4152

**AMRUT SPECTRUM 2021**  
6 x 70 cl x 50°  
B 145,22 + 3,67 = 148,89  
VIF 8% 133,60 + 3,67 = 137,27  
ANT 128,26 + 3,67 = 131,93  
ASTUCCIO



AO4999

**AMRUT TWO CONTINENTS 4TH ED.**  
6 x 70 cl x 46°  
B 126,30 + 3,38 = 129,68  
VIF 8% 116,20 + 3,38 = 119,58  
ANT 111,55 + 3,38 = 114,93



AO3683

**AKKESHI USUI BLENDED**  
6 x 70 cl x 48°  
B 144,13 + 3,53 = 147,66  
VIF 8% 132,60 + 3,53 = 136,13  
ANT 127,30 + 3,53 = 130,83  
ASTUCCIO



AO4578

**AKKESHI DAIKAN BLENDED**  
6 x 70 cl x 48°  
B 176,09 + 3,53 = 179,62  
VIF 8% 162,00 + 3,53 = 165,53  
ANT 155,52 + 3,53 = 159,05  
ASTUCCIO



AO4579

**AKKESHI RITTO SINGLE MALT PEATED**  
6 x 70 cl x 55°  
B 282,93 + 4,03 = 286,97  
VIF 8% 260,30 + 4,03 = 264,33  
ANT 249,89 + 4,03 = 253,92  
ASTUCCIO



AO5102

**AKKESHI TAISHO BLENDED**  
6 x 70 cl x 48°  
B 176,09 + 3,53 = 179,62  
VIF 8% 162,00 + 3,53 = 165,53  
ANT 155,52 + 3,53 = 159,05  
ASTUCCIO



AO5106

**AKKESHI SEIMEI SINGLE MALT PEATED**  
6 x 70 cl x 55°  
B 282,93 + 4,03 = 286,97  
VIF 8% 260,30 + 4,03 = 264,33  
ANT 249,89 + 4,03 = 253,92  
ASTUCCIO

## AMAHAGAN



AO3761

**AMAHAGAN ED. NO. 1 BLENDED**  
6 x 70 cl x 47°  
B 73,21 + 3,45 = 76,66  
VIF 8% 67,35 + 3,45 = 70,80  
ANT 64,66 + 3,45 = 68,11  
ASTUCCIO



AO3762

**AMAHAGAN ED. NO. 2 RED WINE WOOD FINISH**  
6 x 70 cl x 47°  
B 78,21 + 3,45 = 81,66  
VIF 8% 71,95 + 3,45 = 75,40  
ANT 69,07 + 3,45 = 72,53  
ASTUCCIO



AO3763

**AMAHAGAN ED. NO. 3 MIZUNARA WOOD FINISH**  
6 x 70 cl x 47°  
B 99,02 + 3,45 = 102,48  
VIF 8% 91,10 + 3,45 = 94,55  
ANT 87,46 + 3,45 = 90,91  
ASTUCCIO



AO3764

**AMAHAGAN YAMAZAKURA WOOD LTD EDITION**  
6 x 70 cl x 47°  
B 74,67 + 3,45 = 78,13  
VIF 8% 68,70 + 3,45 = 72,15  
ANT 65,95 + 3,45 = 69,41  
ASTUCCIO



AO4222

**AMAHAGAN ED. NO. 5 SHERRY CASK FINISH**  
6 x 70 cl x 47°  
B 87,17 + 3,45 = 90,63  
VIF 8% 80,20 + 3,45 = 83,65  
ANT 76,99 + 3,45 = 80,45  
ASTUCCIO

## STARWARD



AO2833

**STARWARD NOVA SINGLE MALT**  
6 x 70 cl x 41°  
B 38,21 + 3,02 = 41,23  
VIF 8% 35,15 + 3,02 = 38,17  
ANT 33,74 + 3,02 = 36,76



AO2834

**STARWARD TWO-FOLD DOUBLE GRAIN**  
6 x 70 cl x 40°  
B 27,17 + 2,95 = 30,12  
VIF 8% 25,00 + 2,95 = 27,95  
ANT 24,00 + 2,95 = 26,95



AO4587

**STARWARD LEFT-FIELD DOUBLE GRAIN**  
6 x 70 cl x 40°  
B 27,61 + 2,95 = 30,56  
VIF 8% 25,40 + 2,95 = 28,35  
ANT 24,38 + 2,95 = 27,33

## COMPASS BOX



AO4452

**COMPASS BOX SPICE TREE  
BLENDED MALT**  
6 x 70 cl x 46°  
B 4707 + 3,38 = 50,45  
VIF 8% 43,30 + 3,38 = 46,68  
ANT 41,57 + 3,38 = 44,95  
ASTUCCIO



AO3751

**COMPASS BOX CANVAS**  
6 x 70 cl x 46°  
B 8696 + 3,38 = 90,34  
VIF 8% 80,00 + 3,38 = 83,38  
ANT 76,80 + 3,38 = 80,18  
ASTUCCIO



AO6381

**COMPASS BOX HEDONISM LIM  
REL 2025**  
6 x 70 cl x 46°  
B 8386 + 3,38 = 87,24  
VIF 8% 77,15 + 3,38 = 80,53  
ANT 74,06 + 3,38 = 77,44  
ASTUCCIO



AO5656

**COMPASS BOX A-SIDE BLENDED  
GRAIN**  
6 x 70 cl x 48°  
B 12196 + 3,53 = 125,49  
VIF 8% 112,20 + 3,53 = 115,73  
ANT 107,71 + 3,53 = 111,24  
ASTUCCIO



AO5657

**COMPASS BOX B-SIDE BLENDED  
MALT**  
6 x 70 cl x 49°  
B 13304 + 3,60 = 136,64  
VIF 8% 122,40 + 3,60 = 126,00  
ANT 117,50 + 3,60 = 121,10  
ASTUCCIO



AO5612

**COMPASS BOX ART &  
DECADENCE**  
6 x 70 cl x 49°  
B 17897 + 3,60 = 182,57  
VIF 8% 164,65 + 3,60 = 168,25  
ANT 158,06 + 3,60 = 161,66  
ASTUCCIO



AO5958

**COMPASS BOX CELESTIAL**  
6 x 70 cl x 50°  
B 26168 + 3,67 = 265,35  
VIF 8% 240,75 + 3,67 = 244,42  
ANT 231,12 + 3,67 = 234,79  
ASTUCCIO



AO4765

**COMPASS BOX ULTRAMARINE**  
6 x 70 cl x 51°  
B 288,04 + 3,74 = 291,79  
VIF 8% 265,00 + 3,74 = 268,74  
ANT 254,40 + 3,74 = 258,14  
ASTUCCIO

## STAUNING



AO3199

**STAUNING BASTARD**  
6 x 70 cl x 46,3°  
B 53,48 + 3,40 = 56,88  
VIF 8% 49,20 + 3,40 = 52,60  
ANT 47,23 + 3,40 = 50,64



AO5138

**STAUNING EL CLASICO**  
6 x 70 cl x 45,7°  
B 53,48 + 3,36 = 56,84  
VIF 8% 49,20 + 3,36 = 52,56  
ANT 47,23 + 3,36 = 50,59



AO5995

**STAUNING HØST**  
6 x 70 cl x 40,5°  
B 33,21 + 2,98 = 36,19  
VIF 8% 30,55 + 2,98 = 33,53  
ANT 29,33 + 2,98 = 32,31



AO3196

**STAUNING KAOS**  
6 x 70 cl x 46°  
B 52,50 + 3,38 = 55,88  
VIF 8% 48,30 + 3,38 = 51,68  
ANT 46,37 + 3,38 = 49,75



AO3197

**STAUNING PEAT**  
6 x 70 cl x 47°  
B 70,27 + 3,45 = 73,73  
VIF 8% 64,65 + 3,45 = 68,10  
ANT 62,06 + 3,45 = 65,52



AO4986

**STAUNING SMOKE**  
6 x 70 cl x 47°  
B 67,34 + 3,46 = 70,80  
VIF 8% 61,95 + 3,46 = 65,41  
ANT 59,47 + 3,46 = 62,93



AO3195

**STAUNING RYE**  
6 x 70 cl x 48°  
B 39,35 + 3,53 = 42,88  
VIF 8% 36,20 + 3,53 = 39,73  
ANT 34,75 + 3,53 = 38,28

## CORBY'S



AO2744

**LOT NO. 40 RYE**  
6 x 70 cl x 43°  
B 26,79 + 3,16 = 29,95  
VIF 8% 24,65 + 3,16 = 27,81  
ANT 23,66 + 3,16 = 26,83



AO2747

**J.P. WISER'S 10 YO**  
6 x 70 cl x 40°  
B 13,04 + 2,95 = 15,99  
VIF 8% 12,00 + 2,95 = 14,95  
ANT 11,52 + 2,95 = 14,47



AO4536

**J.P. WISER'S 18 YO**  
6 x 70 cl x 40°  
B 43,97 + 2,95 = 46,92  
VIF 8% 40,45 + 2,95 = 43,40  
ANT 38,83 + 2,95 = 41,78

## KININVIE



O54611

**KININVIE 23 YO**  
6 x 35 cl x 42,6°  
B 139,08 + 1,59 = 140,67  
VIF 8% 127,95 + 1,59 = 129,54  
ANT 122,83 + 1,59 = 124,42  
ASTUCCIO

## LADYBURN



AO1142

**LADYBURN 41 YO**  
1 x 70 cl x 40°  
B 1260,35 + 2,95 = 1263,30  
VIF 8% 1159,52 + 2,95 = 1162,47  
ANT 1113,14 + 2,95 = 1116,09  
BOX LEGNO  
  
**O54610**  
VIF 8% 1109,00 + 2,95 = 1111,95

## THE GIRVAN PATENT STILL



O54576

**THE GIRVAN PATENT STILL  
25 YO**  
3 x 70 cl x 42°  
B 462,01 + 3,09 = 465,10  
VIF 8% 425,05 + 3,09 = 428,14  
ANT 408,05 + 3,09 = 411,14  
ASTUCCIO

# WATERFORD



**AO3728**  
**WATERFORD BIODYNAMIC LUNA 1.1**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 61,58 + 3,67 = 65,25  
**VIF 8%** 56,65 + 3,67 = 60,32  
 ANT 54,38 + 3,67 = 58,05  
 ASTUCCIO



**AO4982**  
**WATERFORD CUVÉE ARGOT**  
 6 x 70 cl x 47°  
 B 40,16 + 3,47 = 43,63  
**VIF 8%** 36,95 + 3,47 = 40,42  
 ANT 35,47 + 3,47 = 38,94



**AO4652**  
**WATERFORD HERITAGE HUNTER**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 71,58 + 3,67 = 75,25  
**VIF 8%** 65,85 + 3,67 = 69,52  
 ANT 63,22 + 3,67 = 66,89  
 ASTUCCIO



**AO2949**  
**WATERFORD ORGANIC GAIA 1.1**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 56,14 + 3,67 = 59,81  
**VIF 8%** 51,65 + 3,67 = 55,32  
 ANT 49,58 + 3,67 = 53,25  
 ASTUCCIO  
**AO3727 2.1**  
**VIF 8%** 52,75 + 3,67 = 56,42



**AO4654**  
**WATERFORD PEATED BALLYBANNON**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 61,68 + 3,67 = 65,35  
**VIF 8%** 56,75 + 3,67 = 60,42  
 ANT 54,48 + 3,67 = 58,15  
 ASTUCCIO



**AO4653**  
**WATERFORD PEATED FENNISCOURT**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 61,68 + 3,67 = 65,35  
**VIF 8%** 56,75 + 3,67 = 60,42  
 ANT 54,48 + 3,67 = 58,15  
 ASTUCCIO



**AO5210**  
**WATERFORD PEATED LACKEN**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 64,95 + 3,67 = 68,62  
**VIF 8%** 59,75 + 3,67 = 63,42  
 ANT 57,36 + 3,67 = 61,03  
 ASTUCCIO



**AO5211**  
**WATERFORD PEATED WOODBROOK**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 64,95 + 3,67 = 68,62  
**VIF 8%** 59,75 + 3,67 = 63,42  
 ANT 57,36 + 3,67 = 61,03  
 ASTUCCIO



**AO2851**  
**WATERFORD SINGLE FARM BALLYKILCAVAN 1.1**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 50,68 + 3,67 = 54,35  
**VIF 8%** 46,63 + 3,67 = 50,30  
 ANT 44,76 + 3,67 = 48,43  
 ASTUCCIO  
**AO2944 1.2**  
**VIF 8%** 46,18 + 3,67 = 49,85



**AO2946**  
**WATERFORD SINGLE FARM BALLYMORGAN 1.1**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 48,46 + 3,67 = 52,13  
**VIF 8%** 44,58 + 3,67 = 48,25  
 ANT 42,80 + 3,67 = 46,47  
 ASTUCCIO  
**AO2948 1.2**  
**VIF 8%** 45,60 + 3,67 = 49,27



**AO4269**  
**WATERFORD SINGLE FARM BALLYROE 1.1**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 49,02 + 3,67 = 52,69  
**VIF 8%** 45,10 + 3,67 = 48,77  
 ANT 43,30 + 3,67 = 46,97  
 ASTUCCIO



**AO2850**  
**WATERFORD SINGLE FARM BANNOW ISLAND 1.1**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 48,40 + 3,67 = 52,07  
**VIF 8%** 44,53 + 3,67 = 48,20  
 ANT 42,75 + 3,67 = 46,42  
 ASTUCCIO  
**AO2943 1.2**  
**VIF 8%** 44,53 + 3,67 = 48,20



**AO4270**  
**WATERFORD SINGLE FARM BROOMLANDS 1.1**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 49,02 + 3,67 = 52,69  
**VIF 8%** 45,10 + 3,67 = 48,77  
 ANT 43,30 + 3,67 = 46,97  
 ASTUCCIO  
**AO4271 1.2**  
**VIF 8%** 45,10 + 3,67 = 48,77



**AO2945**  
**WATERFORD SINGLE FARM SHEESTOWN 1.1**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 50,77 + 3,67 = 54,44  
**VIF 8%** 46,71 + 3,67 = 50,38  
 ANT 44,84 + 3,67 = 48,51  
 ASTUCCIO  
**AO2947 1.2**  
**VIF 8%** 45,60 + 3,67 = 49,27



**AO3726**  
**WATERFORD THE CUVÉE**  
 6 x 70 cl x 50°  
 B 49,29 + 3,67 = 52,96  
**VIF 8%** 45,35 + 3,67 = 49,02  
 ANT 43,54 + 3,67 = 47,21  
 ASTUCCIO

# THE IRISHMAN



**AO5048**  
**THE IRISHMAN THE HARVEST**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 25,71 + 2,95 = 28,66  
**VIF 8%** 23,65 + 2,95 = 26,60  
 ANT 22,70 + 2,95 = 25,65



**AO5049**  
**THE IRISHMAN SINGLE MALT**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 29,89 + 2,95 = 32,84  
**VIF 8%** 27,50 + 2,95 = 30,45  
 ANT 26,40 + 2,95 = 29,35  
 ASTUCCIO



**AO5051**  
**THE IRISHMAN CASK STRENGTH**  
 6 x 70 cl x 55,3°  
 B 86,58 + 4,06 = 90,64  
**VIF 8%** 79,65 + 4,06 = 83,71  
 ANT 76,46 + 4,06 = 80,52  
 ASTUCCIO

# WRITER'S TEARS



**AO5052**  
**WRITER'S TEARS COPPER POT**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 33,70 + 2,95 = 36,65  
**VIF 8%** 31,00 + 2,95 = 33,95  
 ANT 29,76 + 2,95 = 32,71  
 ASTUCCIO



**AO5054**  
**WRITER'S TEARS DOUBLE OAK**  
 6 x 70 cl x 46°  
 B 34,57 + 3,38 = 37,95  
**VIF 8%** 31,80 + 3,38 = 35,18  
 ANT 30,53 + 3,38 = 33,91  
 ASTUCCIO



**AO5055**  
**WRITER'S TEARS RED HEAD**  
 6 x 70 cl x 46°  
 B 46,30 + 3,38 = 49,68  
**VIF 8%** 42,60 + 3,38 = 45,98  
 ANT 40,90 + 3,38 = 44,28  
 ASTUCCIO



**AO5056**  
**WRITER'S TEARS CASK STRENGTH**  
 6 x 70 cl x 54,8°  
 B 109,08 + 4,02 = 113,10  
**VIF 8%** 100,35 + 4,02 = 104,37  
 ANT 96,34 + 4,02 = 100,36  
 ASTUCCIO

## FRANÇOIS VOYER

Inoltrarsi con la macchina tra Verrières e Ambleville è un piacere per la vista e un concentrato di emozioni per tutti gli spirit lovers. Siamo nella Grande Champagne, la zona di produzione principale di uno dei più interessanti eppure inesplorati distillati dei nostri tempi, il Cognac. La Maison Voyer è guidata dal 2017 da Pierre Vaudon, Maître Enologo e Maître de Chai, erede della famiglia proprietaria della distilleria fin dal 1913. Da questa zona provengono cognac adatti ai lunghissimi invecchiamenti e con un'intensa persistenza aromatica all'assaggio. I vigneti di uve Ugni Blanc sorgono su 28 ettari di terreni argilloso-calcarei di proprietà, coltivati in agricoltura a lotta integrata, cercando di minimizzare l'utilizzo di chimica in vigna. La distillazione avviene a contatto con le bucce, un processo ben più complicato che serve per aggiungere complessità ai già grandi distillati della Grande Champagne. Il riscaldamento del mosto, infine, è molto lento e graduale, dettaglio importantissimo per la complessità aromatica. Tutti gli imbottigliamenti della maison Voyer sono molto più vecchi del minimo richiesto dal disciplinare.



## GROSPERRIN

La storia della maison Groperrin inizia negli anni '80 quando Jean, agricoltore originario della Lorena, inizia il lavoro di distillatore itinerante nelle campagne vicine per conto degli altri agricoltori, con i suoi tre alambicchi. Negli anni '90 diventa broker di cognac, cioè va a cercare i migliori liquidi presso le piccole distillerie per conto delle grandi Maison. Dopo qualche anno, accorgendosi della rarità di alcuni Cognac, inizia a mettere parte qualche barile, fino a diventare un selezionatore e imbottigliatore a tempo pieno. Oggi suo figlio Guilhelm cura lo stock di famiglia, seguendo in maniera maniacale l'invecchiamento dei Cognac che seleziona. **Cépages Grande Champagne** è l'assemblaggio dei tre vitigni principali utilizzati dai produttori della denominazione Cognac: Ugni Blanc, Folle Blanche e Colombar: il blend contiene distillati delle annate 2011, 2012, 2013 e 2014. Il **18 ans Bois Ordinaire Oléron Island** proviene dall'Ile d'Oléron, luogo caratterizzato da un terroir sabbioso, esposto ai venti dell'oceano Atlantico e dal clima quasi mediterraneo. Il produttore si trova a Saint-Pierre-d'Oléron e, dopo essersi ritirato nel 2007, ha concordato di vendere a Groperrin un'annata diversa ogni anno. Il processo di invecchiamento di questi lotti continua proprio nelle cantine Groperrin, dove viene effettuata una lieve riduzione. La provenienza di questo cognac di 18 anni lo rende particolarmente raro e ricercato. Il **Lot 34 Trésor de Grande Champagne** è stato invecchiato a lungo nel luogo di origine fino all'acquisto da parte della maison, una dozzina di anni fa. Il **N° 90 Grande Champagne** è un cognac di assemblaggio proveniente dal villaggio di Verrières, nella regione della Grande Champagne. Il **Fins Bois 1990** proviene da una piccola azienda agricola ancora in attività: dopo la distillazione, avvenuta nelle settimane successive alla raccolta, è stato posto in invecchiamento in cantine statali. Il **1973 Petite Champagne** è un millesimato mono-cru e mono-vintage le cui uve provengono da vigneti della Petite Champagne; invecchiato in botti di rovere francese. Il **1970 Petite Champagne**, maturato per oltre 50 anni in botti di rovere, proviene dall'eredità di una famiglia di notai nel territorio di Chateaufort-sur-Charente.



**AO0842**  
**FRANÇOIS VOYER VS**  
**GRANDE CHAMPAGNE**  
 12 x 70 cl x 40°  
 B 23,44 + 295 = 26,39  
 VIF 8% 21,56 + 295 = 24,51  
 ANT 20,70 + 295 = 23,65

**AO0843**  
**FRANÇOIS VOYER TERRES**  
**DE GRANDE CHAMPAGNE**  
 12 x 70 cl x 40°  
 B 29,01 + 295 = 31,96  
 VIF 8% 26,69 + 295 = 29,64  
 ANT 25,62 + 295 = 28,57

**AO0844**  
**FRANÇOIS VOYER VSOP**  
**GRANDE CHAMPAGNE**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 42,64 + 295 = 45,59  
 VIF 8% 39,23 + 295 = 42,18  
 ANT 37,66 + 295 = 40,61  
 ASTUCCIO

**AO0845**  
**FRANÇOIS VOYER NAPOLEON**  
**GRANDE CHAMPAGNE**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 63,00 + 295 = 65,95  
 VIF 8% 57,96 + 295 = 60,91  
 ANT 55,64 + 295 = 58,59  
 ASTUCCIO

**AO1127 300 cl**  
 B 499,29 + 12,47 = 511,77  
 VIF 8% 459,35 + 12,47 = 471,82  
 ANT 440,97 + 12,47 = 453,45  
 ASTUCCIO



**AO0846**  
**FRANÇOIS VOYER XO 1ER CRU**  
**GRANDE CHAMPAGNE**  
 6 x 70 cl x 40°  
 B 86,98 + 295 = 89,93  
 VIF 8% 80,02 + 295 = 82,97  
 ANT 76,82 + 295 = 79,77  
 ASTUCCIO

**AO0847**  
**FRANÇOIS VOYER HORS**  
**D'AGE 1ER CRU GRANDE**  
**CHAMPAGNE**  
 4 x 70 cl x 43°  
 B 843,26 + 316 = 846,42  
 VIF 8% 775,80 + 316 = 778,96  
 ANT 744,77 + 316 = 747,93  
 BOX LEGNO

**AO2165**  
**FRANÇOIS VOYER**  
**PINEAU DES CHARENTES**  
**BLANC**  
 12 x 75 cl x 17,5°  
 B 16,50 + 0,68 = 17,18  
 VIF 8% 15,18 + 0,68 = 15,86  
 ANT 14,57 + 0,68 = 15,25

**AO2166**  
**FRANÇOIS VOYER**  
**PINEAU DES CHARENTES**  
**ROSE**  
 12 x 75 cl x 17,5°  
 B 16,53 + 0,68 = 17,21  
 VIF 8% 15,21 + 0,68 = 15,89  
 ANT 14,60 + 0,68 = 15,28

**AO2167**  
**FRANÇOIS VOYER**  
**PINEAU DES CHARENTES**  
**BLANC VIEUX**  
 6 x 75 cl x 17°  
 B 26,53 + 0,68 = 27,21  
 VIF 8% 24,41 + 0,68 = 25,09  
 ANT 23,43 + 0,68 = 24,11



**AO2705**  
**GROSPERRIN CEPAGES**  
**GRANDE CHAMPAGNE**  
 6 x 70 cl x 42°  
 B 52,24 + 3,09 = 55,33  
 VIF 8% 48,06 + 3,09 = 51,15  
 ANT 46,14 + 3,09 = 49,23

**AO5406**  
**GROSPERRIN 18 ANS BOIS**  
**ORDINAIRE OLERON ISLAND**  
 6 x 70 cl x 50,1°  
 B 89,55 + 3,84 = 93,39  
 VIF 8% 82,38 + 3,84 = 86,22  
 ANT 79,09 + 3,84 = 82,93  
 ASTUCCIO

**AO2642**  
**GROSPERRIN LOT N° 34**  
**TRESOR DE GRANDE**  
**CHAMPAGNE**  
 6 x 70 cl x 45,1°  
 B 86,810 + 3,32 = 87,142  
 VIF 8% 79,865 + 3,32 = 80,197  
 ANT 76,670 + 3,32 = 77,002  
 BOX LEGNO

**AO4874**  
**GROSPERRIN N°90 GRANDE**  
**CHAMPAGNE**  
 6 x 70 cl x 54,8°  
 B 173,49 + 4,02 = 177,51  
 VIF 8% 159,61 + 4,02 = 163,63  
 ANT 153,23 + 4,02 = 157,25  
 ASTUCCIO

**AO5407**  
**GROSPERRIN 1990 FINS BOIS**  
 6 x 70 cl x 49,2°  
 B 140,10 + 3,62 = 143,72  
 VIF 8% 128,89 + 3,62 = 132,51  
 ANT 123,74 + 3,62 = 127,36  
 ASTUCCIO

**AO5440**  
**GROSPERRIN 1973 PETITE**  
**CHAMPAGNE**  
 6 x 70 cl x 51,2°  
 B 305,41 + 3,76 = 309,17  
 VIF 8% 280,97 + 3,76 = 284,73  
 ANT 269,74 + 3,76 = 273,50  
 ASTUCCIO

**AO4875**  
**GROSPERRIN 1970 PETITE**  
**CHAMPAGNE**  
 6 x 70 cl x 50,8°  
 B 326,12 + 3,73 = 329,85  
 VIF 8% 300,03 + 3,73 = 303,76  
 ANT 288,03 + 3,73 = 291,76  
 ASTUCCIO

**AO6249**  
**GROSPERRIN LOT N°**  
**24 TRESOR DE GRAND**  
**CHAMPAGNE**  
 6 x 70 cl x 43,7°  
 B 113,90 + 3,21 = 117,11  
 VIF 8% 102,479 + 3,21 = 1028,00  
 ANT 98,379 + 3,21 = 987,00  
 BOX LEGNO

## CASTARÈDE

Armagnac Castarède figura tra le prime aziende di commercio di Armagnac, fondata nel 1832. Il Domaine è situato nella zona del Bas Armagnac, con un vigneto di 16 ettari totali. L'intera gestione dell'azienda, dalla vigna alla distillazione fino all'invecchiamento è affidata alla famiglia Castarède. Lo stile di questi Armagnac è morbido e delicato, dovuto ai lunghissimi invecchiamenti in botte.

Il processo di produzione parte dalle uve a bacca bianca (Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche, Baco), che vengono raccolte a settembre e pressate. Il succo fermenta senza aggiunta di solfiti, zuccheri o altri additivi.

Una volta terminata la fermentazione, la distillazione avviene nel caratteristico alambicco Armagnacais, una piccola colonna continua da sempre usata nella produzione dell'acquavite Guascone. A fine distillazione lo spirito varia da 52 a 60%vol, a differenza della doppia distillazione discontinua del Cognac a 72%vol.

La **gamma di assemblaggi** della Maison Castarède parte dal **VS**, un blend di armagnac invecchiati per un minimo di tre anni. **Castarède VSOP** beneficia di un invecchiamento prolungato in barili nuovi di rovere francese per almeno 8 anni nonostante la classificazione VSOP, che per l'Appellation D'origine Controlée prevedrebbe un invecchiamento minimo di 4 anni. Il **Napoléon** viene invecchiato per un minimo di 10 anni a confronto contro i 6 indicati nell'Appellation. **Castarède XO** viene invecchiato per almeno 20 anni, il doppio esatto di invecchiamento minimo per legge richiesto dal disciplinare. Il lungo periodo all'interno dei barili di rovere francese porta a una concentrazione aromatica molto intensa.

**Gli imbottigliamenti a grado pieno** sono **Armagnac 100% Folle Blanche** delle vigne di Castarède.

I **millesimi Castarède** sono una preziosa collezione di Armagnac dai primi del '900 a fine anni '90, e rappresentano tutta la storia della distilleria. Indicano l'anno della raccolta delle uve e vengono imbottigliati per Velier al momento dell'ordine di acquisto. **1986, 1996, 2006** i nuovi millesimi disponibili.

Il **10 anni Brut de Fut** è un millesimo proveniente dalla raccolta del 2008, entrato in botte a 56 %vol e poi imbottigliato a 51.7% dopo 10 anni di evaporazione naturale.



## NOMADE

### ONE BOTTLE, ONE STORY

**ROW Spirits** è un'unione di tre appassionati: Luca Gargano, Marc Olivreau e Cyril Weglarz. Epicurei, geek, cacciatori di vecchie bottiglie, narratori di storie: le loro parole chiave sono condivisione e autenticità.

La collezione **NOMADE** è una **gamma di armagnac** selezionati che punta a sottolineare il legame tra **i viticoltori vendemmiatori e i distillatori itineranti**.

#### **NELLY LACAVE MILLESIME 1989 FUT#43**

Un Bas-Armagnac frutto dell'assemblaggio di due vitigni storici: Folle Blanche e Baco. La famiglia Lacave si alterna da tre generazioni alla guida del Domaine de Jouatmaou, nel cuore del Bas-Armagnac Landais. Questa annata 1989 è stata distillata dal distillatore itinerante Guy Dufau. Edizione limitata di 571 bottiglie.

#### **CHRISTIAN BERGEROT MILLESIME 1990 SISTER FUTS#54&#4**

Un Bas-Armagnac dal vitigno Baco prodotto dall'assemblaggio di due botti del 1990, una invecchiata da Christian Bergerot e l'altra da André Labarbe. Viene usata un'unica botte per tutto l'invecchiamento: un approccio atipico e sorprendente. Distillato dal distillatore itinerante Roumat e imbottigliato senza diluizione. Edizione limitata di 676 bottiglie.

#### **REMI BROCARDO MILLESIME 1995 FUT#6**

Distillato nel 1995 dal distillatore itinerante Yvan Saint Martin, questo Armagnac ha trascorso 28 anni nella storica cantina di Château Lassalle-Baqué a Montreal du Gers, oggi gestita da Rémi Brocardo. Edizione limitata di 600 bottiglie.

#### **ALAIN CARRERE MILLESIME 2009 FUT#7**

Distillato nel 2009, questo Armagnac Ténarèze millesimato proviene da antiche viti di Ugni Blanc che Alain Carrère coltiva nella fattoria della famiglia Taulet a Larressingle. Distillato da Patrick & Xavier Mogni, distillatori itineranti del villaggio di Sion. Edizione limitata di 585 bottiglie.



AO0942

**CASTAREDE VS**  
6 x 70 cl x 40°  
B 25,05 + 2,95 = 28,00  
VIF 8% 23,05 + 2,95 = 26,00  
ANT 22,13 + 2,95 = 25,08

AO0943

**CASTAREDE VSOP**  
6 x 70 cl x 40°  
B 42,72 + 2,95 = 45,67  
VIF 8% 39,31 + 2,95 = 42,26  
ANT 37,73 + 2,95 = 40,68  
ASTUCCIO

AO0944

**CASTAREDE NAPOLEON**  
6 x 70 cl x 40°  
B 52,48 + 2,95 = 55,43  
VIF 8% 48,28 + 2,95 = 51,23  
ANT 46,35 + 2,95 = 49,30  
ASTUCCIO

AO0945

**CASTAREDE XO 20 ANS D'ÂGE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 63,87 + 2,95 = 66,82  
VIF 8% 58,76 + 2,95 = 61,71  
ANT 56,41 + 2,95 = 59,36  
ASTUCCIO

AO2634

**CASTAREDE BRUT 10 ANS D'ÂGE**  
6 x 70 cl x 51,7°  
B 78,95 + 3,79 = 82,74  
VIF 8% 72,63 + 3,79 = 76,42  
ANT 69,72 + 3,79 = 73,52  
ASTUCCIO

AO6845

**CASTAREDE ARMAGNAC 1986**  
6 x 70 cl x 40°  
B 98,95 + 2,95 = 101,90  
VIF 8% 91,04 + 2,95 = 93,99  
ANT 87,39 + 2,95 = 90,34  
ASTUCCIO

AO6844

**CASTAREDE ARMAGNAC 1996**  
6 x 70 cl x 40°  
B 74,05 + 2,95 = 77,00  
VIF 8% 68,12 + 2,95 = 71,07  
ANT 65,40 + 2,95 = 68,35  
ASTUCCIO

AO6843

**CASTAREDE ARMAGNAC 2006**  
6 x 70 cl x 40°  
B 64,90 + 2,95 = 67,85  
VIF 8% 59,71 + 2,95 = 62,66  
ANT 57,32 + 2,95 = 60,27  
ASTUCCIO



AO5095

**NELLY LACAVE  
MILLESIME 1989 FUT#43**  
6 x 70 cl x 41,5°  
B 116,79 + 3,06 = 119,85  
VIF 8% 107,45 + 3,06 = 110,51  
ANT 103,15 + 3,06 = 106,21

AO5096

**REMI BROCARDO  
MILLESIME 1995 FUT#6**  
6 x 70 cl x 49,3°  
B 89,36 + 3,62 = 92,98  
VIF 8% 82,21 + 3,62 = 85,83  
ANT 78,92 + 3,62 = 82,54

AO5097

**CHRISTIAN BERGEROT  
MILLESIME 1990  
SISTER FUTS#54&#4**  
6 x 70 cl x 50,3°  
B 100,56 + 3,70 = 104,26  
VIF 8% 92,52 + 3,70 = 96,22  
ANT 88,81 + 3,70 = 92,51

AO5098

**ALAIN CARRERE  
MILLESIME 2009 FUT#7**  
6 x 70 cl x 47,85°  
B 63,32 + 3,52 = 66,84  
VIF 8% 58,26 + 3,52 = 61,78  
ANT 55,93 + 3,52 = 59,45

Nato nel 1874, Fundador è stato il primo brandy spagnolo in assoluto a essere etichettato con la dicitura Brandy de Jerez, e proprio per questo prende il nome di Fondatore.



# FUNDADOR

IL BRANDY SPAGNOLO  
PIÙ ESPORTATO AL MONDO

DATA DI FONDAZIONE: 1874

MATERIA PRIMA: DISTILLATO DI VINI

FERMENTAZIONE: LIEVITI SELEZIONATI

DISTILLAZIONE: COLUMN STILL

## SHERRY CASK

Invecchiato in botti di rovere americano ex-Sherry da 500 litri, utilizzando il tradizionale sistema dei Criaderas y Soleras.

## DOBLE MADERA SHERRY CASK

Invecchiato in botti ex-Sherry di Amontillado e Oloroso, utilizzando il tradizionale sistema dei Criaderas y Soleras.

## TRIPLE MADERA SHERRY CASK

Invecchiato in botti ex-Sherry di Fino, Oloroso e Pedro Jiménez, utilizzando il tradizionale sistema dei Criaderas y Soleras.

## SUPREMO 12

Appartenente alla categoria Solera Gran Reserva, Supremo 12 invecchia in Sherry Cask che hanno contenuto Pedro Ximénez invecchiato 12 anni.

## SUPREMO 15

Appartenente alla categoria Solera Gran Reserva, Supremo 15 invecchia in Sherry Cask che hanno contenuto Sherry Amontillado invecchiato 15 anni.

## SUPREMO 18

Appartenente alla categoria Solera Gran Reserva, Supremo 18 invecchia in Sherry Cask che hanno contenuto Sherry Oloroso invecchiato 18 anni.



AO2691

**FUNDADOR SHERRY CASK**  
6 x 70 cl x 36°  
B 766 + 266 = 10,32  
VIF 8% 705 + 266 = 971  
ANT 6,76 + 266 = 942

AO4247

**FUNDADOR DOBLE MADERA**  
6 x 70 cl x 36°  
B 14,75 + 266 = 17,41  
VIF 8% 13,57 + 266 = 16,23  
ANT 13,03 + 266 = 15,69  
ASTUCCIO

AO4248

**FUNDADOR TRIPLE MADERA**  
6 x 70 cl x 38°  
B 19,10 + 280 = 21,90  
VIF 8% 17,57 + 280 = 20,37  
ANT 16,87 + 280 = 19,67  
ASTUCCIO

AO2692

**FUNDADOR SUPREMO 12**  
6 x 70 cl x 40°  
B 43,21 + 295 = 46,16  
VIF 8% 39,75 + 295 = 42,70  
ANT 38,16 + 295 = 41,11  
ASTUCCIO

AO2693

**FUNDADOR SUPREMO 15**  
6 x 70 cl x 40°  
B 49,74 + 295 = 52,69  
VIF 8% 45,76 + 295 = 48,71  
ANT 43,93 + 295 = 46,88  
ASTUCCIO

AO2694

**FUNDADOR SUPREMO 18**  
6 x 100 cl x 40°  
B 121,85 + 419 = 126,04  
VIF 8% 112,10 + 419 = 116,29  
ANT 107,62 + 419 = 111,81  
ASTUCCIO

# LUSTAU

I BRANDY DI JEREZ

DATA DI FONDAZIONE: 1896

MATERIA PRIMA: SUCCO DI UVA BIANCA

VARIETÀ AIREN PRIVO DI FECCE

FERMENTAZIONE: N/D

DISTILLAZIONE: POT STILL RAME

## BRANDY DE JEREZ SOLERA RESERVA

Invecchiato per 3 anni in botti ex-Amontillado.

## BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA

Invecchiato in botti ex-Oloroso per 10 anni.

## BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA FINEST SELECTION

Invecchiamento di 15 anni nelle più pregiate botti ex-Pedro Ximenes della Bodega.



AO1468

**LUSTAU BRANDY DE JEREZ SOLERA RESERVA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 14,40 + 295 = 17,35  
VIF 8% 13,24 + 295 = 16,19  
ANT 12,71 + 295 = 15,66

AO1469

**LUSTAU BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 29,61 + 295 = 32,56  
VIF 8% 27,24 + 295 = 30,19  
ANT 26,15 + 295 = 29,10

AO1470

**LUSTAU BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA FINEST SELECTION**  
6 x 70 cl x 40°  
B 44,54 + 295 = 47,49  
VIF 8% 40,98 + 295 = 43,93  
ANT 39,34 + 295 = 42,29

# DROUIN

## I MIGLIORI CALVADOS DEL PAYS D'AUGE

Le mele da Sidro utilizzate nella produzione dei Calvados Drouin sono di circa 30 varietà differenti, raccolte dai 2 meleti di famiglia nei comuni di Gonneville-sur-Honfleur e Coudray-Rabut.

### POMMEAU

Drouin Pommeau De Normandie è una bevanda a base di succo di mela fortificata con una parte di Calvados. Invecchiata in botti di rovere francese.

### SIDRI

Il sidro di mele viene prodotto con base di mele da sidro coltivate nei frutteti di proprietà. La fermentazione lunga con i lieviti indigeni contribuisce al profilo aromatico del sidro. Sono disponibili la versione Demi-Sec e Brut.

Il **Poiré**, o sidro di pere (100 % pera) provenienti sempre dai frutteti di proprietà, è prodotto con lieviti indigeni.

### LA BLANCHE BIO/BIO AMPHORA

La Blanche Bio viene prodotta a partire da oltre 20 varietà storiche di mele da sidro provenienti da un appezzamento del Domaine presso Le Hiautre, a Gonneville sur Honfleur. Si tratta di un frutteto ad alto fusto, convertito al biologico dal 2013, in cui le mucche possono pascolare tra i filari. Dopo essere state raccolte da terra, lavate e grattugiate, le mele sono sottoposte a pressatura soffice, e il mosto viene fermentato per 4 mesi prima di una doppia distillazione. Nella versione Amphora, viene posta in anfora per 6 mesi, in modo da mantenere viva l'intensità aromatica.

### BLENDS

**Sélection** è l'espressione più giovane della gamma, l'unica con entrambi i sidri di mela e pera (30%), distillati in alambicco a colonna. Il **Pays D'Auge Réserve** viene invecchiato 3 anni, il **VSOP** invecchia almeno 5 anni in piccole botti ex-Bordeaux e vini fortificati. **L'XO** segue un invecchiamento più prolungato, completato dal reimpiego di antiche botti Ex-Cognac. Chiude l'**Hors D'Age** invecchiato per 18 anni.

CAFÉ CALVA



**AO1407**  
**POMMEAU DE NORMANDIE**  
6 x 70 cl x 17°  
B 22,65 + 1,28 = 23,93  
VIF 8% 20,84 + 1,28 = 22,12  
ANT 20,01 + 1,28 = 21,29

**OO4384**  
**CIDRE DEMI SEC**  
12 x 75 cl x 3°  
B 9,34  
VIF 8% 8,59  
ANT 8,25

**AO6002**  
**CIDRE BRUT**  
6 x 75 cl x 5°  
B 9,24  
VIF 8% 8,50  
ANT 8,16

**AO1408**  
**POIRÉ**  
12 x 75 cl x 4°  
B 13,21  
VIF 8% 12,15  
ANT 11,67

**AO4826**  
**LA BLANCHE BIO**  
6 x 70 cl x 40°  
B 23,47 + 2,95 = 26,42  
VIF 8% 21,59 + 2,95 = 24,54  
ANT 20,73 + 2,95 = 23,68

**AO6004**  
**LA BLANCHE BIO AMPHORA**  
6 x 70 cl x 60°  
B 25,53 + 4,40 = 29,93  
VIF 8% 23,49 + 4,40 = 27,89  
ANT 22,55 + 4,40 = 26,95



**AO1411**  
**AOC SELECTION**  
6 x 70 cl x 40°  
B 20,07 + 2,95 = 23,02  
VIF 8% 18,46 + 2,95 = 21,41  
ANT 17,73 + 2,95 = 20,68  
ASTUCCIO

**AO1413**  
**PAYS D'AUGE RESERVE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 35,62 + 2,95 = 38,57  
VIF 8% 32,77 + 2,95 = 35,72  
ANT 31,46 + 2,95 = 34,41  
ASTUCCIO

**AO1412**  
**PAYS D'AUGE VSOP**  
6 x 70 cl x 40°  
B 43,79 + 2,95 = 46,74  
VIF 8% 40,29 + 2,95 = 43,24  
ANT 38,67 + 2,95 = 41,62  
ASTUCCIO

**AO1410**  
**PAYS D'AUGE X.O.**  
6 x 70 cl x 40°  
B 66,90 + 2,95 = 69,85  
VIF 8% 61,55 + 2,95 = 64,50  
ANT 59,09 + 2,95 = 62,04  
ASTUCCIO

**AO3856**  
**PAYS D'AUGE HORS D'AGE 18 ANS**  
6 x 70 cl x 42°  
B 88,47 + 3,09 = 91,56  
VIF 8% 81,39 + 3,09 = 84,48  
ANT 78,14 + 3,09 = 81,23  
ASTUCCIO

**AO2464 3 cl**  
B 3,87 + 0,13 = 4,00  
VIF SC.8% 3,56 + 0,13 = 3,69  
ANT 3,41 + 0,13 = 3,54

## CALVADOS MILLÉSIMÉS (NH)

I millesimi Drouin corrispondono alla loro data di distillazione e vengono conservati in botte per almeno 20 anni prima di essere imbottigliati. Disponibili le annate 1975, 1976, 1981, 1994, 1995, 1996, 2005 e 2006 in una nuova veste con box di legno.

## CALVADOS EXPRESSIONS

La gamma Expressions si compone di edizioni limitate imbottigliate da una sola botte: ogni edizione riporta il numero di botte e tutte le informazioni.

## CALVADOS EXPERIMENTAL

La gamma si compone di edizioni limitate millesimate in small batch, imbottigliate in collaborazione con eccellenze del mondo degli spirits. Questi pregiati calvados sono stati affinati in botti provenienti dalle distillerie Shinshu Mars, House of Hine Cognac, Long Pond, J.M, Foursquare, Arran, Springbank, Chichibu e Savanna.



**AO6838**  
2006 MILLESIME PAYS D'AUGE  
CALVADOS AND MOSCATEL CASK  
6 x 70 cl x 42°  
B 101,66 + 3,09 = 104,76  
VIF 8% 93,53 + 3,09 = 96,62  
ANT 89,79 + 3,09 = 92,88

**AO6335**  
1975 MILLESIME PAYS D'AUGE  
CALVADOS CASK  
6 x 70 cl x 42°  
B 434,68 + 3,09 = 437,77  
VIF 8% 399,91 + 3,09 = 403,00  
ANT 383,91 + 3,09 = 387,00

**AO6840**  
1976 MILLESIME PAYS D'AUGE  
CALVADOS AND XERES CASK  
6 x 70 cl x 40°  
B 434,68 + 2,95 = 437,63  
VIF 8% 399,91 + 2,95 = 402,85  
ANT 383,91 + 2,95 = 386,86

**AO3600**  
1981 MILLESIME PAYS D'AUGE  
CALVADOS CASK  
6 x 70 cl x 42°  
B 266,09 + 3,09 = 269,18  
VIF 8% 244,80 + 3,09 = 247,89  
ANT 235,01 + 3,09 = 238,10

**AO5721**  
1994 MILLESIME PAYS D'AUGE  
CALVADOS AND BANYULS CASK  
6 x 70 cl x 42°  
B 163,58 + 3,09 = 166,67  
VIF 8% 150,50 + 3,09 = 153,59  
ANT 144,48 + 3,09 = 147,57

**AO6334**  
1995 MILLESIME PAYS D'AUGE  
PORT CASK  
6 x 70 cl x 42°  
B 174,25 + 3,09 = 177,34  
VIF 8% 160,31 + 3,09 = 163,40  
ANT 153,90 + 3,09 = 156,99

**AO6839**  
1996 MILLESIME PAYS D'AUGE  
CALVADOS AND BANYULS CASK  
6 x 70 cl x 42°  
B 157,69 + 3,09 = 160,78  
VIF 8% 145,08 + 3,09 = 148,17  
ANT 139,27 + 3,09 = 142,37

**AO6333**  
2005 MILLESIME PAYS D'AUGE  
CALVADOS CASK  
6 x 70 cl x 42°  
B 101,66 + 3,09 = 104,75  
VIF 8% 93,53 + 3,09 = 96,62  
ANT 89,79 + 3,09 = 92,88



**AO4307**  
EXPRESSIONS TRES POMMES  
6 x 70 cl x 53°  
B 32,15 + 3,89 = 36,04  
VIF 8% 29,58 + 3,89 = 33,47  
ANT 28,39 + 3,89 = 32,28



**OO4422**  
PIERRE PIVET X.O.  
6 x 70 cl x 42°  
B 136,97 + 3,09 = 140,06  
VIF 8% 126,01 + 3,09 = 129,10  
ANT 120,97 + 3,09 = 124,06  
ASTUCCIO



**AO3095**  
EXPERIMENTAL  
MARS ANGELS  
6 x 70 cl x 43°  
B 72,99 + 3,16 = 76,15  
VIF 8% 67,15 + 3,16 = 70,31  
ANT 64,46 + 3,16 = 67,63



**AO3523**  
EXPERIMENTAL  
HINE ANGELS  
6 x 70 cl x 43°  
B 72,99 + 3,16 = 76,15  
VIF 8% 67,12 + 3,16 = 70,28  
ANT 64,43 + 3,16 = 67,60



**AO3802**  
EXPERIMENTAL  
LONG POND ANGELS  
6 x 70 cl x 45°  
B 72,99 + 3,31 = 76,30  
VIF 8% 67,15 + 3,31 = 70,46  
ANT 64,46 + 3,31 = 67,77



**AO5031**  
EXPERIMENTAL  
RHUM J.M. ANGELS  
6 x 70 cl x 46,5°  
B 88,00 + 3,42 = 91,42  
VIF 8% 80,96 + 3,42 = 84,38  
ANT 77,72 + 3,42 = 81,14



**AO5526**  
EXPERIMENTAL  
FOURSQUARE ANGELS  
6 x 70 cl x 46,8°  
B 87,32 + 3,44 = 90,76  
VIF 8% 80,33 + 3,44 = 83,77  
ANT 77,12 + 3,44 = 80,56



**AO5973**  
EXPERIMENTAL  
ARRAN ANGELS  
6 x 70 cl x 46,9°  
B 79,91 + 3,45 = 83,36  
VIF 8% 73,52 + 3,45 = 76,97  
ANT 70,58 + 3,45 = 74,03



**AO6174**  
EXPERIMENTAL  
SPRINGBANK ANGELS  
6 x 70 cl x 50,4°  
B 82,87 + 3,70 = 86,57  
VIF 8% 76,24 + 3,70 = 79,94  
ANT 73,19 + 3,70 = 76,89



**AO6487**  
EXPERIMENTAL  
CHICHIBU ANGELS  
6 x 70 cl x 45,3°  
B 86,48 + 3,33 = 89,81  
VIF 8% 79,56 + 3,33 = 82,89  
ANT 76,38 + 3,33 = 79,71



**AO6704**  
EXPERIMENTAL  
SAVANNA ANGELS  
6 x 70 cl x 45,7°  
B 86,41 + 3,49 = 89,90  
VIF 8% 79,50 + 3,49 = 82,99  
ANT 76,32 + 3,49 = 79,81

# CAPOVILLA

## UN MAESTRO INEGUAGLIABILE

**DATA DI FONDAZIONE:** 1986

**MATERIA PRIMA:** FRUTTA, VINACCE

**FERMENTAZIONE:** LIEVITI INDIGENI

**TEMPO FERMENTAZIONE:** 24 ORE

**DISTILLAZIONE:** ALAMBICCHI MULLER

Emigra a 10 anni con i genitori nella Svizzera tedesca. Rientra a 15 anni a Bassano del Grappa, poi a 19 ritorna in Svizzera, dove diventa meccanico di un'importante scuderia, che partecipa al campionato europeo di Formula 3.

Nel 1971 torna in Italia e apre la sua officina: tra i clienti c'è un famoso fabbricante di prodotti enologici che esporta in Germania, e che gli propone di seguire l'export. Partecipa alle fiere del settore e, quando vede il primo alambicco di rame, se ne innamora perdutamente.

Inizia per hobby a produrre vino e a distillare. Il primo frutto che distilla è la susina selvatica, poi la corniola...

Nel 1986 il suo hobby diventa il suo lavoro, o per meglio dire la sua arte.

L'attrazione per la natura lo porta a una ricerca costante di tutti i cultivar possibili; raccogliatore nomade di mirtili e lamponi selvatici, rosa canina, bacche di sambuco, ciliegie selvatiche, fichi bianchi della Croazia e fichi d'India.

Tra la frutta domestica ricerca varietà antiche da piccoli agricoltori sperduti.

Ha distillato più di 70 varietà di mele e più di 40 di pesche, albicocche, pere. Ha scoperto che alcuni frutti freschi molto aromatici come le fragole, i cachi, i meloni, i kiwi e purtroppo anche i manghi, dopo la fermentazione perdono le loro caratteristiche aromatiche, e quindi perdono il suo interesse.

Distilla prima di tutto per sé, per cercare di rubare la quintessenza del vegetale. Per produrre un litro anidro di distillato di ciliegie selvatiche ne occorrono 30.000! Per produrre invece un litro di distillato di bacche di sambuco, o sorbo dell'uccellatore, ci vogliono 65 chili di bacche.

Ricordiamocelo, dunque, che quando beviamo un bicchierino da 3 cl. di distillato di ciliegie selvatiche di Vittorio "Gianni" Capovilla, ci troviamo di fronte al risultato della distillazione di 450 ciliegie selvatiche...

## SERIE LAST CENTURY

La serie Last Century è composta da quattro distillazioni speciali create dal maestro Gianni Capovilla alla fine del secolo scorso, per un amico prematuramente scomparso. L'intero stock è stato riscoperto e selezionato da Luca Gargano.

**La Grappa Erminia** prende vita attraverso la distillazione a bagnomaria delle vinacce dell'Amarone della Valpolicella e del Recioto di Soave.

**Il Distillato di Birra** è il risultato della doppia distillazione a bagnomaria di una birra bionda doppio malto ad alta fermentazione. La birra stessa è creata secondo una esclusiva ricetta di casa Capovilla, ed è quindi unica al mondo.

**Lacquavite di Pere Williams** è frutto della distillazione di pere Williams, da antiche piante coltivate nelle zone circostanti ai laghi di Levico e Caldonazzo. Le pere fermentano in modo spontaneo e sono distillate a bagnomaria con doppio passaggio.

**Lacquavite di Moscato Fior d'Arancio** è ricavata da un ceppo di uva Moscato Giallo, noto come Moscato Fior d'Arancio, caratteristico dei Colli Euganei.



**AO5684**  
**LAST CENTURY GRAPPA  
ERMINIA**  
6 x 50 cl x 42°  
B 63,73 + 2,22 = 65,95  
VIF 8% 58,63 + 2,22 = 60,85  
ANT 56,28 + 2,22 = 58,50



**AO5685**  
**LAST CENTURY DISTILLATO DI  
BIRRA**  
6 x 50 cl x 42°  
B 63,73 + 2,22 = 65,95  
VIF 8% 58,63 + 2,22 = 60,85  
ANT 56,28 + 2,22 = 58,50



**AO5686**  
**LAST CENTURY PERE WILLIAMS**  
6 x 50 cl x 42°  
B 63,73 + 2,22 = 65,95  
VIF 8% 58,63 + 2,22 = 60,85  
ANT 56,28 + 2,22 = 58,50



**AO5687**  
**LAST CENTURY UVA MOSCATO  
FIOR D'ARANCIO**  
6 x 50 cl x 42°  
B 63,73 + 2,22 = 65,95  
VIF 8% 58,63 + 2,22 = 60,85  
ANT 56,28 + 2,22 = 58,50

### PERE WILLIAMS MONTAGNA

Materia prima: Pere Williams di montagna selezionate da Capovilla

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni  
Metodo di produzione: doppia distillazione in alambicco Muller discontinuo a bagnomaria

### PESCHE DI VIGNA PASTA ROSSA

Materia prima: Pesche di vigna a pasta rossa dall'azienda agricola Capovilla

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni  
Metodo di produzione: doppia distillazione in alambicco Muller discontinuo a bagnomaria

### UVA MOSCATO GIALLO

Materia prima: Uva Moscato giallo da una piccola azienda dei colli Euganei

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni  
Metodo di produzione: doppia distillazione in alambicco Muller discontinuo a bagnomaria

### ALBICOCCHIE DEL VESUVIO

Materia prima: Albicocche coltivate alle pendici del Vesuvio

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni  
Metodo di produzione: doppia distillazione in alambicco Muller discontinuo a bagnomaria

### AMARENE DI MONTAGNA

Materia prima: Amarene di montagna da una piccola azienda agricola del veronese

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni  
Metodo di produzione: doppia distillazione in alambicco Muller discontinuo a bagnomaria

### GRAPPA TRIPLE "A"

Una grappa prodotta a partire da vinacce di produttori Triple "A", già fermentate o rifermentate in distilleria con aggiunta di mosto e lieviti naturali. La lenta distillazione avviene a bagnomaria con doppio passaggio e riposo in acciaio prima dell'imbottigliamento. La versione Triple "A" sostituisce la Punto G, che va a esaurimento.

### CHARDONNAY 2011/2015

Un'acquavite di vinacce di uve Chardonnay provenienti dal Domaine Billecart-Salmon e distillate a bagnomaria.

### PINOT NOIR 2015

Un'acquavite di vinacce di uve Pinot Noir provenienti da parcelle della Maison Billecart. Lenta distillazione a bagnomaria con doppio passaggio.

### ROUGE DE PINOT NOIR 2011/2015

Un'acquavite di vinacce di uve rosse Pinot Noir usate dal Domaine Billecart-Salmon per il suo champagne rosé e distillate a bagnomaria.

### CLOS SAINT-HILAIRE 2011/2015

Un'acquavite di vinacce di uve Pinot Noir, vendemmiate nel vigneto "Clos Saint-Hilaire" del Domain Billecart-Salmon, lavorato a cavallo.



**OO4333**  
**PERE WILLIAMS DI MONTAGNA**  
6 x 50 cl x 45,5°  
B 8788 + 240 = 9029  
VIF 8% 80,85 + 240 = 83,26  
ANT 7762 + 240 = 80,02  
ASTUCCIO

**OO4334**  
**PESCHE DI VIGNA A PASTA ROSSA**  
6 x 50 cl x 45,5°  
B 8730 + 240 = 8970  
VIF 8% 80,32 + 240 = 82,72  
ANT 7710 + 240 = 79,51  
ASTUCCIO

**A06345**  
**UVA MOSCATO GIALLO**  
6 x 50 cl x 45°  
B 51,36 + 2,38 = 53,74  
VIF 8% 47,25 + 2,38 = 49,63  
ANT 45,36 + 2,38 = 47,74  
ASTUCCIO

**OO4330**  
**ALBICOCCHIE DEL VESUVIO**  
6 x 50 cl x 49°  
B 96,20 + 2,58 = 98,78  
VIF 8% 88,50 + 2,58 = 91,09  
ANT 84,96 + 2,58 = 87,55  
ASTUCCIO

**OO4331**  
**AMARENE DI MONTAGNA**  
6 x 50 cl x 51°  
B 96,72 + 2,69 = 99,41  
VIF 8% 88,98 + 2,69 = 91,67  
ANT 85,42 + 2,69 = 88,11  
ASTUCCIO



**A05831**  
**GRAPPA TRIPLE "A"**  
6 x 50 cl x 45°  
B 3414 + 2,38 = 36,52  
VIF 8% 31,41 + 2,38 = 33,79  
ANT 30,15 + 2,38 = 32,53

**A05409**  
**CHARDONNAY 2011 BILLECART**  
6 x 50 cl x 45°  
B 38,31 + 2,38 = 40,69  
VIF 8% 35,25 + 2,38 = 37,63  
ANT 33,84 + 2,38 = 36,22  
ASTUCCIO

**A05414**  
**PINOT NOIR 2015 BILLECART**  
6 x 50 cl x 45°  
B 38,31 + 2,38 = 40,69  
VIF 8% 35,25 + 2,38 = 37,63  
ANT 33,84 + 2,38 = 36,22  
ASTUCCIO

**A05411**  
**ROUGE DE PINOT NOIR 2011 BILLECART**  
6 x 50 cl x 45°  
B 40,59 + 2,38 = 42,97  
VIF 8% 37,34 + 2,38 = 39,72  
ANT 35,85 + 2,38 = 38,23  
ASTUCCIO

**A05412**  
**CLOS ST. HILAIRE 2011 BILLECART**  
6 x 50 cl x 45°  
B 40,59 + 2,38 = 42,97  
VIF 8% 37,34 + 2,38 = 39,72  
ANT 35,85 + 2,38 = 38,23  
ASTUCCIO

**A05413 2015**  
B 38,31 + 2,38 = 40,69  
VIF 8% 35,25 + 2,38 = 37,63  
ANT 33,84 + 2,38 = 36,22

**A05415 2015**  
B 40,59 + 2,38 = 42,97  
VIF 8% 37,34 + 2,38 = 39,72  
ANT 35,85 + 2,38 = 38,23

**A05416 2015**  
B 40,59 + 2,38 = 42,97  
VIF 8% 37,34 + 2,38 = 39,72  
ANT 35,85 + 2,38 = 38,23

# TABERNERO

UNO DEI LEADER DELL'INDUSTRIA VINICOLA PERUVIANA

Fermentazioni naturali con lieviti indigeni dei mosti d'uva, distillazioni in alambicchi di rame e imbottigliamento a pieno grado d'uscita d'alambicco: ecco il Pisco.

## QUEBRANTA

Ottenuto esclusivamente con uva non aromatica Quebranta

## ACHOLADO

Un blend di differenti varietà di uva e di vitigni.

## ITALIA

Distillato della sola varietà di uva aromatica Italia che non ha completato il processo di fermentazione.

## MOSTO VERDE ITALIA

Ottenuto dalla distillazione di mosto di uva Italia parzialmente fermentato.

# OCCHIPINTI

## LA GRAPPA TRIPLE "A" DI ARIANNA OCCHIPINTI

Dalle vinacce selezionate di uva Frappato di Vittoria. Distillazione discontinua.

# IL PARADISO DI MANFREDI

## LA GRAPPA DI BRUNELLO

Dalla distillazione delle vinacce Triple "A" del Paradiso di Manfredi. Effettuata da Gianni Capovilla con il sistema a bagnomaria.

# MONTANAR

## L'ACQUAVITE DI VINOBIANCO UIS BLANCIS

Uva bianca proveniente dall' Azienda Agricola Montanar. Macerazione con lieviti naturali in tini aperti. Affinamento nel legno per 7/12 anni. Doppia distillazione discontinua a bagnomaria.

# MUSAR

## ARACK

Frutto di 4 distillazioni in alambicco di rame: la prima di vinacce di Chateau Musar, la seconda e la terza con l'aggiunta di semi di anice.

# OUR WINE

## L'ACQUAVITE GEORGIANA

Dalla distillazione tradizionale in alambicco discontinuo del qvevri: vinacce, sedimenti organici della macerazione e una parte residuale di vino.



005900

**TABERNERO QUEBRANTA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 1786 + 295 = 20,81  
VIF 8% 16,43 + 295 = 19,38  
ANT 15,77 + 295 = 18,72

005901

**TABERNERO ACHOLADO**  
6 x 70 cl x 40°  
B 1787 + 295 = 20,82  
VIF 8% 16,44 + 295 = 19,39  
ANT 15,78 + 295 = 18,73

005899

**TABERNERO ITALIA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 1786 + 295 = 20,81  
VIF 8% 16,43 + 295 = 19,38  
ANT 15,77 + 295 = 18,72

005902

**TABERNERO MOSTO VERDE ITALIA**  
6 x 70 cl x 44°  
B 32,71 + 3,24 = 35,95  
VIF 8% 30,09 + 3,24 = 33,33  
ANT 28,89 + 3,24 = 32,13



004291

**OCCHIPINTI GRAPPA DI FRAPPATO**  
6 x 50 cl x 45°  
B 30,02 + 2,38 = 32,40  
VIF 8% 27,62 + 2,38 = 30,00  
ANT 26,51 + 2,38 = 28,89

AO5982

**IL PARADISO DI MANFREDI GRAPPA DI BRUNELLO 2015**  
6 x 50 cl x 45°  
B 49,49 + 2,38 = 51,87  
VIF 8% 45,53 + 2,38 = 47,91  
ANT 43,71 + 2,38 = 46,09  
ASTUCCIO

003111

**MONTANAR UIS BLANCIS**  
6 x 35 cl x 52°  
B 46,04 + 1,93 = 47,97  
VIF 8% 42,36 + 1,93 = 44,29  
ANT 40,66 + 1,93 = 42,59  
ASTUCCIO

004000

**CHATEAU MUSAR ARACK**  
12 x 50 cl x 53°  
B 28,12 + 2,79 = 30,91  
VIF 8% 25,87 + 2,79 = 28,66  
ANT 24,84 + 2,79 = 27,63  
ASTUCCIO

AO6108

**OUR WINE CHACHA 2020**  
6 x 50 cl x 49,3°  
B 12,64 + 2,60 = 15,24  
VIF 8% 11,63 + 2,60 = 14,23  
ANT 11,17 + 2,60 = 13,77

## TESSERON



G39813

**TESSERON LOT N° 90 X.O. OVATION**  
6 x 70 cl x 40°  
B 54,35 + 295 = 57,30  
VIF 8% 50,00 + 295 = 52,95  
ANT 48,00 + 295 = 50,95  
ASTUCCIO



G56133

**TESSERON LOT N° 76 X.O. TRADITION DECANTER**  
6 x 70 cl x 40°  
B 120,92 + 295 = 123,87  
VIF 8% 111,25 + 295 = 114,20  
ANT 106,80 + 295 = 109,75  
ASTUCCIO



G24575

**TESSERON LOT N° 76 X.O. TRADITION**  
6 x 70 cl x 40°  
B 138,26 + 295 = 141,21  
VIF 8% 127,20 + 295 = 130,15  
ANT 122,11 + 295 = 125,06  
ASTUCCIO



G53321

**TESSERON LOT N° 53 X.O. PERFECTION DECANTER**  
6 x 70 cl x 40°  
B 298,26 + 295 = 301,21  
VIF 8% 274,40 + 295 = 277,35  
ANT 263,42 + 295 = 266,37  
ASTUCCIO



G39230

**TESSERON LOT N° 29 X.O. EXCEPTION DECANTER**  
6 x 70 cl x 40°  
B 562,34 + 295 = 565,29  
VIF 8% 517,35 + 295 = 520,30  
ANT 496,66 + 295 = 499,61  
ASTUCCIO



G70094

**TESSERON XO PASSION SIGNATURE COLLECTION**  
4 x 70 cl x 40°  
B 181,30 + 295 = 184,25  
VIF 8% 166,80 + 295 = 169,75  
ANT 160,13 + 295 = 163,08  
ASTUCCIO



G12217

**TESSERON TRÉSOR SIGNATURE COLLECTION**  
4 x 70 cl x 40°  
B 701,03 + 295 = 703,98  
VIF 8% 644,95 + 295 = 647,90  
ANT 619,15 + 295 = 622,10  
ASTUCCIO



G55927

**TESSERON LÉGENDE SIGNATURE COLLECTION**  
4 x 70 cl x 40°  
B 241,68 + 295 = 244,63  
VIF 8% 222,35 + 295 = 225,30  
ANT 213,46 + 295 = 216,41  
ASTUCCIO



G98353

**TESSERON ROYAL BLEND**  
6 x 70 cl x 40°  
B 784,02 + 295 = 786,97  
VIF 8% 721,30 + 295 = 724,25  
ANT 692,45 + 295 = 695,40  
ASTUCCIO



G90111

**PAUL GIRAUD TRES RARE GRANDE CHAMPAGNE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 224,18 + 295 = 227,13  
VIF 8% 206,25 + 295 = 209,20  
ANT 198,00 + 295 = 200,95  
BOX LEGNO



A05503

**SGRAPPA NERA**  
6 x 70 cl x 43°  
B 2728 + 316 = 30,45  
VIF 8% 2510 + 316 = 28,26  
ANT 2410 + 316 = 2726



A05574

**SGRAPPA MIXED CASE 5 NERE + 1 BIANCA**  
1 x 420 cl x 43°  
B 17592 + 1896 = 19488  
VIF 8% 16185 + 1896 = 18081  
ANT 15538 + 1896 = 17434

## PAUL GIRAUD

## SGRAPPA

## PISCO FONTANA



A02706

**FONTANA QUEBRANTA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 2717 + 295 = 30,12  
VIF 8% 2500 + 295 = 27,95  
ANT 2400 + 295 = 26,95



A02707

**FONTANA ACHOLADO**  
6 x 70 cl x 40°  
B 2717 + 295 = 30,12  
VIF 8% 2500 + 295 = 27,95  
ANT 2400 + 295 = 26,95



A02708

**FONTANA ITALIA**  
6 x 70 cl x 40°  
B 2717 + 295 = 30,12  
VIF 8% 2500 + 295 = 27,95  
ANT 2400 + 295 = 26,95



A02709

**FONTANA ITALIA MOSTO VERDE**  
6 x 50 cl x 40°  
B 2935 + 212 = 31,47  
VIF 8% 2700 + 212 = 29,12  
ANT 2592 + 212 = 28,04



A02710

**FONTANA MOSCATEL MOSTO VERDE**  
6 x 50 cl x 40°  
B 2978 + 212 = 31,90  
VIF 8% 2740 + 212 = 29,52  
ANT 2630 + 212 = 28,42



A02711

**FONTANA TORONTEL MOSTO VERDE**  
6 x 50 cl x 40°  
B 2973 + 212 = 31,85  
VIF 8% 2735 + 212 = 29,47  
ANT 2626 + 212 = 28,38



CHARTREUSE  
VERDE



CHARTREUSE  
GIALLA



AMARA  
AMARO DI ARANCIA ROSSA



CAMATTI  
AMARO CAMATTI



PIEMME  
LIMONCELLO

# LIQUORI



T+  
LIQUORE AL TÈ



FIREBALL  
CINNAMON WHISKY



DRAMBUIE  
LIQUEUR



YUNTAKU  
AMARO DI GOYA



ADRIATICO  
AMARETTO



SANTONI  
AMARO SANTONI

La distilleria dei monaci si trova oggi ad Aiguenoire, piccolo villaggio sulle Alpi francesi. Un luogo remoto dove i Certosini portano avanti la tradizione di un liquore immortale.



## CHARTREUSE

### DA OLTRE 400 ANNI LE RICETTE ORIGINALI DEI MONACI CERTOSINI

Sono 130 gli ingredienti coinvolti nella preparazione della Chartreuse. Il processo produttivo è un segreto secolare ben custodito. La distillazione avviene in alambicchi in rame pot still, che ospitano cestini con alcune erbe. Alle fasi finali partecipano solo due monaci. I tre laici che li assistono si occupano dei processi non segreti. L'invecchiamento avviene per almeno tre anni in grandi botti di rovere francese. I barili marchiati V.E.P. (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé) riposano per 15 anni: il liquore con l'invecchiamento in legno più prolungato al mondo.

#### CHARTREUSE VERDE

Il caratteristico colore della Verde è ottenuto con un processo completamente naturale, mediante aggiunta di Clorofilla. Invecchiata per 3 anni in rovere.

#### V.E.P. VERDE

Verte Vieillessement Exceptionnellement Prolongé, vale a dire 15 anni di invecchiamento in botti piccole. Non più di 1000 bottiglie annue per il mercato italiano.

#### CHARTREUSE GIALLA

Tra gli ingredienti il miele e lo zafferano. Invecchiata per 3 anni in rovere, ideale come digestivo dopo cena, on the rocks o in cocktail originali.

#### V.E.P. GIALLA

Vieillessement Exceptionnellement Prolongé, vale a dire 15 anni di invecchiamento in botti piccole. Non più di 200 bottiglie annue per tutto il mercato italiano.

#### 1605 LIQUEUR D'ELIXIR

Assemblaggio di diverse Chartreuse Verde, commemora l'anno della consegna ai monaci del manoscritto con la ricetta segreta da parte di François Hannibal d'Estrees.



000390

VERDE

6 x 70 cl x 55°  
B 27,25 + 4,03 = 31,29  
VIF 8% 25,07 + 4,03 = 29,11  
ANT 24,07 + 4,03 = 28,10

003900 300 cl  
B 123,30 + 17,13 = 140,43  
VIF SC. 8% 113,44 + 17,13 = 130,57  
ANT 108,90 + 17,13 = 126,03  
BOX LEGNO

A02071

GIALLA

6 x 70 cl x 43°  
B 27,43 + 3,16 = 30,59  
VIF 8% 25,24 + 3,16 = 28,40  
ANT 24,23 + 3,16 = 27,39

A02075 300 cl  
B 123,04 + 13,41 = 136,45  
VIF SC. 8% 113,20 + 13,41 = 126,61  
ANT 108,67 + 13,41 = 122,08  
BOX LEGNO

000392

V.E.P. VERDE

6 x 100 cl x 54°  
B 136,80 + 5,64 = 142,44  
VIF 8% 125,85 + 5,64 = 131,49  
ANT 120,82 + 5,64 = 126,46  
BOX LEGNO

000394

V.E.P. GIALLA

6 x 100 cl x 42°  
B 136,80 + 4,40 = 141,20  
VIF 8% 125,85 + 4,40 = 130,25  
ANT 120,82 + 4,40 = 125,22  
BOX LEGNO

003903

1605 LIQUEUR D'ELIXIR

6 x 70 cl x 56°  
B 42,19 + 4,11 = 46,30  
VIF 8% 38,82 + 4,11 = 42,93  
ANT 37,27 + 4,11 = 41,38  
ASTUCCIO

## CUVÉE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE SOMMELIERS

Un assemblaggio di vecchie Chartreuse gialle ad alto grado, realizzato dai migliori sommelier di Francia. La Chartreuse "gastronomica"!

### 9° CENTENAIRE EDITION 2026

Un assemblaggio di Gialla e Verde, con invecchiamento intermedio tra le referenze basi e le VEP. Solo 600 bottiglie all'anno per il mercato italiano, numerate e con millesimo di imbottigliamento e rilascio indicato.

### REINE DES LIQUEURS EDITION 2026

Un blend di Chartreuse verde e gialla con un'alta percentuale di lunghi invecchiamenti. Una special release limitata a circa 600 bottiglie per il mercato italiano.

### NOCE

Prodotto con mali di noce verdi raccolti rigorosamente la notte di San Giovanni, secondo la tradizione monacale. Macerazione in alcol di vino.

### GENZIANA

Prodotto con radici della pianta alpina della genziana, a partire da una base alcolica vitivinicola.

### ELIXIR VEGETAL

Un tonico, un digestivo, un aromatizzante: perfetto in una tisana o come bitter. La release cambia ogni anno con il millesimo di imbottigliamento. Una ricetta del 1764 di Frère Jerome Maubec.

### TISANE CHARTREUSE

L'infuso erboristico **Angelus du soir** è una tisana che accompagna un momento di calma o di relax. Il suo nome allude a una preghiera, l'Angelus della sera, che segna la fine della giornata dei certosini e l'inizio del grande silenzio e del riposo notturno. Composta da foglie di Tiglio, Biancospino, Verbena Odorosa, Lavanda, Arancio dolce, Camomilla e Passiflora attentamente selezionate dai monaci. La miscela **Réfectoire** è una tisana che favorisce la digestione. Il suo nome si riferisce al mobile utilizzato da monache e monaci nella loro cella per consumare i pasti in solitudine. Composta da foglie di Verbena odorosa, Finocchio, Menta piperita, Camomilla, Melo selvatico, Maggiorana, Rosmarino attentamente selezionate dai monaci.

La miscela **Spaciement** è una tisana che aiuta a liberare le vie respiratorie. Il suo nome allude alla passeggiata settimanale, lo spaziamento, che permette alla comunità monastica di prendere aria e parlare liberamente. Composta da foglie di Menta piperita, Maggiorana, Finocchio, Pino silvestre, Melo selvatico, Salvia e Timo attentamente selezionate dai monaci.

La miscela **Œuvres Communes** è una tisana che sostiene la salute delle articolazioni. Il suo nome si riferisce ad alcuni lavori manuali, le Opere comuni, che non possono essere svolti da un unico individuo e che necessitano la mobilitazione di tutta la comunità. Composta da foglie di Sambuco nero, Ribes nero, Millefoglio montano, Mora di rovo, Frassino maggiore, Lavanda, Calendula attentamente selezionate dai monaci.

La miscela **Désert Cartusien** è una tisana con effetti depurativi. Il suo nome si riferisce al Deserto certosino, cioè l'area salubre e incontaminata che circonda i monasteri, e che permette ai monaci di vivere in silenzio e solitudine per purificare il corpo e la mente. Composta da foglie di Bardana maggiore, Rosmarino, Viola del pensiero, Alloro, Tarassaco comune, Fumaria comune, Origano comune attentamente selezionate dai monaci.



003891

**"MOF"**  
6 x 70 cl x 45°  
B 46,66 + 3,31 = 49,97  
VIF 8% 42,92 + 3,31 = 46,23  
ANT 41,21 + 3,31 = 44,52  
ASTUCCIO

AO6656

**LIQUEUR DU 9° CENTENAIRE REL. 2026**  
6 x 70 cl x 47°  
B 64,13 + 3,45 = 67,58  
VIF 8% 59,00 + 3,45 = 62,45  
ANT 56,57 + 3,45 = 60,03  
ASTUCCIO

AO6654

**REINE DES LIQUEURS REL. 2026**  
6 x 70 cl x 43°  
B 67,93 + 3,16 = 71,10  
VIF 8% 62,50 + 3,16 = 65,66  
ANT 60,00 + 3,16 = 63,16  
ASTUCCIO

AO6241

**NOIX**  
6 x 70 cl x 23°  
B 18,29 + 1,71 = 20,01  
VIF 8% 16,83 + 1,71 = 18,54  
ANT 16,16 + 1,71 = 17,87

AO6474

**GENZIANA**  
6 x 100 cl x 22,7°  
B 22,69 + 1,70 = 24,39  
VIF 8% 20,88 + 1,70 = 22,58  
ANT 20,04 + 1,70 = 21,74

### TISANE CHARTREUSE



000393

**ELIXIR VEGETAL**  
10 x 10 cl x 69°  
B 13,98 + 0,72 = 14,70  
VIF 8% 12,86 + 0,72 = 13,58  
ANT 12,35 + 0,72 = 13,06



AO6395

**ANGELUS DU SOIR**  
16 x 20 bustine  
P 9,13  
C 8,40  
AO6396 **SFUSO 20 x 50 g**  
P 13,42  
C 12,35



AO6397

**RÉFECTOIRE**  
16 x 20 bustine  
P 8,53  
C 7,85  
AO6398 **SFUSO 20 x 60 g**  
P 14,89  
C 13,70



AO6401

**SPACIEMENT**  
16 x 20 bustine  
P 8,37  
C 7,70  
AO6402 **SFUSO 20 x 60 g**  
P 14,67  
C 13,50



AO6399

**ŒUVRES COMMUNES**  
16 x 20 bustine  
P 8,91  
C 8,20  
AO6400 **SFUSO 20 x 50 g**  
P 13,15  
C 12,10



AO6403

**DÉSERT CARTUSIEN**  
16 x 20 bustine  
P 9,78  
C 9,00  
AO6404 **SFUSO 20 x 60 g**  
P 15,43  
C 14,20

**L'ORO DI SORRENTO**

**LIMONCELLO**

I limoni di Sorrento vengono raccolti rigorosamente a mano e le loro bucce sono infuse in alcol purissimo e zucchero di barbabietole.

L'intero processo di produzione segue un sistema di trasformazione che conserva le modalità artigianali della zona. Piemme è l'azienda che utilizza la maggiore quantità di limone per litro.

**LIMONCELLO BIO**

Nella sua versione bio, il Limoncello Piemme viene preparato seguendo i rigidi disciplinari approvati dall'ente di Controllo competente, utilizzando limoni di Sorrento I.G.P. Bio, alcol di cereali e zucchero di canna da agricoltura biologica.

**AGRUMI**

L'Agrumello Piemme combina i gusti freschi e i profumi di arancia, mandarino e limone della Penisola Sorrentina.

**NOCI**

Tipicamente mediterraneo, il Nocino Piemme viene prodotto a partire dalla noce di Sorrento, altra eccellenza della penisola sorrentina.

**AMA**

Ama è l'amaro italiano prodotto a partire da ingredienti selezionati della penisola sorrentina, con una ricetta unica che lo rende perfetto per dare vita a cocktail particolari.



**AO6777 50 cl**  
**B** 7,33+1,70=9,03  
**VIF SC.8%** 6,75+1,70=8,45  
**ANT** 6,48+1,70=8,18

**AO6775 LITRO**  
**B** 11,32+3,36=14,68  
**VIF SC.8%** 10,41+3,36=13,77  
**ANT** 10,00+3,36=13,36

**AO6776**  
**LIMONCELLO DI SORRENTO**  
 6 x 70 cl x 32°  
**B** 8,26+2,37=10,63  
**VIF 8%** 7,60+2,37=9,97  
**ANT** 7,29+2,37=9,66



**AO6778**  
**LIMONCELLO DI SORRENTO BIO**  
 6 x 50 cl x 32°  
**B** 9,24+1,70=10,94  
**VIF 8%** 8,50+1,70=10,20  
**ANT** 8,16+1,70=9,86



**AO6779**  
**LIQUORE DI AGRUMI**  
 6 x 50 cl x 30°  
**B** 7,88+1,60=9,48  
**VIF 8%** 7,25+1,60=8,85  
**ANT** 6,96+1,60=8,56



**AO6780**  
**LIQUORE DI NOCI**  
 6 x 50 cl x 42°  
**B** 9,12+2,22=11,34  
**VIF 8%** 8,39+2,22=10,61  
**ANT** 8,06+2,22=10,28



**AO6781**  
**AMA AMARO DI SORRENTO**  
 6 x 70 cl x 30°  
**B** 19,15+2,22=21,37  
**VIF 8%** 17,62+2,22=19,84  
**ANT** 16,91+2,22=19,13

# AMARA

## ALLE PENDICI DELL'ETNA

### AMARO AMARA

Prodotto in maniera artigianale a partire da scorze di Arancia Rossa di Sicilia IGP ed erbe selezionate. Le materie prime vengono infuse in alcool per sette volte, quindi i due preparati sono assemblati aggiungendo acqua delle sorgenti dell'Etna e zucchero. Ogni small batch di Amara è privo di additivi e coloranti.

### AMARA CARONI

Sono 1368 le bottiglie prodotte in questo primo invecchiamento speciale di Amara, affinata per 12 mesi in botti di rovere americano da 190 litri di Caroni.

### AMARA BARK

Amara Bark è la nuova release in edizione limitata e numerata di casa Amara, prodotta lasciando riposare in infusione alcolica per sei mesi la corteccia degli alberi di arance IGP insieme alle erbe spontanee dell'Etna, cui vengono aggiunti acqua sorgiva e pochissimo zucchero.

### AMARA AGRICOLO

Un amaro prodotto a partire da una speciale infusione di fiori di ginestra dell'Etna, raccolti nel periodo di massima fioritura. Un'autentica celebrazione della natura siciliana e del lavoro degli agricoltori locali, che da quattro generazioni curano gli agrumeti Amara e la terra vulcanica.



AO401

AMARA AMARO DI ARANCIA  
ROSSA  
30 x 10 cl x 30°  
B 4,19 + 0,32 = 4,51  
VIF 8% 3,86 + 0,32 = 4,17  
ANT 3,70 + 0,32 = 4,02

AO1679

AMARA AMARO DI ARANCIA  
ROSSA  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,87 + 1,60 = 17,47  
VIF 8% 14,60 + 1,60 = 16,20  
ANT 14,02 + 1,60 = 15,62

AO4574

AMARA AMARO DI ARANCIA  
ROSSA  
6 x 70 cl x 30°  
B 21,23 + 2,22 = 23,45  
VIF 8% 19,53 + 2,22 = 21,75  
ANT 18,75 + 2,22 = 20,97

AO2064

AMARA AMARO DI ARANCIA  
ROSSA  
6 x 150 cl x 30°  
B 41,24 + 4,71 = 45,95  
VIF 8% 37,94 + 4,71 = 42,65  
ANT 36,43 + 4,71 = 41,14

AO1702

AMARA AMARO DI ARANCIA  
ROSSA  
1 x 300 cl x 30°  
B 89,77 + 9,37 = 99,14  
VIF 8% 82,59 + 9,37 = 91,96  
ANT 79,29 + 9,37 = 88,66  
BOX LEGNO

AO1895

B 16,48 + 1,60 = 18,08  
VIF 8% 15,17 + 1,60 = 16,77  
ANT 14,56 + 1,60 = 16,16  
ASTUCCIO

AO1680

B 42,35 + 4,71 = 47,06  
VIF 8% 38,96 + 4,71 = 43,67  
ANT 37,40 + 4,71 = 42,11  
ASTUCCIO



AO3307

AMARA AMARO DI ARANCIA  
ROSSA CARONI SPECIAL ED.  
1 x 50 cl x 30°  
B 30,37 + 1,60 = 31,97  
VIF 8% 27,94 + 1,60 = 29,54  
ANT 26,82 + 1,60 = 28,42  
BOX LEGNO

AO4860

AMARA BLOOD ORANGE IGP  
TREE LIQUOR BARK  
6 x 50 cl x 30°  
B 17,95 + 1,60 = 19,55  
VIF 8% 16,51 + 1,60 = 18,11  
ANT 15,85 + 1,60 = 17,45

AO5476

AMARA LIQUORE AMARO DI  
ARANCIA DI SICILIA AGRICOLO  
6 x 50 cl x 35°  
B 17,95 + 1,86 = 19,81  
VIF 8% 16,51 + 1,86 = 18,37  
ANT 15,85 + 1,86 = 17,71

# LIQUORI DELL'ETNA

## I TESORI DEL VULCANO

### LIQUORE DI PERA COSCIA

Prodotto con Pera Coscia dell'Etna raccolta in contrada Melia nel mese di settembre.

### LIQUORE DI PESCA TABACCHIERA

Prodotto con Pesca Tabacchiera dell'Etna, presidio Slow Food, raccolta a maggio in contrada Aragona, Adrano.

### LIQUORE DI FICO D'INDIA DI SICILIA

Prodotto dalla macerazione e infusione in alcool della polpa dei Fichi d'India che crescono a Santa Maria di Licodia.

### LIQUORE DI GELSO NERO

Prodotto con gelso nero raccolto a quota 1000 metri in contrada Monte Arso, Ragalna nel mese di luglio.

### LIQUORE DI CILIEGIA DELL'ETNA DOP

Prodotto con ciliegia dell'Etna DOP della cultivar Mastrantoni di contrada Paoli.

### LIQUORE DI FRAGOLA DI MALETTO

Prodotto con Fragola di Maletto, presidio Slow Food in contrada Tartaraci, a 960 metri sul livello del mare.

### LIQUORE DI MELA DELIZIA

Prodotto con Mela Delizia dell'Etna di Contrada Melia, a 1000 metri di altitudine.

### LIQUORE DI LIMONE PRIMOFIORE

Prodotto dall'infusione in alcol delle scorze del limone Primo Fiore, raccolto in contrada San Martino Piana.

### LIQUORE DI MANDARINO MARZOLA

Prodotto dall'infusione in alcol di 60 giorni del mandarino tardivo Marzola di contrada Blanco.

### LIQUORE DI TAROCCO GIALLO

Prodotto dall'infusione in alcol delle scorze di arance Tarocco Gallo, coltivate alle pendici dell'Etna.



AO3729

**LIQUORI DELL'ETNA  
PERA COSCIA**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63

AO3730

**LIQUORI DELL'ETNA  
PESCA TABACCHIERA**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63

AO3731

**LIQUORI DELL'ETNA  
FICO D'INDIA DI SICILIA**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63

AO3732

**LIQUORI DELL'ETNA  
GELSO NERO**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63

AO3733

**LIQUORI DELL'ETNA  
CILIEGIA DELL'ETNA DOP**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63



AO3734

**LIQUORI DELL'ETNA  
FRAGOLA**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63

AO3735

**LIQUORI DELL'ETNA  
MELA DELIZIA**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63

AO4185

**LIQUORI DELL'ETNA  
LIMONE PRIMOFIORE**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63

AO4186

**LIQUORI DELL'ETNA  
MANDARINO MARZOLA**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63

AO4187

**LIQUORI DELL'ETNA  
ARANCIA TAROCCO GALLO**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,88 + 1,60 = 17,48  
VIF 8% 14,61 + 1,60 = 16,21  
ANT 14,03 + 1,60 = 15,63

# T+

## LO SPIRITO DEL TÈ

T+ è un liquore al tè interamente prodotto in Italia, nato dall'idea di due bartender piemontesi. Unico nel suo genere, viene prodotto dalla selezione di foglie di tè messe in infusione in un distillato di grano tenero. La macerazione a bassa temperatura e l'attenta filtrazione permettono di ottenere un infuso dal basso tenore zuccherino, molto aromatico e versatile, ideale per la miscelazione. Da provare nel bestseller T-Sour.

## GAMATTI

### LO SPIRITO DI GENOVA

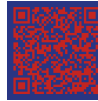
L'Amaro Camatti è una storica specialità genovese, nata nel 1924 a Recco a opera di Umberto Briganti. La sua ricetta originale, oggi custodita dalla famiglia Bergamino, resta come da tradizione in parte segreta, e prevede l'infusione e macerazione di fiori, erbe, radici aromatiche e toniche mediante un processo artigianale speciale. Nel 2023, l'amaro ha ottenuto il prestigioso titolo di World's Best Bitter - l'Amaro Migliore del Mondo -, assegnato dalla giuria della World Liqueur Awards.

## SHERIDAN'S

### L'ICONICO LIQUORE IRLANDESE A DUE STRATI

Concepito a Dublino alla fine degli anni '80, Sheridan's nasce con l'obiettivo di unire due elementi universalmente apprezzati: caffè e crema. Il lancio ufficiale risale al 1992 e introduce sul mercato un'innovazione destinata a diventare iconica: la bottiglia a doppia camera, dal design trasparente che consente di vedere i due liquori affiancati. Uno è scuro, a base di caffè e whiskey irlandese. L'altro è bianco, con crema di latte fresca. L'originalità del rituale di servizio, in cui i due liquori vengono versati simultaneamente creando strati distinti nel bicchiere, ha reso Sheridan's immediatamente riconoscibile e apprezzato in tutto il mondo. Oggi il marchio è distribuito in oltre 50 Paesi e rappresenta un punto di riferimento tra i liquori premium.

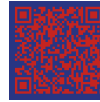
T-SOUR



A13868

**T+ LIQUORE AL TÈ**  
6 x 70 cl x 35°  
B 18,03 + 2,58 = 20,61  
VIF 8% 16,59 + 2,58 = 19,17  
ANT 15,92 + 2,58 = 18,51

CAMATTO



A05774

**AMARO CAMATTI**  
6 x 70 cl x 20°  
B 11,01 + 1,50 = 12,51  
VIF 8% 10,13 + 1,50 = 11,63  
ANT 9,73 + 1,50 = 11,23



A06869

**SHERIDAN'S**  
6 x 50 cl x 15,5°  
B 12,39 + 0,85 = 13,24  
VIF 8% 11,40 + 0,85 = 12,25  
ANT 10,94 + 0,85 = 11,79

## ADRIATICO

### THE NEW GENERATION AMARETTO

#### AMARETTO ADRIATICO

Realizzato con mandorle 100% pugliesi Filippo Cea tostate in forno a legna e arricchito con vaniglia, cannella, caffè, cacao e zucchero di canna (50% in meno rispetto a quello usato negli amaretti tradizionali).

#### ADRIATICO LATTE DI MANDORLE ALCOLICO

Mandorle dolci (60%) e amare (40%) lavorate fino a creare una pasta di mandorle che viene poi fatta macerare in alcool, arricchita con un infuso di vaniglia e poco zucchero. Un prodotto 100% vegetale certificato vegan.

#### ADRIATICO AMARETTO BOURBON CASK LIMITED EDITION

Un'edizione limitata nella quale l'Amaretto è stato affinato per 8 mesi in botti ex-bourbon di Heaven Hill, per una maggiore rotondità e ricchezza di sapori.

#### ADRIATICO AMARETTO GRAPPA CASK LIMITED EDITION

In questa edizione limitata l'amaro è stato messo a invecchiare per 24 mesi in una botte che ha contenuto della grappa Bonollo. Prima dell'imbottigliamento sono stati aggiunti infusi di cannella, caffè e cacao, con un pizzico di fiori di sale del mare Adriatico.

#### ADRIATICO AMARETTO ZERO

In questa edizione analcolica, sempre prodotta a partire da mandorle Filippo Cea dalla Puglia e un pizzico di sale marino dell'Adriatico, l'Amaretto conserva esattamente lo stesso gusto della versione alcolica.



A02446

**ADRIATICO AMARETTO**  
6 x 70 cl x 28°  
B 21,95 + 2,08 = 24,03  
VIF 8% 20,20 + 2,08 = 22,28  
ANT 19,39 + 2,08 = 21,47



A02445

**ADRIATICO LATTE DI MANDORLE ALCOLICO**  
6 x 70 cl x 16°  
B 25,35 + 1,21 = 26,56  
VIF 8% 23,33 + 1,21 = 24,53  
ANT 22,39 + 1,21 = 23,60



A03710

**ADRIATICO AMARETTO BOURBON CASK LIMITED EDITION**  
12 x 70 cl x 28°  
B 27,97 + 2,08 = 30,05  
VIF 8% 25,73 + 2,08 = 27,81  
ANT 24,70 + 2,08 = 26,78  
ASTUCCIO



A05613

**ADRIATICO AMARETTO GRAPPA CASK LIMITED EDITION**  
12 x 70 cl x 28°  
B 27,97 + 2,08 = 30,05  
VIF 8% 25,73 + 2,08 = 27,81  
ANT 24,70 + 2,08 = 26,78  
ASTUCCIO



A06409

**ADRIATICO AMARETTO ZERO**  
6 x 70 cl  
B 22,62  
VIF 8% 20,81  
ANT 19,98

# CLASSICI

## GLI INTRAMONTABILI

Intramontabili ma soprattutto immancabili, li troverete sulle mensole di quasi tutti i bar del mondo: sono i grandi liquori classici. Sopravvissuti a secoli di trasformazione del modo di bere, rimangono parte integrante delle cocktail list da oltre un secolo.

### FIREBALL

La celebre miscela americana di whisky e liquore alla cannella con il trend di crescita più alto negli Stati Uniti d'America.

### DRAMBUIE

Drambuie viene ancora prodotto a partire da whisky single malt e single grain provenienti dalle Highlands scozzesi, e viene arricchito con il miele di erica delle campagne scozzesi. Servito liscio o con ghiaccio, è l'ingrediente fondamentale per cocktail classici come il Rusty Nail o il Bobby Burns.

### MARI MAYANS HIERBAS IBICENCAS

Mari Mayans è il liquore tradizionale di Ibiza, in cui ogni famiglia produce la propria 'hierba', utilizzando le piante aromatiche dei suoi campi. La famiglia Mari Mayans si dedica da oltre 130 anni alla produzione di liquori attraverso la macerazione e la distillazione di erbe aromatiche autoctone in alambicchi di rame.

### DOMAINE DE CANTON FRENCH GINGER LIQUEUR

È il primo e unico liquore allo zenzero ultra-premium al mondo e viene prodotto nella regione francese del Cognac dal maestro liquorista Jean-François Bardou. Selezionato in Asia, lo zenzero è tagliato a mano e lasciato essiccare per diversi giorni per poi essere incorporato nella ricetta finale. Al premium Cognac si sommano i semi di vaniglia di Tahiti e il miele provenzale, il tutto accuratamente integrato nella ricetta in quantità bilanciate. Prodotto in small batch senza coloranti o conservanti di alcun tipo.

**A03691 LITRO**  
B 1465 + 3,46 = 1812  
VIF SC.8% 13,48 + 3,46 = 16,94  
ANT 12,94 + 3,46 = 16,40



**A03714**  
**FIREBALL CINNAMON WHISKY**  
6 x 70 cl x 33°  
B 11,43 + 2,44 = 13,87  
VIF 8% 10,51 + 2,44 = 12,95  
ANT 10,09 + 2,44 = 12,53

**O54701 LITRO**  
B 2293 + 4,19 = 2712  
VIF SC.8% 21,10 + 4,19 = 25,29  
ANT 20,25 + 4,19 = 24,44



**O54700**  
**DRAMBUIE**  
6 x 70 cl x 40°  
B 17,01 + 2,95 = 19,96  
VIF 8% 15,65 + 2,95 = 18,60  
ANT 15,02 + 2,95 = 17,97



**O00369**  
**MARI MAYANS HIERBAS IBICENCAS**  
9 x 70 cl x 26°  
B 19,13 + 1,93 = 21,06  
VIF 8% 17,60 + 1,93 = 19,53  
ANT 16,89 + 1,93 = 18,82



**A05401**  
**DOMAINE DE CANTON FRENCH GINGER LIQUEUR**  
6 x 100 cl x 28°  
B 33,52 + 2,95 = 36,47  
VIF 8% 30,84 + 2,95 = 33,79  
ANT 29,60 + 2,95 = 32,56

## COFFEE LIQUORS

### MR. BLACK

L'australiano Tom Baker porta dentro un liquore a base cerealicola le migliori varietà di caffè, estratte con il metodo 'cold brew' da micro lotti di Papua Nuova Guinea, Salvador e Kenya.


### CHAMAREL COFFEE

Il liquore al caffè prodotto dalla distilleria di Mauritius contiene rum Chamarel invecchiato e infuso per 3 mesi con chicchi di caffè tostato.

### BÉBO

Un liquore di ispirazione cubana targato De Kuyper, prodotto utilizzando varietà di caffè della Sierra Maestra estratte a freddo e a caldo.



CAFÉ CALVA  
  
**AO6261**  
**MR. BLACK COFFEE LIQUEUR**  
 6 x 70 cl x 21°  
**B** 22,85 + 1,57 = 24,42  
**VIF 8%** 21,03 + 1,57 = 22,60  
**ANT** 20,18 + 1,57 = 21,75



**OO4726**  
**CHAMAREL COFFEE LIQUEUR**  
 6 x 50 cl x 35°  
**B** 17,62 + 1,86 = 19,48  
**VIF 8%** 16,21 + 1,86 = 18,07  
**ANT** 15,56 + 1,86 = 17,42



**AO2965**  
**BÉBO COFFEE LIQUEUR**  
 6 x 70 cl x 24°  
**B** 30,10 + 1,79 = 31,89  
**VIF 8%** 27,70 + 1,79 = 29,49  
**ANT** 26,59 + 1,79 = 28,38

## LA FÉE

### IL RINASCIMENTO DELL'ASSENZIO

#### LA FÉE

L'Assenzio La Fée contiene tutti gli ingredienti tradizionali della ricetta del XIX secolo tra cui assenzio maggiore, artemisia pontica, pimpinella, anice stellato, issopo e finocchio, macerati prima della distillazione. Fanno parte della gamma i classici **Parisiene** e **Bohemian**, il cui contenuto di artemisia è stato alzato al 60% secondo una recente riformulazione. **LNV** è la variante con la più bassa gradazione alcolica, a base di alcol neutro cerealicolo, mentre il **Blanche** rispecchia la ricetta ideata durante il proibizionismo dell'assenzio e non prevede una seconda fase di macerazione.



**OO0486**  
**LA FÉE NV**  
 6 x 70 cl x 40°  
**B** 12,98 + 2,95 = 15,93  
**VIF 8%** 11,94 + 2,95 = 14,89  
**ANT** 11,47 + 2,95 = 14,42



**OO3960**  
**LA FÉE BLANCHE**  
 6 x 70 cl x 53°  
**B** 28,07 + 3,89 = 31,96  
**VIF 8%** 25,83 + 3,89 = 29,72  
**ANT** 24,79 + 3,89 = 28,68  
 ASTUCCIO



**OO0406**  
**LA FÉE BOHEMIAN**  
 6 x 70 cl x 70°  
**B** 24,18 + 5,12 = 29,30  
**VIF 8%** 22,24 + 5,12 = 27,36  
**ANT** 21,35 + 5,12 = 26,47



**OO0479**  
**LA FÉE PARISIENNE AU NATUREL**  
 6 x 70 cl x 68°  
**B** 31,25 + 4,98 = 36,23  
**VIF 8%** 28,75 + 4,98 = 33,73  
**ANT** 27,60 + 4,98 = 32,58

# DE KUYPER

## IL MARCHIO LEADER DALL'OLANDA

Fondata nel 1695 da Petrus De Kuyper, già produttore di botti utilizzate nel trasporto di alcolici e birra, De Kuyper produce circa 80 tipi di liquore, dedicati principalmente al mondo della mixology. Nel 1995 l'azienda ha ricevuto il titolo "Royal" dalla regina Beatrice dei Paesi Bassi.

### CHERRY HEERING

Il celebre liquore a base di ciliegie Stevens, nato nel 1818, indispensabile per preparare il Singapore Sling e il Blood & Sand.

### MANDARINE NAPOLEON

Inventato nel XIX secolo in onore di Napoleone Bonaparte, è un'infusione in alcool neutro di scorze di mandarino lavorate con una miscela segreta di erbe e spezie tra cui coriandolo, cumino, tè verde e trifoglio dolce. Distillazione in pot still, affinamento dell'alcolato per 3 anni e aggiunta finale di Cognac e zucchero.

### ACQUA BIANCA

Un liquore nato dalla collaborazione fra Salvatore Calabrese e De Kuyper. Limone, bergamotto, cedro, menta piperita e rosa, con aggiunta di pregiata ambra grigia.

### MUYU CHINOTTO NERO

Creato da Simone Caporale, è ideale per la miscelazione così come per il servizio liscio. Ha una nota dominante di Chinotto con sentori di muschio di quercia, chinchona e cacao.

### MUYU JASMINE VERTE

Creato da Monica Berg, è interessante in miscelazione così come on the rocks. Ha una nota dominante di gelsomino con sentori di neroli, patchouli, yuzu e iris.

### MUYU VETIVER GRIS

Creato da Alex Kratena, è un ingrediente sorprendente in miscelazione ma può essere gustato anche on the rocks. Protagonista del liquore il Vetiver, che in bocca viene seguito da note di patchouli e pepe di Timur insieme a petit grains e legno di cedro.

### DUTCH CACAO

Nasce dalla collaborazione fra Joerg Meyer, proprietario del leggendario Le Lion Bar de Paris di Amburgo, e De Kuyper. Nella ricetta si incontrano Batavia Arrack, fave di cacao dell'Indonesia, vaniglia bourbon e una selezione di diversi tipi di cannella.



**AO6382**  
**HEERING CHERRY LIQUEUR**  
 6 x 70 cl x 24°  
 B 17,85 + 1,79 = 19,64  
 VIF 8% 16,43 + 1,79 = 18,22  
 ANT 15,77 + 1,79 = 17,56

**AO2966**  
**MANDARINE NAPOLEON**  
 6 x 70 cl x 38°  
 B 23,02 + 2,80 = 25,82  
 VIF 8% 21,18 + 2,80 = 23,98  
 ANT 20,33 + 2,80 = 23,13

**AO2764**  
**ACQUA BIANCA**  
 6 x 50 cl x 24°  
 B 29,90 + 1,29 = 31,19  
 VIF 8% 27,51 + 1,29 = 28,80  
 ANT 26,41 + 1,29 = 27,70



**AO2763**  
**MUYU CHINOTTO NERO**  
 6 x 50 cl x 24°  
 B 29,90 + 1,29 = 31,19  
 VIF 8% 27,51 + 1,29 = 28,80  
 ANT 26,41 + 1,29 = 27,70

**AO2762**  
**MUYU JASMINE VERTE**  
 6 x 50 cl x 24°  
 B 29,90 + 1,29 = 31,19  
 VIF 8% 27,51 + 1,29 = 28,80  
 ANT 26,41 + 1,29 = 27,70

**AO2761**  
**MUYU VETIVER GRIS**  
 6 x 50 cl x 22°  
 B 29,90 + 1,19 = 31,09  
 VIF 8% 27,51 + 1,19 = 28,70  
 ANT 26,41 + 1,19 = 27,60

**AO2768**  
**DUTCH CACAO**  
 6 x 70 cl x 24°  
 B 34,88 + 1,79 = 36,67  
 VIF 8% 32,09 + 1,79 = 33,88  
 ANT 30,80 + 1,79 = 32,59

# ROOTS

## LIQUORI ARTIGIANALI DALLE RADICI ANTICHE

### MASTIC

Dalla distilleria Callicounis, attiva dal 1850 a Kalamata, Grecia, arrivano i liquori prodotti a partire da ricette tradizionali, con estratti 100% naturali, senza aromi artificiali o additivi. Questo liquore è a base di mastiha – una resina ottenuta dal lentisco dell'isola di Chios – citata sin dal V secolo a.C. per i suoi effetti medicinali. Ottimo bevuto da solo o anche in miscelazione.

### TENTURA KANELA

Un liquore ispirato dalla ricetta della 'tentura', originaria dalle isole Ionie del XV secolo, a base di estratti di cannella, chiodi di garofano, noce moscata e agrumi. Ottimo servito liscio come aperitivo o digestivo.

### DIKTAMO WILD HERBS

Liquore a base di erbe selvatiche di Creta, tra le quali spicca, oltre a liquirizia e iris, il dittamo, una pianta rara che cresce sulle montagne ed è conosciuta fin dai tempi di Ippocrate. Si serve con ghiaccio, ed è ottimo anche in miscelazione.

### RAKOMELO MOUNTAIN HONEY

Liquore ispirato a un'antica ricetta, a base di Raki – acquavite di vinacce – miele di montagna e spezie provenienti dalle isole Egee. Ottimo bevuto caldo in inverno.

### MASTIC VINTAGE STRENGTH

La versione 'Black' del liquore alla Mastiha, con una gradazione più alta. Ideale per dare carattere ai cocktail con il suo profumo unico di resina.



AO5451

**ROOTS MASTIC**  
6 x 70 cl x 28°  
B 20,42 + 2,08 = 22,50  
VIF 8% 18,79 + 2,08 = 20,87  
ANT 18,03 + 2,08 = 20,11

AO5453

**ROOTS KANELA**  
6 x 70 cl x 24°  
B 20,95 + 1,79 = 22,74  
VIF 8% 19,27 + 1,79 = 21,07  
ANT 18,50 + 1,79 = 20,29

AO5450

**ROOTS DIKTAMO WILD HERBS**  
6 x 70 cl x 30°  
B 20,39 + 2,23 = 22,62  
VIF 8% 18,76 + 2,23 = 20,98  
ANT 18,01 + 2,23 = 20,23

AO5452

**ROOTS RAKOMELO MOUNTAIN HONEY**  
6 x 70 cl x 24°  
B 20,95 + 1,79 = 22,74  
VIF 8% 19,27 + 1,79 = 21,07  
ANT 18,50 + 1,79 = 20,29

AO5458

**ROOTS MASTIC VINTAGE STRENGTH**  
6 x 70 cl x 40°  
B 24,89 + 2,95 = 27,84  
VIF 8% 22,89 + 2,95 = 25,85  
ANT 21,98 + 2,95 = 24,93

# NEW GENERATION

## LA TRADIZIONE INCONTRA L'INNOVAZIONE

### YUNTAKU

Yuntaku nasce da un'attenta ricerca tra la tradizione italiana dell'amaro digestivo e la cultura del gusto giapponese. In questa ricetta esclusiva l'ingrediente principale è il goya, un vegetale tipico di Okinawa ricco di proprietà curative. Gli altri ingredienti sono spezie e fiori della tradizione orientale: galanga, pepe del Sichuan, zenzero, jasmín tea, sour cherry, ibisco e cardamomo verde.

### PORCELAIN HIGH TEA COCKTAIL

Un cocktail da aperitivo a base di una miscela di tè Oolong e tè nero della Cina, limone, pesca, zenzero e gin Porcelain Mandarin. Si può bere freddo direttamente dalla bottiglia oppure con qualche cubetto di ghiaccio.

### ORANGERIE

Un liquore premium, prodotto dalle arance amare che crescono nel Principato di Monaco. Raro e unico.

### CARRUBA

Le carrube sono le protagoniste di questo liquore del Principato: il carrubo è infatti l'albero nazionale di Monaco. Unico nel suo genere, è perfetto da gustare a fine pasto ma può essere utilizzato anche per realizzare cocktail particolari.



AO4696

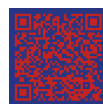
**YUNTAKU AMARO DI GOYA**  
6 x 70 cl x 25°  
B 25,30 + 1,86 = 27,16  
VIF 8% 23,28 + 1,86 = 25,14  
ANT 22,34 + 1,86 = 24,20



AO6383

**PORCELAIN HIGH TEA COCKTAIL**  
6 x 70 cl x 12°  
B 13,74 + 0,92 = 14,66  
VIF 8% 12,64 + 0,92 = 13,56  
ANT 12,13 + 0,92 = 13,05

MONACO  
SPRITZ



AO4208

**LA DISTILLERIE DE MONACO L'ORANGERIE**  
6 x 50 cl x 30°  
B 22,40 + 1,60 = 24,00  
VIF 8% 20,61 + 1,60 = 22,21  
ANT 19,79 + 1,60 = 21,39  
ASTUCCIO



AO4209

**LA DISTILLERIE DE MONACO CARRUBA**  
6 x 50 cl x 24°  
B 22,40 + 1,29 = 23,69  
VIF 8% 20,61 + 1,29 = 21,90  
ANT 19,78 + 1,29 = 21,07  
ASTUCCIO

# LIQUORI PER LA MIXOLOGY

## UNA TAVOLOZZA DI AROMI

### MARASKA

Dalla città croata di Zara provengono le migliori ciliegie marasche con cui si produce il celebre liquore. Il Maraschino di Zara è preparato seguendo la ricetta tradizionale di un monastero Domenicano del 16° secolo.

### RIGA BLACK BALSAM BLACK 1752

1752 viene creato a partire dal Black Balsam ed è un blend di infusioni di erbe, rum scuro caraibico e aromi di arancia e vaniglia, arricchito da un mix di spezie. Ottimo in shots oppure miscelato con cola.

### WINESTILLERY

#### SLOW GIN LIQUEUR

Questo liquore a base di gin dopo la distillazione classica viene sottoposto a infusione di vinaccia di Sangiovese.

### SAN VENANZO

L'Azienda Agricola San Venanzo rinnova la sua storia secondo i canoni dell'agricoltura biologica, ridando vigore a un vecchio vigneto di Verdicchio di Matelica Doc e recuperando alcuni ceppi autoctoni di oltre 40 anni di visciola selvatica. Nasce così V2, a base di Visciola selvatica e uva di Verdicchio di Matelica. La produzione avviene con metodi tradizionali senza aggiunta di fermenti e solfiti.



003350

**MARASKA MARASCHINO**  
6 x 100 cl x 32°  
B 19,45 + 3,36 = 22,81  
VIF 8% 17,89 + 3,36 = 21,25  
ANT 17,8 + 3,36 = 20,54

AO6173

**MARASKA MARASCHINO ZADAR**  
6 x 70 cl x 32°  
B 15,44 + 2,37 = 17,81  
VIF 8% 14,21 + 2,37 = 16,58  
ANT 13,64 + 2,37 = 16,01

AO4572

**RIGA BLACK BALSAM BLACK 1752**  
12 x 70 cl x 35°  
B 12,83 + 2,58 = 15,41  
VIF 8% 11,80 + 2,58 = 14,39  
ANT 11,33 + 2,58 = 13,91

AO3412

**WINESTILLERY SLOW GIN LIQUEUR**  
6 x 70 cl x 27,5°  
B 25,12 + 2,04 = 27,16  
VIF 8% 23,11 + 2,04 = 25,15  
ANT 22,18 + 2,04 = 24,22

AO2209

**SAN VENANZO VI AL QUADRATO VINO DI VISCIOLE**  
6 x 50 cl x 14,5°  
B 13,20 + 0,46 = 13,66  
VIF 8% 12,14 + 0,46 = 12,60  
ANT 11,66 + 0,46 = 12,12

## AMARI

### RADICI, ERBE E IDENTITÀ

### SANTONI

#### LE ESSENZE DELLA TOSCANA

Un liquore a base di 34 erbe, ispirato a una delle ricette di Gabriello Santoni creata nel 1961 che riprende le essenze della Toscana e di Firenze. Realizzato esclusivamente con l'infusione di ingredienti naturali, Amaro Santoni è caratterizzato da note agrumate così come da note di foglia d'ulivo, di fiore di iris e di rabarbaro.

### CHINA CLEMENTI

#### DUE PREGIATE VARIETÀ E UN'ANTICA FARMACIA

China Clementi è un elisir composto dall'incontro di due pregiate varietà di china tropicale, la Cinchona Calisaya e la rara Succirubra, con arance amare, erbe aromatiche diverse e piante officinali. Stessa ricetta dal 1884.

### KAHNEMAN

#### IL RECUPERO DI UN'ANTICA FORMULA

L'amaro **Kahneman** nasce da un'antica formula del 1812. Per due secoli è stato prodotto artigianalmente per l'esclusivo consumo della famiglia Kahneman. Con la morte di Clara, ultima custode della formula, l'amaro ha rischiato di essere perduto per sempre. Solo il destino ha voluto far ritrovare l'antico quaderno nero con le pagine rigate di rosso, dove erano annotate le botaniche e le loro quantità. La formula, inoltre, è stata rivista da uno dei migliori omeopati, il dott. Valter Fabbro.

### RIGA BLACK BALSAM

#### LA TRADIZIONE DELLA LETTONIA

Un elisir ispirato dalla ricetta ideata nel 1752 dal farmacista Abraham Kunze. Contiene 24 ingredienti fra cui fiori, gemme, succhi, radici, olii essenziali e bacche, che vengono infusi nella vodka e lasciati a macerare all'interno di botti di rovere.



AO3224

**SANTONI AMARO**  
6 x 50 cl x 16°  
B 22,27 + 0,88 = 23,15  
VIF 8% 20,49 + 0,88 = 21,37  
ANT 19,67 + 0,88 = 20,55

004989

**CLEMENTI CHINA**  
9 x 70 cl x 33°  
B 27,61 + 2,44 = 30,05  
VIF 8% 25,40 + 2,44 = 27,84  
ANT 24,38 + 2,44 = 26,82  
ASTUCCIO

AO1537

**AMARO KAHNEMAN**  
6 x 50 cl x 40°  
B 16,32 + 2,12 = 18,44  
VIF 8% 15,01 + 2,12 = 17,13  
ANT 14,41 + 2,12 = 16,53  
ASTUCCIO

004200

**RIGA BLACK BALSAM**  
12 x 70 cl x 45°  
B 13,52 + 3,31 = 16,83  
VIF 8% 12,44 + 3,31 = 15,75  
ANT 11,94 + 3,31 = 15,25

# BORDIGA

## DALLE ERBE DEI MONTI

### ST. HUBERTUS

Creato da botaniche spontanee dalle Valli Occitane come achillea, liquirizia, cardo.

### CENTUM HERBIS

Un amaro digestivo creato da una ricetta tipica della tradizione monacale.

### CHIOT MONTAMARO

Da una storica ricetta a base di infusi e distillati di fiori ed erbe delle Alpi Marittime.

### AMARO BORDIGA

Frutto di una ricetta storica, è ufficialmente l'Amaro simbolo di Bordiga.

### BITTER ROSSO

Un bitter lievemente amaro a base di genziana lutea, raccolta rigorosamente a mano.

### BITTER VERDE

Un bitter che ripropone l'antico Amaro Verde, con le sue note erbacee e floreali.

### APERITIVO

Un equilibrato connubio di arancia e rabarbaro.

### VERMOUTH BIANCO

Dall'antica ricetta di fine Ottocento la versione bianca di una sapiente miscela di vino, zucchero, alcol e infusi di erbe e piante aromatiche alpine.

### VERMOUTH EXTRA DRY

Dall'antica ricetta di fine Ottocento la versione extra dry di una sapiente miscela di vino, zucchero, alcol e infusi di erbe e piante aromatiche alpine.

### VERMOUTH ROSSO

Dall'antica ricetta di fine Ottocento la versione rossa di una sapiente miscela di vino, zucchero, alcol e infusi di erbe e piante aromatiche alpine.

### VERMOUTH EXCELSIOR

Dall'antica ricetta di fine Ottocento la versione superiore di una sapiente miscela di vino, zucchero, alcol e infusi di erbe e piante aromatiche alpine.



**A05140**  
**AMARO ST. HUBERTUS**  
 6 x 70 cl x 38°  
**B** 16,02 + 2,80 = 18,82  
**VIF 8%** 14,74 + 2,80 = 17,54  
**ANT** 14,15 + 2,80 = 16,95

**A05142**  
**AMARO CENTUM HERBIS**  
 6 x 70 cl x 28°  
**B** 17,06 + 2,08 = 19,14  
**VIF 8%** 15,69 + 2,08 = 17,77  
**ANT** 15,06 + 2,08 = 17,14

**A03310**  
**AMARO CHIOT MONTAMARO**  
 6 x 70 cl x 18°  
**B** 13,35 + 1,35 = 14,70  
**VIF 8%** 12,29 + 1,35 = 13,64  
**ANT** 11,80 + 1,35 = 13,15

**A06505**  
**AMARO BORDIGA**  
 6 x 70 cl x 30°  
**B** 14,96 + 2,22 = 17,18  
**VIF 8%** 13,76 + 2,22 = 15,98  
**ANT** 13,21 + 2,22 = 15,43

**A03324**  
**BITTER ROSSO**  
 6 x 70 cl x 21°  
**B** 14,02 + 1,57 = 15,59  
**VIF 8%** 12,90 + 1,57 = 14,47  
**ANT** 12,38 + 1,57 = 13,95

**A03325**  
**AMARO BORDIGA**  
 6 x 70 cl x 20°  
**B** 13,59 + 1,50 = 15,09  
**VIF 8%** 12,50 + 1,50 = 14,00  
**ANT** 12,00 + 1,50 = 13,50



**A03315**  
**APERITIVO**  
 6 x 70 cl x 16°  
**B** 12,93 + 1,21 = 14,14  
**VIF 8%** 11,90 + 1,21 = 13,11  
**ANT** 11,42 + 1,21 = 12,63

**A03365**  
**VERMOUTH BIANCO**  
 6 x 75 cl x 18°  
**B** 17,61 + 0,68 = 18,29  
**VIF 8%** 16,20 + 0,68 = 16,88  
**ANT** 15,55 + 0,68 = 16,23

**A03366**  
**VERMOUTH EXTRA DRY**  
 6 x 75 cl x 18°  
**B** 17,61 + 0,68 = 18,29  
**VIF 8%** 16,20 + 0,68 = 16,88  
**ANT** 15,55 + 0,68 = 16,23

**A03367**  
**VERMOUTH ROSSO**  
 6 x 75 cl x 18°  
**B** 17,61 + 0,68 = 18,29  
**VIF 8%** 16,20 + 0,68 = 16,88  
**ANT** 15,55 + 0,68 = 16,23

**A03369**  
**VERMOUTH EXCELSIOR**  
 6 x 75 cl x 18°  
**B** 34,24 + 0,68 = 34,92  
**VIF 8%** 31,50 + 0,68 = 32,18  
**ANT** 30,24 + 0,68 = 30,92  
**ASTUCCIO**  
**A03370 150 cl**  
**B** 73,80 + 1,35 = 75,15  
**VIF 8%** 67,90 + 1,35 = 69,25  
**ANT** 65,18 + 1,35 = 66,53  
**BOX LEGNO**

Gli Elisir sono tipici liquori della cultura popolare a bassa gradazione alcolica, in cui la differenza è data dalla genuinità e dalla qualità pregiata delle materie prime utilizzate da sempre in Bordiga per la loro preparazione.

#### ELISIR AGRUMI

Un liquore secco prodotto con bucce di arance amare provenienti dall'omonima pianta.

#### ELISIR AMARENA

Ciliegie e amarene macerate in tutte le loro parti, anche le foglie e il nocciolo.

#### ELISIR CAMOMILLA

Un liquore delicato, ottenuto dalla lunga infusione di pregiati fiori di camomilla.

#### ELISIR EUCALIPTO E MENTA

Un liquore che unisce la freschezza e le doti aromatiche dell'eucalipto e della menta.

#### ELISIR GENTIANA

Un liquore a base di radice di gentiana alpina, temperata dalle altre erbe di montagna.

#### ELISIR LAVANDA

Un liquore ricco di oli essenziali, ottenuto dall'infusione dei fiori sgranati di lavanda.

#### ELISIR LIQUIRIZIA

Un liquore prodotto a partire dall'infusione di radice di liquirizia.

#### ELISIR NOCCIOLA

Un liquore delicato e gentile, ottenuto dall'infusione di nocciole.

#### ELISIR RABARBARO

Un liquore a base di rabarbaro, messo in infusione con erbe macerate nel vino.

#### ELISIR SAMBUCCO

Un liquore fresco, prodotto usando i più pregiati distillati di fiori e bacche di sambuco.

#### ELISIR SUSINA

Un liquore prodotto con il piccolo e delicato frutto omonimo, tipico delle campagne cuneesi.

#### ELISIR VIOLA

Un liquore prodotto con i fiori di violette raccolte a mano nei campi delle valli cuneesi.

#### FRAGRANTIA

La gamma delle tinture di Bordiga abbraccia il mondo delle spezie così come quello della frutta e dei fiori con una selezione che va al cardamomo, al cetriolo alla liquirizia. Le tinture nascono dalla miscelazione di infusi e distillati della botanica principale affinché esprima al massimo il suo profumo e il suo sapore talvolta corrette e bilanciate con infusi di altre essenze. Nate dall'esigenza di creare un preparato stabile nel tempo che possa essere utilizzato in miscelazione ma non solo, le tinture sono un blend di infusi e distillati della botanica selezionata. La loro natura e vastità di gamma le rende utilizzabili in cucina, in caffetteria e in miscelazione.



AO6162

**ELISIR AGRUMI**  
6 x 70 cl x 30°  
B 15,35+2,22=17,57  
VIF 8% 1412+2,22=16,34  
ANT 13,56+2,22=15,78

AO6161

**ELISIR AMARENA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 15,35+1,50=16,85  
VIF 8% 1412+1,50=15,62  
ANT 13,56+1,50=15,06

AO6163

**ELISIR CAMOMILLA**  
6 x 70 cl x 21°  
B 15,35+1,57=16,92  
VIF 8% 1412+1,57=15,69  
ANT 13,56+1,57=15,13

AO6164

**ELISIR EUCALIPTO E MENTA**  
6 x 70 cl x 18°  
B 15,35+1,35=16,70  
VIF 8% 1412+1,35=15,47  
ANT 13,56+1,35=14,91

AO6165

**ELISIR GENTIANA**  
6 x 70 cl x 18°  
B 15,35+1,35=16,70  
VIF 8% 1412+1,35=15,47  
ANT 13,56+1,35=14,91

AO6170

**ELISIR LAVANDA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 15,35+1,50=16,85  
VIF 8% 1412+1,50=15,62  
ANT 13,56+1,50=15,06



AO6171

**ELISIR LIQUIRIZIA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 15,35+1,50=16,85  
VIF 8% 1412+1,50=15,62  
ANT 13,56+1,50=15,06

AO6172

**ELISIR NOCCIOLA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 15,35+1,50=16,85  
VIF 8% 1412+1,50=15,62  
ANT 13,56+1,50=15,06

AO6166

**ELISIR RABARBARO**  
6 x 70 cl x 16°  
B 15,35+1,21=16,56  
VIF 8% 1412+1,21=15,33  
ANT 13,56+1,21=14,77

AO6168

**ELISIR SAMBUCCO**  
6 x 70 cl x 20°  
B 15,35+1,50=16,85  
VIF 8% 1412+1,50=15,62  
ANT 13,56+1,50=15,06

AO6167

**ELISIR SUSINA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 15,35+1,50=16,85  
VIF 8% 1412+1,50=15,62  
ANT 13,56+1,50=15,06

AO6169

**ELISIR VIOLA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 15,35+1,50=16,85  
VIF 8% 1412+1,50=15,62  
ANT 13,56+1,50=15,06



AO3351

**FRAGRANTIA CHINOTTO**  
6 x 5 cl x 78°  
B 20,37+0,41=20,78  
VIF 8% 18,74+0,41=19,15  
ANT 17,99+0,41=18,40

AO3355

**FRAGRANTIA LIQUIRIZIA**  
6 x 5 cl x 75°  
B 20,37+0,39=20,76  
VIF 8% 18,74+0,39=19,13  
ANT 17,99+0,39=18,38

AO3356

**FRAGRANTIA MACIS**  
6 x 5 cl x 73°  
B 20,37+0,38=20,75  
VIF 8% 18,74+0,38=19,12  
ANT 17,99+0,38=18,37

AO3361

**FRAGRANTIA RAFANO**  
6 x 5 cl x 75°  
B 20,37+0,39=20,76  
VIF 8% 18,74+0,39=19,13  
ANT 17,99+0,39=18,38

### ELIXIR CHINA

Da un'antica ricetta che prevede l'impiego di pura corteccia di China Calissaia.

### MARASCHINO

Prodotto con i noccioli delle ciliegie marasche.

### GENEPY BIANCO

Realizzato secondo la procedura tradizionale da fiori di Genepy.

### GENEPY SECCO

Ottenuto dall'infusione dell'Artemisia Mutellina.

### GENEPY DELLE ALPI

Si differenzia per la gradazione più bassa, 30%, che lo rende adatto a tutti i palati.



AO3326

**ELIXIR CHINA**  
6 x 70 cl x 21°  
B 15,35 + 1,57 = 16,92  
VIF 8% 14,12 + 1,57 = 15,69  
ANT 13,56 + 1,57 = 15,13



AO3329

**MARASCHINO**  
6 x 70 cl x 24°  
B 16,30 + 1,79 = 18,09  
VIF 8% 15,00 + 1,79 = 16,79  
ANT 14,40 + 1,79 = 16,19



AO3441

**GENEPY BIANCO**  
6 x 50 cl x 37°  
B 19,19 + 1,96 = 21,15  
VIF 8% 17,66 + 1,96 = 19,62  
ANT 16,95 + 1,96 = 18,91



AO3342

**GENEPY SECCO**  
6 x 70 cl x 38°  
B 14,73 + 2,80 = 17,53  
VIF 8% 13,56 + 2,80 = 16,36  
ANT 13,01 + 2,80 = 15,81



AO6311

**GENEPY DELLE ALPI**  
6 x 70 cl x 30°  
B 15,35 + 2,22 = 17,57  
VIF 8% 14,12 + 2,22 = 16,34  
ANT 13,56 + 2,22 = 15,78

### NAZIONALE



AO5844

**NAZIONALE AMARO DECISO**  
6 x 70 cl x 38°  
B 15,22 + 2,80 = 18,02  
VIF 8% 14,00 + 2,80 = 16,80  
ANT 13,44 + 2,80 = 16,24

### RUPES



AO5836

**RUPES**  
6 x 100 cl x 28°  
B 17,61 + 2,95 = 20,56  
VIF 8% 16,20 + 2,95 = 19,15  
ANT 15,55 + 2,95 = 18,50



AO5838

**RUPES GOLD**  
6 x 70 cl x 30°  
B 27,17 + 2,22 = 29,39  
VIF 8% 25,00 + 2,22 = 27,22  
ANT 24,00 + 2,22 = 26,22

AO5837 20 cl  
VIF 8% 5,70 + 0,63 = 6,33

# CONTRATTO

## VERMOUTH BIANCO

Ottenuto a partire dalla fortificazione di vino da uve Cortese con il risultato di un'infusione di 50 botaniche in soluzione idroalcolica, tra le quali maggiorana, sambuco, rabarbaro, biancospino.

## VERMOUTH ROSSO

Ottenuto a partire dalla fortificazione di vino da uve Cortese con il risultato di un'infusione di 50 botaniche in soluzione idroalcolica, tra le quali chiodi di garofano, arancia amara, china rossa.

## FERNET

Ottenuto dall'infusione di 33 botaniche, 18 delle quali rimangono segrete, infuse in una soluzione idroalcolica per circa 35 giorni. erbe, spezie, radici e semi vengono frantumati e la polvere ottenuta viene costantemente irrigata dalla soluzione idroalcolica durante il processo di infusione al fine di ottenere la massima estrazione degli aromi naturali.

## BITTER

Estratti di 24 aromi derivati da erbe, spezie, radici e semi (di cui 9 segreti), tra i quali spiccano angelica, assenzio romano, cartamo, china, chiodi di garofano, cardamomo, liquirizia, ginepro, menta.

## APERITIF

Estratti di 28 aromi derivati da erbe, spezie, radici e semi (di cui 10 segreti), tra i quali spiccano angelica, china, limone, chiodi di garofano, cardamomo, salvia, ortica, zenzero.



**AO3561**  
**CONTRATTO VERMOUTH BIANCO**  
6 x 75 cl x 17,5°  
B 15,48 + 0,68 = 16,16  
VIF 8% 14,24 + 0,68 = 14,92  
ANT 13,67 + 0,68 = 14,35

**AO3562**  
**CONTRATTO VERMOUTH ROSSO**  
6 x 75 cl x 17°  
B 15,48 + 0,68 = 16,16  
VIF 8% 14,24 + 0,68 = 14,92  
ANT 13,67 + 0,68 = 14,35

**AO3564**  
**CONTRATTO FERNET**  
6 x 70 cl x 30°  
B 17,79 + 2,22 = 20,01  
VIF 8% 16,37 + 2,22 = 18,59  
ANT 15,72 + 2,22 = 17,94

**AO3565**  
**CONTRATTO BITTER**  
6 x 100 cl x 22°  
B 19,99 + 2,33 = 22,32  
VIF 8% 18,39 + 2,33 = 20,72  
ANT 17,66 + 2,33 = 19,99

**AO3566**  
**CONTRATTO APERITIF**  
6 x 100 cl x 13,5°  
B 19,13 + 1,45 = 20,58  
VIF 8% 17,60 + 1,45 = 19,05  
ANT 16,90 + 1,45 = 18,34

# CONTRATTINO

## IL READY TO DRINK DI CLASSE

Il periodo tra gli anni Venti e Trenta rappresenta l'età d'oro dei liquori italiani, con la nascita di Vermouth, aperitivi e amari. Sono gli stessi anni in cui si passa dal puro consumo alla miscelazione di diversi ingredienti. In questo contesto effervescente la cantina Contratto, fondata a Canelli nel 1867, comincia a immettere sul mercato prodotti da miscelazione come il Contratto Bitter (1933) e il Contratto Aperitif (1935), con una lungimiranza che rende queste bevande le antenate dei moderni ready to drink. Nel 1936 nasce il Tónico Normale Aperitivo G. Contratto Canelli, prodotto di grande successo.

Sono gli anni del Futurismo in Italia, che si mischiano al modernismo avventurandosi in una serie di combinazioni che rompono tutti gli schemi. La ricerca di novità in Casa Contratto non si ferma qui, ma continua oggi con il nuovo Contrattino: un ready to drink 100% bio dalla gradazione alcolica moderata in formato da 20 cl, presentato in un'elegante bottiglia in stile Art Déco. Con un contenuto alcolico del 5,5% e una moderata quota calorica, Contrattino è un aperitivo biologico molto ricco grazie alla miscelazione di ingredienti amaricanti derivanti dalla china naturale e altre erbe, in cui la componente fresca è data dagli agrumi.



**AO6419**  
**CONTRATTINO APERITIVO ITALIANO**  
24 x 20 cl x 5,5°  
B 1,62 + 0,11 = 1,73  
VIF 8% 1,49 + 0,11 = 1,60  
ANT 1,43 + 0,11 = 1,54

# MULASSANO

## VERMOUTH EXTRA DRY

Un vino liquoroso aromatizzato secco, delicato e aromatico. Da una ricetta tradizionale che prevede l'uso di spezie piemontesi e vino bianco Moscato.

## VERMOUTH BIANCO

Un vino liquoroso aromatizzato ottenuto dall'infusione di spezie, erbe e piante aromatiche nel vino Moscato, secondo una ricetta tradizionale.

## VERMOUTH ROSSO

Un vino liquoroso aromatizzato, prodotto da un'antica ricetta a partire da vino bianco Moscato, zucchero, alcol di cereali, infusi di erbe e piante aromatiche e caramello.

## VERMOUTH FINISHED IN HAMPDEN

A rendere unico questo imbottigliamento è l'affinamento di 15 giorni in botti di Hampden. Trattandosi di un prodotto molto aromatico, che aggiunge al Vermouth tutti i sentori tipici del prezioso rum giamaicano, il suggerimento è quello di gustarlo in purezza e non in miscelazione.

## BAROLO CHINATO

Prodotto nella tradizione piemontese, con vino Barolo DOCG arricchito da infusi e distillati di botaniche e spezie come corteccia di china Calissaja, coriandolo, liquirizia, chiodi di garofano.

## APERITIVO

Vino piemontese e botaniche macerate in alcol di cereali: vaniglia del Madagascar, buccia di arancia amara, buccia di limone, genziana Acaulis, ginepro, zenzero, angelica.

## BITTER

Un aperitivo rosso a base di spezie e botaniche, tra le quali la genziana lutea, la genziana Acaulis, l'artemisia Pontica, la china Calissaja, l'angelica.



**A85866**  
MULASSANO VERMOUTH  
EXTRA DRY  
6 x 75 cl x 18°  
B 18,05 + 0,68 = 18,73  
VIF 8% 16,61 + 0,68 = 17,29  
ANT 15,95 + 0,68 = 16,63

**A96333**  
MULASSANO VERMOUTH  
BIANCO  
6 x 75 cl x 18°  
B 17,94 + 0,68 = 18,62  
VIF 8% 16,51 + 0,68 = 17,19  
ANT 15,85 + 0,68 = 16,53

**A92288**  
MULASSANO VERMOUTH  
ROSSO  
6 x 75 cl x 18°  
B 17,83 + 0,68 = 18,51  
VIF 8% 16,40 + 0,68 = 17,08  
ANT 15,75 + 0,68 = 16,43

**A06117**  
MULASSANO VERMOUTH  
FINISHED IN HAMPDEN  
6 x 75 cl x 18°  
B 26,13 + 0,68 = 26,81  
VIF 8% 24,04 + 0,68 = 24,72  
ANT 23,08 + 0,68 = 23,76



**A02065**  
MULASSANO BAROLO CHINATO  
6 x 50 cl x 17°  
B 36,78 + 0,46 = 37,24  
VIF 8% 33,83 + 0,46 = 34,29  
ANT 32,48 + 0,46 = 32,94

**A70030**  
MULASSANO APERITIVO  
6 x 70 cl x 24°  
B 16,08 + 0,64 = 16,71  
VIF 8% 14,79 + 0,64 = 15,43  
ANT 14,20 + 0,64 = 14,84

**A20741**  
MULASSANO BITTER  
6 x 70 cl x 25°  
B 18,30 + 1,86 = 20,16  
VIF 8% 16,84 + 1,86 = 18,70  
ANT 16,17 + 1,86 = 18,03

# WINESTILLERY

## TUSCAN DRY VERMOUTH

Un vermouth a base di Trebbiano da uve raccolte a piena maturazione e da vendemmia tardiva, infuso con botaniche della tradizione toscana. Non filtrato a freddo, senza uso di caramello.

## TUSCAN VERMOUTH

In questo vermouth un'accurata selezione di vini pregiati si unisce alle migliori botaniche della Toscana. Rigorosamente privo di caramello e altri coloranti.

## TUSCAN BITTER

Un bitter ottenuto dall'infusione di solo botaniche della tradizione toscana in alcol di vino, non filtrato a freddo.

# LUSTAU

## LUSTAU VERMUT BIANCO

Un vermouth a base di Sherry Fino e Moscatel, in cui sono state messe in infusione molte botaniche, tra le quali camomilla, genziana, rosmarino, assenzio, maggiorana.

## LUSTAU VERMUT ROSSO

Un vermouth a base di Pedro Jimenez e Amontillado, in cui sono state messe in infusione separata molte botaniche, tra le quali assenzio, genziana, coriandolo, bucce di arancio amaro.

# VERGANO

## VERMOUTH BIANCO

Il vino base di questo vermouth è una miscela di Moscato e Cortese, cui vengono aggiunte erbe aromatiche come timo, maggiorana, basilico e origano. L'assenzio, utilizzato principalmente nella sua varietà "Gentile", contribuisce alla componente amara.

## VERMOUTH DRY

Il vino base di questo vermouth è il Romorantin prodotto da Puzelat nella Loira, di grande acidità e struttura, cui viene aggiunto un mix di erbe fresche e secche come foglie di fico, lamponi, scorze di cedro, fiori di acacia e di sambuco, assemblate in prossimità della produzione. Pur essendo un dry, il suo profilo aromatico è floreale e fruttato, di grande equilibrio.

## AMERICANO

Questo tradizionale aperitivo unisce nella sua composizione le caratteristiche principali del vermouth, con la presenza di vari tipi di assenzio, a quelle più amare del bitter, derivanti da scorze di arancio amaro e chinotto, su una base di vino da uve Grignolino. A completare il profilo aromatico vengono aggiunti fiori di genzianella, radici di genziana, cannella e cardamomo.

## CHINATO

Il vino di base è un Nebbiolo di medio invecchiamento, cui vengono aggiunte cannella, chiodi di garofano, macis, cardamomo, cordiandolo e lauro, tra le spezie e le erbe. La base amara è composta da china Calisaya, rabarbaro cinese, genziana e centaurea minore.

## LULI

Un vino chinato la cui base è un Moscato d'Asti, cui vengono aggiunte scorze di agrumi, cannella, coriandolo e vaniglia, oltre alla base amara di china. Una novità assoluta nel campo dei vini aromatizzati.

**A05040 10 cl**  
B 771+0,09=780  
VIF SC.8% 709+0,09=718  
ANT 6,81+0,09=6,90



**A03214 10 cl**  
B 903+0,10=913  
VIF SC.8% 8,31+0,10=8,41  
ANT 7,98+0,10=8,08



**A05035 10 cl**  
B 904+0,31=935  
VIF SC.8% 8,31+0,31=8,62  
ANT 7,98+0,31=8,29



**A03409**

**WINESTILLERY**  
**TUSCAN DRY VERMOUTH**  
6 x 75 cl x 18°  
B 21,00+0,68=21,68  
VIF 8% 19,32+0,68=20,00  
ANT 18,54+0,68=19,22

**A03408**  
B 2711+0,68=2779  
VIF SC.8% 2494+0,68=2562  
ANT 2394+0,68=2462  
**ASTUCCIO**

**A03027**

**WINESTILLERY**  
**TUSCAN VERMOUTH**  
6 x 75 cl x 18°  
B 21,00+0,68=21,68  
VIF 8% 19,32+0,68=20,00  
ANT 18,54+0,68=19,22

**A02729**  
B 2699+0,68=2767  
VIF SC.8% 2483+0,68=25,51  
ANT 23,84+0,68=24,52  
**ASTUCCIO**

**A03411**

**WINESTILLERY**  
**TUSCAN BITTER**  
6 x 70 cl x 25°  
B 22,57+1,86=24,43  
VIF 8% 20,77+1,86=22,63  
ANT 19,94+1,86=21,80

**A03410**  
B 2975+1,86=31,61  
VIF SC.8% 2737+1,86=29,23  
ANT 26,28+1,86=28,14  
**ASTUCCIO**

**A01134**

**LUSTAU VERMUT BIANCO**  
6 x 75 cl x 15°  
B 18,01+0,68=18,69  
VIF 8% 16,57+0,68=17,25  
ANT 15,91+0,68=16,59

**A75957**

**LUSTAU VERMUT ROSSO**  
6 x 75 cl x 15°  
B 17,29+0,68=17,97  
VIF 8% 15,91+0,68=16,59  
ANT 15,27+0,68=15,95



**A05554**

**VERGANO VERMOUTH BIANCO**  
6 x 75 cl x 16°  
B 2733+0,68=28,01  
VIF 8% 25,15+0,68=25,83  
ANT 24,14+0,68=24,82

**A05555**

**VERGANO VERMOUTH DRY (ROMORANTIN)**  
6 x 75 cl x 18°  
B 40,02+0,68=40,70  
VIF 8% 36,82+0,68=37,50  
ANT 35,35+0,68=36,03

**A05553**

**VERGANO AMERICANO VERMOUTH ROSSO**  
6 x 75 cl x 16°  
B 27,55+0,68=28,23  
VIF 8% 25,35+0,68=26,03  
ANT 24,33+0,68=25,01

**A05557**

**VERGANO CHINATO (NEBBIOLO)**  
6 x 50 cl x 16,5°  
B 30,70+0,46=31,16  
VIF 8% 28,25+0,46=28,71  
ANT 27,12+0,46=27,58

**A05556**

**VERGANO LULI (MOSCATO)**  
6 x 50 cl x 16°  
B 30,79+0,46=31,25  
VIF 8% 28,32+0,46=28,78  
ANT 27,19+0,46=27,65

# CESAR FLORIDO

## DAL VIGNETO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

**DATA DI FONDAZIONE:** 1887

**MATERIA PRIMA:** UVE

**FERMENTAZIONE:** LIEVITI INDIGENI

**METODO DI PRODUZIONE:** FORTIFICAZIONE

Cesar Florido è il proprietario e factotum della Cesar Florido, in attività dal 1887: la quinta generazione. Proprietari di 21 ettari, piantati a palomino nei Pagos di Balbafna e Miraflores, e di alcuni ettari a Chipiona, su suolo sabbioso, coltivati a moscato di Alessandria per la produzione dei Moscatel. Fatto anomalo, Cesar è rimasto l'unico a compiere tutte le fasi della produzione dello sherry, dal vigneto all'imbottigliamento. Coltiva l'uva, la vinifica con lieviti naturali, fortifica ed invecchia nelle sue solera, ubicate in tre bodegas, nel cuore di Chipiona, a pochi metri dall'oceano Atlantico.

### FINO CRUZ DEL MAR

Fermentazione spontanea fino a esaurimento degli zuccheri e mutizzazione con acquavite di vino neutra. Affinamento con metodo Solera, per 3 anni sotto flor.

### FINO EN RAMA PENA DEL AGUILA

Fermentazione spontanea fino a esaurimento degli zuccheri e mutizzazione con acquavite di vino neutra. Affinamento con metodo Solera, per 3 anni sotto flor. Dopo aver attraversato cinque criadera, viene scelta la botte migliore e direttamente imbottigliata.

### MOSCATEL DORADO

Fermentazione spontanea fino a parziale esaurimento degli zuccheri e fortificazione con la tradizionale Mistella, ottenuta dalla miscela di mosto di uve surmature e acquavite di vino neutra. Affinamento con metodo Solera per un anno.

### MOSCATEL PASAS

Appassimento delle uve nel campo, pressatura, fermentazione spontanea fino a parziale esaurimento degli zuccheri e fortificazione con la tradizionale Mistella, ottenuta dalla miscela di mosto di uve surmature e acquavite di vino neutra. Affinamento con metodo solera per un anno.



AO2994

**FINO CRUZ DEL MAR**  
6 x 75 cl x 15°  
B 14,53 + 0,68 = 15,21  
VIF 8% 13,36 + 0,68 = 14,04  
ANT 12,83 + 0,68 = 13,51

AO2995

**FINO EN RAMA PEÑA DEL AGUILA**  
6 x 37,5 cl x 15°  
B 12,91 + 0,35 = 13,26  
VIF 8% 11,88 + 0,35 = 12,23  
ANT 11,40 + 0,35 = 11,75

AO2997

**MOSCATEL DORADO**  
6 x 75 cl x 17,5°  
B 15,71 + 0,68 = 16,39  
VIF 8% 14,45 + 0,68 = 15,13  
ANT 13,88 + 0,68 = 14,56

AO2996

**MOSCATEL PASAS**  
6 x 75 cl x 15°  
B 23,08 + 0,68 = 23,76  
VIF 8% 21,23 + 0,68 = 21,91  
ANT 20,38 + 0,68 = 21,06

# HIMEROS NOVITA

## AMARO

Amaro Himeros è un liquore al bergamotto e gelsomino, provenienti dalla costa ionica reggina che va da Caulonia a Bova. Fino agli anni '70, questa costa era nota per i suoi gelsomini spontanei, che le donne dette 'gelsominaie' andavano a raccogliere in piena notte, quando i fiori sono chiusi, prima che i raggi del sole li danneggino, per preservarne l'intensa fragranza. Secondo la leggenda l'estratto di gelsomino aveva un forte potere afrodisiaco, e per questo l'amaro prende il nome di Himeros, dio greco della sessualità e del desiderio.

## APERITIVO IONICO

Viene prodotto a partire da spezie calabresi e da agrumi della costa ionica reggina: arancia tarocco, arancia amara, mandarino verde e bergamotto, tutti provenienti da un tratto che va da Caulonia a Bova, favorito da un microclima ideale.

## BITTER IONICO

Oltre alle spezie e agli agrumi di Calabria, questo bitter comprende tra i suoi ingredienti anche il rabarbaro, sempre di provenienza locale.

# DROUIN

## ABC APERITIF

ABC de Christian Drouin è il primo aperitivo a base di Calvados ispirato al mondo del Vermouth. L'arte di produrre l'ABC combina la miscelazione di un mosto di mela con un calvados giovane, l'invecchiamento in botti di rovere e l'aromatizzazione con un bouquet di piante e spezie come la Quinquina, l'Armoise, la cannella, l'arancia, i fiori di sambuco e lo Yuzu.



**HIMEROS AMARO**  
IN ARRIVO PROSSIMAMENTE

AO6865

**HIMEROS APERITIVO IONICO**  
6 x 100 cl x 11°  
B 12,72 + 1,19 = 13,91  
VIF 8% 11,70 + 1,19 = 12,89  
ANT 11,23 + 1,19 = 12,42

AO6866

**HIMEROS BITTER IONICO**  
6 x 100 cl x 25°  
B 11,92 + 2,63 = 14,55  
VIF 8% 10,97 + 2,63 = 13,60  
ANT 10,53 + 2,63 = 13,16

AO6003

**CHRISTIAN DROUIN ABC APERITIF**  
6 x 70 cl x 17°  
B 17,93 + 1,29 = 19,22  
VIF 8% 16,49 + 1,29 = 17,78  
ANT 15,83 + 1,29 = 17,12

# LUSTAU

## LA RIVALUTAZIONE DELL'ALMACENISTA

DATA DI FONDAZIONE: 1896

FERMENTAZIONE: LIEVITI SELEZIONATI

METODO DI PRODUZIONE: FERMENTAZIONE

Tutte le tipologie di vino Sherry trovano espressione nelle antiche Solera di Bodega Lustau.

Il viaggio esplorativo comincia dallo **Sherry Fino** con il suo invecchiamento di tipo classico, che viene fortificato seguendo il processo ossidativo del Flor, una formazione di lieviti esausti in botte che crea una pellicola protettiva. Il **Fino En Rama de Jerez**, il **Puerto de Santa Maria** e il **Puerto Gonzales Obregon** sono invecchiati nelle rispettive Bodegas, e imbottigliati naturalmente senza nessuna aggiunta di additivi.

Il **Manzanilla** è uno Sherry invecchiato sotto flor proveniente da Sanlúcar de Barrameda.

Il **Manzanilla Paporusa** viene invecchiato in botti di rovere americano sotto il clima umido e salmastoso di Sanlúcar de Barrameda.

Il **Manzanilla Pasada** de Cuevas Jurado viene invecchiato per almeno 7 anni, come richiesto dal disciplinare per il Pasada, a Sanlúcar de Barrameda. L'**Amontillado Los Arcos** viene prodotto nelle bodegas Emperatriz Eugenia da uve 100% Palomino, mentre l'**Amontillado del Puerto Gonzales Obregon** viene dalla Solera della bodega dell'Almacenista Jose Luis Gonzales Obregon, uno degli artigiani invecchiatori più rispettati nel Triangolo dello Sherry.

L'Amontillado è uno Sherry invecchiato sotto Flor che finisce la maturazione in modo ossidativo, mentre l'Oloroso subisce un invecchiamento unicamente di tipo ossidativo.

Lustau **Vors** è una selezione di 8 barili di una delle più antiche Solera della Bodega Lustau di Jerez. La menzione v.o.r.s. (vinum optimum rare signatum/very old rare sherry) viene riservata ai vini che raggiungono il minimo di 30 anni di invecchiamento dopo una degustazione condotta da un team indipendente di esperti non legati al Consejo Regulador. L'**Oloroso Pata de Gallina** è considerato tra i più rari del triangolo dello Sherry, e prende il nome dal segno particolare che si esegue sul barile prescelto, che ricorda proprio la zampa di gallina. L'**Oloroso Emperatriz Eugenia** viene invecchiato per circa 15 anni in botti di rovere. Il potente **San Emilio Pedro Ximénez** viene ottenuto dal vitigno Pedro Ximénez, mentre il **Pedro Ximenez Murillo** è la versione più invecchiata di Sherry PX della Bodega: è una selezione creata da Juan Fuentes, il precedente Capataz. Prodotto con uve Moscatel vinificate in purezza, il **Moscatel Emilín Solera Reserva** riposa in botti di rovere americano ed è maturato secondo il sistema Solera. **Lustau East India Solera** è un blend composto di sherry Oloroso e Pedro Ximenez, che vengono invecchiati singolarmente per un anno e poi insieme per tre anni supplementari.

**Capataz Andres Deluxe Cream** è un blend composto da Oloroso e Pedro Ximénez, ciascuno invecchiato per circa 6 anni nella propria Solera.



<b>AO6493</b> SHERRY "EN RAMA" FINO DE JEREZ DE LA FRONTERA 2025 6 x 50 cl x 15° B 18,06 + 0,46 = 18,52 VIF 8% 16,61 + 0,46 = 17,07 ANT 15,95 + 0,46 = 16,41	<b>AO6492</b> SHERRY "EN RAMA" FINO DEL PUERTO DE SANTA MARIA 2025 6 x 50 cl x 15° B 18,06 + 0,46 = 18,52 VIF 8% 16,61 + 0,46 = 17,07 ANT 15,95 + 0,46 = 16,41	<b>A62566</b> FINO JEREZ 6 x 75 cl x 15° B 14,39 + 0,68 = 15,07 VIF 8% 13,24 + 0,68 = 13,92 ANT 12,71 + 0,68 = 13,39	<b>O05659</b> FINO DEL PUERTO GONZALES OBREGON 6 x 50 cl x 15° B 15,50 + 0,46 = 15,96 VIF 8% 14,26 + 0,46 = 14,72 ANT 13,69 + 0,46 = 14,15	<b>AO6491</b> SHERRY "EN RAMA" MANZANILLA DE SANLUCAR DE BARRAMEDA 2025 6 x 50 cl x 15° B 18,06 + 0,46 = 18,52 VIF 8% 16,61 + 0,46 = 17,07 ANT 15,95 + 0,46 = 16,41	<b>A01167</b> MANZANILLA PAPIRUSA 6 x 75 cl x 15° B 14,19 + 0,68 = 14,87 VIF 8% 13,06 + 0,68 = 13,74 ANT 12,53 + 0,68 = 13,21	<b>A01169</b> MANZANILLA PASADA DE CUEVAS JURADO 6 x 50 cl x 17° B 24,86 + 0,46 = 25,32 VIF 8% 22,87 + 0,46 = 23,33 ANT 21,95 + 0,46 = 22,41	<b>A01168</b> AMONTILLADO LOS ARCOS 6 x 75 cl x 18,5° B 14,53 + 0,68 = 15,21 VIF 8% 13,37 + 0,68 = 14,05 ANT 12,83 + 0,68 = 13,51	<b>A01170</b> AMONTILLADO DEL PUERTO GONZALES OBREGON 6 x 50 cl x 17,5° B 27,89 + 0,46 = 28,35 VIF 8% 25,66 + 0,46 = 26,12 ANT 24,63 + 0,46 = 25,09
---	---	---	--	---	---	--	---	--



<b>O05680</b> VORS AMONTILLADO 30 YO 6 x 50 cl x 20° B 10,27 + 0,46 = 10,73 VIF 8% 9,40 + 0,46 = 9,86 ANT 9,02 + 0,46 = 9,48	<b>O05679</b> OLOROSO PATA DE GALLINA 6 x 50 cl x 20° B 28,03 + 0,46 = 28,49 VIF 8% 25,79 + 0,46 = 26,25 ANT 24,75 + 0,46 = 25,21	<b>O05684</b> OLOROSO EMPERATRIZ EUGENIA 6 x 50 cl x 20° B 24,65 + 0,46 = 25,11 VIF 8% 22,68 + 0,46 = 23,14 ANT 21,77 + 0,46 = 22,23	<b>A27065</b> SAN EMILIO PEDRO XIMENEZ 6 x 75 cl x 17° B 23,80 + 0,68 = 24,48 VIF 8% 21,89 + 0,68 = 22,57 ANT 21,02 + 0,68 = 21,70	<b>O05681</b> PEDRO XIMENEZ MURILLO 6 x 50 cl x 17° B 34,29 + 0,46 = 34,75 VIF 8% 31,55 + 0,46 = 32,01 ANT 30,29 + 0,46 = 30,75	<b>O05661</b> MOSCATEL "EMILIN" SOLERA RESERVA 6 x 75 cl x 17° B 24,76 + 0,68 = 25,44 VIF 8% 22,78 + 0,68 = 23,46 ANT 21,87 + 0,68 = 22,55	<b>O05682</b> EAST INDIA SOLERA 6 x 50 cl x 20° B 15,10 + 0,46 = 15,56 VIF 8% 13,89 + 0,46 = 14,35 ANT 13,33 + 0,46 = 13,79	<b>A06232</b> CAPATAZ ANDRES DELUXE CREAM 6 x 75 cl x 20° B 15,79 + 0,68 = 16,47 VIF 8% 14,53 + 0,68 = 15,21 ANT 13,95 + 0,68 = 14,63
--	---	--	--	---	--	--	---

# FONSECA

## IL PIÙ PREZIOSO DI OPORTO

DATA DI FONDAZIONE: 1815

MATERIA PRIMA: UVE

FERMENTAZIONE: LIEVITI INDIGENI

METODO DI PRODUZIONE: VINIFICAZIONE

La costanza nel produrre questi Porto eccezionali è data non solo dall'ininterrotta tradizione familiare, ma dallo stretto legame con le quintas (vigneti). I 3 vigneti della casa, Cruzeiro, Panascal e Santo Antonio sono il cuore del carattere distintivo di Fonseca. Proprio il rispetto per il vigneto e per l'ambiente unico della Valle del Douro hanno portato Fonseca ad essere la prima casa a dedicare interamente alla produzione biologica e sostenibile: la Quinta de Santo Antonio. Ruby e Tawny sono entrambi vini rossi fortificati, che si distinguono dal processo di invecchiamento.

Il **Croft Pink** è un Porto giovane e vivace, affinato per 3 anni in grandi botti di rovere.

Il **Ruby** viene invecchiato in grandi botti risultando in un Porto fresco, giovane e fruttato.

Il **Tawny** viene invecchiato in botti di dimensioni ridotte nelle quali andrà a perdere il suo carattere giovane per diventare un Porto ambrato e suadente.

Il **White** è un blend proveniente da un assemblaggio di uvaggi bianchi provenienti dal versante superiore della Valle Del Douro.

**Bin 27** è una via di mezzo tra un Ruby classico e un Vintage; un Ruby invecchiato più a lungo e più complesso.

Il **Terra Prima** è un Porto "Triple A" nel quale sia la base di vino rosso e il distillato utilizzato per la fortificazione è prodotto rispettando il protocollo organico.

Il **Vintage 2016** è un'eccezione, dovuta a una raccolta 2016 contrastata da forti piogge seguite da un'estate calda e secca; un Porto precoce, che si distingue da freschezza e complessità.

Il Fonseca **LBV** viene invecchiato per 5 anni in tini di rovere, dove matura gradualmente. Viene quindi estratto in bottiglia senza fini di chiarificazione o filtrazione.



005607

**CROFT PINK**  
6 x 75 cl x 20°  
B 14,75 + 0,68 = 15,43  
VIF 8% 13,57 + 0,68 = 14,25  
ANT 13,03 + 0,68 = 13,71

005606

**RUBY**  
6 x 75 cl x 20°  
B 11,57 + 0,68 = 12,25  
VIF 8% 10,65 + 0,68 = 11,33  
ANT 10,22 + 0,68 = 10,90

005601

**TAWNY**  
6 x 75 cl x 20°  
B 11,02 + 0,68 = 11,70  
VIF 8% 10,14 + 0,68 = 10,82  
ANT 9,73 + 0,68 = 10,41

AO2690

**WHITE**  
6 x 75 cl x 20°  
B 10,82 + 0,68 = 11,50  
VIF 8% 9,96 + 0,68 = 10,64  
ANT 9,56 + 0,68 = 10,24

005600

**BIN 27**  
6 x 75 cl x 20°  
B 16,78 + 0,68 = 17,46  
VIF 8% 15,44 + 0,68 = 16,12  
ANT 14,82 + 0,68 = 15,50



005628

**TERRA PRIMA ORGANIC**  
6 x 75 cl x 20°  
B 18,07 + 0,68 = 18,75  
VIF 8% 16,63 + 0,68 = 17,31  
ANT 15,96 + 0,68 = 16,64

005604

**10 YEAR OLD TAWNY**  
6 x 75 cl x 20°  
B 27,46 + 0,68 = 28,14  
VIF 8% 25,26 + 0,68 = 25,94  
ANT 24,25 + 0,68 = 24,93

005605

**20 YEAR OLD TAWNY**  
6 x 75 cl x 20°  
B 51,29 + 0,68 = 51,97  
VIF 8% 47,19 + 0,68 = 47,87  
ANT 45,30 + 0,68 = 45,98

AO1630

**VINTAGE 2016**  
6 x 75 cl x 20,5°  
B 84,92 + 0,68 = 85,60  
VIF 8% 78,12 + 0,68 = 78,80  
ANT 75,00 + 0,68 = 75,68

005613

**VINTAGE 2000**  
12 x 37,5 cl x 20,5°  
B 37,25 + 0,35 = 37,60  
VIF SC.8% 34,27 + 0,35 = 34,62  
ANT 32,90 + 0,35 = 33,25

AO6336

**PORT LBV 2019**  
6 x 75 cl x 20°  
B 15,79 + 0,68 = 16,47  
VIF 8% 14,53 + 0,68 = 15,21  
ANT 13,95 + 0,68 = 14,63

AO2928 2012  
B 50,53 + 0,68 = 51,21  
VIF SC.8% 46,48 + 0,68 = 47,16  
ANT 44,63 + 0,68 = 45,31

# SAKE & SHOCHU

## La complessità del Sake

### Le differenze che fanno la differenza

Il rinascimento odierno del sake ha come punto di partenza proprio il riconoscimento del **Pure Sake** o Junmai Shu che si distingue in primo luogo per l'assenza di alcol distillato aggiunto dopo la fermentazione, un metodo in netto contrasto con l'andamento generale del mercato nell'immediato dopoguerra che ammetteva questa pratica per limitare il consumo di riso.

Il sake è un **fermentato** che ha come base il **riso japonica**, ricco di amido e proteine e contraddistinto dalla forma tonda. Il riso integrale viene levigato in modo da rendere più facilmente accessibile l'amido contenuto nella parte esterna dell'endosperma. Il riso viene quindi lavato e cotto a vapore.

Dopo il raffreddamento viene prelevata una porzione di riso a cui è inoculato il koji, un fungo che aiuta la trasformazione dell'amido in zucchero, ottenendo il **koji**

**rice** che viene poi aggiunto alla massa rimanente, lo shubo. Il toji (l'head brewer) controlla costantemente l'evoluzione del processo e la conseguente fermentazione che richiede diverse settimane.

Una pressatura consente di separare la parte liquida, il Pure Sake non trasformato, detto junmai muroka nama genshu, ossia sake non filtrato, non pastorizzato e senza aggiunta di alcol. I sake composti esclusivamente da riso, acqua, koji e lievito sono chiamati **junmai**.

Questa categoria è ulteriormente suddivisa al suo interno in base al grado di levigatura decrescente del riso in junmai daiginjo, junmai dinjo e junmai. I sake prodotti invece con l'aggiunta di alcol distillato sono invece chiamati **daiginjo, ginjo, honjozo e, in ultimo, futsu-shu**, un sake con aggiunta di alcool distillato e privo di indicazione riguardo il livello di levigatura del riso.

## Shochu

### I distillati Giapponesi

Lo **shochu** è un **distillato** che può essere prodotto a partire da diverse materie prime a seconda della provenienza: riso (kome), patate dolci (imo), zucchero trasformato (kokuto), castagne o grano saraceno (soba).

Il termine shochu proviene dalla parola cinese shaojiu che significa "liquido bruciato".

Si distinguono due categorie di shochu: l'honkaku shochu, prodotto da una singola distillazione, e il ko-rui shochu, prodotto tramite diverse distillazioni.

La prima è considerata la più tradizionale nella quale è più percepibile il sapore della materia prima. La seconda invece, proveniente per lo più da materie prime molto ricche di zuccheri fermentescibili come la molassa o il grano, ricordano più la neutralità di una vodka.

## Glossario Sake

TERMINOLOGIA	TRADUZIONE
Junmai	Puro Sake di Riso.
Ginjo	Levigatura del riso uguale o superiore al 40 %
Daiginjo	Levigatura del riso uguale o superiore al 50 %
Nama	Non pastorizzato.
Nigori	Lievemente filtrato e dall'aspetto torbido (sedimenti presenti in bottiglia).
Muroka	Lievemente filtrato (micro-sedimenti presenti in bottiglia).
Kimoto	Metodo di fermentazione - lieviti indigeni, utilizzo di pali di legno nel mash di fermentazione.
Yamahai	Metodo di fermentazione antico - lieviti indigeni, aggiunta graduale di riso, koji e idratazione.
Bodaimoto	Metodo di fermentazione antico (14esimo Secolo). Aggiunta di riso crudo nel mash di fermentazione per aumentare il livello di acido lattico.

TERMINOLOGIA	TRADUZIONE
Genshu	Nessuna aggiunta di acqua o sake dopo la pressatura.
Ōkarakuchi	Sake particolarmente secco / quantità minore di zuccheri.
Shizenshu	Sake prodotto con riso locale senza aggiunta di pesticidi .
Yuzushu	Sake allo yuzu.
Umeshu	Sake alla prugna.
Kijoshu	Sake al quale viene aggiunto puro sake di riso nell'ultima fase di fermentazione del riso. Aumenta la densità e il residuo zuccherino nel prodotto finale.
Koshu	Sake invecchiato (generalmente in bottiglia).
Akaimashu	Sake prodotto con utilizzo di riso nero, che dà al prodotto finale un colore rosso.



# YOIGOKOCHI

## LA SELEZIONE DEI PURE SAKÈ

### KIDOIZUMI SHIZENMAI

Puro sake di riso - Metodo di fermentazione: lieviti indigeni, utilizzo di pali di legno nel mash di fermentazione - Non filtrato - Non pastorizzato - Nessuna aggiunta di acqua o sake dopo la pressatura - Prodotto con riso locale.

### TERADA HONKE DAIGO NO AWA

Puro sake di riso - Metodo di fermentazione: lieviti indigeni, utilizzo di pali di legno nel mash di fermentazione - Non filtrato - Non pastorizzato - Nessuna aggiunta di acqua o sake dopo la pressatura - Prodotto con riso locale.

### TERADA HONKE DAIGO NO SHIZUKU

Puro sake di riso - Metodo di fermentazione antico (14° secolo): aggiunta di riso crudo nel mash di fermentazione per aumentare il livello di acido lattico - Non filtrato - Non pastorizzato - Nessuna aggiunta di acqua o sake dopo la pressatura - Sake prodotto con riso locale.

### TERADA HONKE KATORI 90

Puro sake di riso - Metodo di fermentazione antico: lieviti indigeni, aggiunta graduale di riso, koji e idratazione - Non filtrato - Sake prodotto con riso locale. Disponibile anche in versione namagen, ovvero non pastorizzata.

### MUKAI INE MANKAI

Puro sake di riso - Sake prodotto con utilizzo di riso nero, che dà al prodotto finale un colore rosso.

### FUKUCHIYO NABESHIMA GINJO

Puro sake di riso - Levigatura del riso uguale o superiore al 40%.

### CHIKUMANISHIKI KIZAN GINJO

Puro sake di riso - Levigatura del riso uguale o superiore al 40% - Non pastorizzato - Nessuna aggiunta di acqua o sake dopo la pressatura.

### AKISHIKA OKARAKUCHI

Puro sake di riso - Levigatura del riso uguale o superiore al 40% - Non filtrato - Non pastorizzato - Nessuna aggiunta di acqua o sake dopo la pressatura - Sake particolarmente secco / quantità minore di zuccheri.

### OTA KOKORO / CUP

Puro sake di riso - Non pastorizzato - Nessuna aggiunta di acqua o sake dopo la pressatura.

### KINOSHITA TAMAGAWA YAMAHAI

Puro sake di riso - Metodo di fermentazione: lieviti indigeni, utilizzo di pali di legno nel mash di fermentazione - Non filtrato - Non pastorizzato - Nessuna aggiunta di acqua o sake dopo la pressatura.

### MUTEMUKA

Un altro fiore all'occhiello della selezione: non pastorizzato, non filtrato e non diluito. Riscaldato mette in rilievo delle note Umami.



G97082

**KIDOIZUMI SHIZENMAI (SPARKLING SAKE)**  
12 x 36 cl x 14"

B 2160

VIF 8% 1988

ANT 19,08

**AO1634 72 cl**

B 2744

VIF SC. 8% 25,25

ANT 24,24



AO2266

**TERADA HONKE DAIGO NO AWA (SPARKLING SHINZENSU)**  
12 x 72 cl x 11"

B 3468

VIF 8% 31,91

ANT 30,63



AO4947

**TERADA HONKE DAIGO NO SHIZUKU (MEDIUM SAKE)**  
12 x 72 cl x 11"

B 3200

VIF 8% 29,44

ANT 28,27



003493

**TERADA HONKE KATORI 90 (LIQUID RICE SAKE)**  
12 x 72 cl x 15"

B 2903 + 0,66 = 29,69

VIF 8% 26,71 + 0,66 = 27,37

ANT 25,64 + 0,66 = 26,30

**AO4796 20°**

B 28,95 + 0,66 = 29,61

VIF SC. 8% 26,63 + 0,66 = 27,29

ANT 25,56 + 0,66 = 26,22



003490

**MUKAI INE MANKAI (RED APERITIF SAKE)**  
12 x 72 cl x 14"

B 4742

VIF 8% 43,63

ANT 41,88



AO0736

**FUKUCHIYO NABESHIMA GINJO (FRUITY SAKE)**  
12 x 72 cl x 16"

B 3981 + 0,66 = 40,47

VIF 8% 36,63 + 0,66 = 37,29

ANT 35,16 + 0,66 = 35,82



003491

**CHIKUMANISHIKI KIZAN (FRUITY SAKE)**  
6 x 72 cl x 15"

B 33,80 + 0,66 = 34,46

VIF 8% 31,09 + 0,66 = 31,75

ANT 29,85 + 0,66 = 30,51



G34088

**AKISHIKA OKARAKUCHI (DRY SAKE)**  
12 x 72 cl x 18"

B 39,40 + 0,66 = 40,06

VIF 8% 36,25 + 0,66 = 36,91

ANT 34,80 + 0,66 = 35,46



AO0737

**OTA KOKORO (ALL ROUND SAKE)**  
12 x 72 cl x 17"

B 21,55 + 0,66 = 22,21

VIF 8% 19,82 + 0,66 = 20,48

ANT 19,03 + 0,66 = 19,69



AO2277

**OTA KOKORO CUP (ALL ROUND SAKE)**  
30 x 18 cl x 17"

B 6,47 + 0,21 = 6,68

VIF 8% 5,95 + 0,21 = 6,16

ANT 5,72 + 0,21 = 5,93



AO6516

**KINOSHITA TAMAGAWA YAMAHAI (FULL BODY FULL TASTE SAKE)**  
12 x 72 cl x 20"

B 24,30 + 0,66 = 24,96

VIF 8% 22,36 + 0,66 = 23,02

ANT 21,46 + 0,66 = 22,12



003492

**MUTEMUKA (FULL BODY FULL TASTE)**  
12 x 72 cl x 18"

B 21,30 + 0,66 = 21,96

VIF 8% 19,59 + 0,66 = 20,25

ANT 18,81 + 0,66 = 19,47

**AO1635 30 cl**

B 10,09 + 0,29 = 10,38

VIF SC. 8% 9,28 + 0,29 = 9,57

ANT 8,91 + 0,29 = 9,20

# YOIGOKOCHI

## LA SELEZIONE DEI PURE SAKÈ

### KIREI 80 (ALL ROUND SAKE)

Un sakè secco, prodotto a partire dalla rara varietà di riso Shin-Senbon di Hiroshima, pulito al 20%.

### MII NO KOTOBUKI BIDEN 2018 (AGED SAKE)

Puro sake di riso - Metodo di fermentazione: lieviti indigeni, utilizzo di pali di legno nel mash di fermentazione - Sake invecchiato (generalmente in bottiglia).

### OMIJI KIJOSHU 2014-1978 (BLEND AGED SAKE)

Puro sake di riso - Sake invecchiato (generalmente in bottiglia) - sake al quale viene aggiunto puro sake di riso nell'ultima fase di fermentazione del riso (aumenta la densità e il residuo zuccherino nel prodotto finale).

### MIYAKO YUZU

Sake allo yuzu.

### HEIWA YUZU

Sake allo yuzu.

### HEIWA SUPPAI UMESHU

Sake con macerazione prolungata di ume, frutto giapponese simile a una prugna.

### HEIWA NATSUMIKAN

Sake al mandarino.



**AO6414**  
KIREI 80 (ALL ROUND SAKE)  
12 x 72 cl x 17°  
B 18,59 + 0,66 = 19,25  
VIF 8% 17,0 + 0,66 = 17,66  
ANT 16,42 + 0,66 = 17,08

**AO6484**  
MII NO KOTOBUKI BIDEN 2018 (AGED SAKE)  
12 x 72 cl x 16°  
B 30,45 + 0,66 = 31,11  
VIF 8% 28,02 + 0,66 = 28,68  
ANT 26,90 + 0,66 = 27,56

**AO2280**  
OMIJI KIJOSHU 2014-1978 (BLEND AGED SAKE)  
12 x 72 cl x 16°  
B 52,78 + 0,66 = 53,44  
VIF 8% 48,56 + 0,66 = 49,22  
ANT 46,61 + 0,66 = 47,27

**AO1667**  
MIYAKO YUZU (YUZU SAKE)  
12 x 72 cl x 7°  
B 27,43  
VIF 8% 25,24  
ANT 24,23

# YOIGOKOCHI

## LA SELEZIONE DEGLI SHOCHU

### CHIKUMANISHIKI KIZAN (GRANO SARACENO)

Shōchū ottenuto dalla distillazione del grano saraceno.

### KENJO KOFUKURO (ORZO)

Shōchū a base di orzo tostato proveniente dal nord dell'isola di Kyushu.

### MANZEN (PATATE DOLCI)

Prodotto in batch limitati, con patate dolci, viene distillato in una colonna di legno per poi essere invecchiato in urne di ceramica.



**OO3497**  
HEIWA YUZU (YUZU SAKE)  
12 x 72 cl x 7°  
B 36,70  
VIF 8% 33,76  
ANT 32,41

**OO3496**  
HEIWA SUPPAI UMESHU (PLUM SAKE)  
12 x 72 cl x 11°  
B 32,46 + 0,66 = 33,12  
VIF 8% 29,86 + 0,66 = 30,52  
ANT 28,67 + 0,66 = 29,33

**AO1404**  
HEIWA NATSUMIKAN (TANGERINE SAKE)  
12 x 72 cl x 7°  
B 30,42  
VIF 8% 27,99  
ANT 26,87

**A87226**  
CHIKUMANISHIKI KIZAN SHOCHU (GRANO SARACENO)  
6 x 72 cl x 35°  
B 28,80 + 2,66 = 31,46  
VIF 8% 26,50 + 2,66 = 29,16  
ANT 25,44 + 2,66 = 28,10

**A67029**  
KENJO KOFUKURO SHOCHU (ORZO)  
6 x 72 cl x 25°  
B 21,26 + 1,91 = 23,17  
VIF 8% 19,56 + 1,91 = 21,47  
ANT 18,78 + 1,91 = 20,69

**A51788**  
MANZEN SHOCHU (PATATE DOLCI)  
12 x 72 cl x 25°  
B 33,62 + 1,91 = 35,53  
VIF 8% 30,93 + 1,91 = 32,84  
ANT 29,69 + 1,91 = 31,60

**AO1402 180 cl**  
B 76,38  
VIF 8% 70,27  
ANT 67,46

# MASAMUNE DARUMA

L'ULTIMO MAESTRO  
PRODUTTORE DEL SAKÈ KOSHU

## MASAMUNE DARUMA SAKE 1979

Masamune Daruma utilizza le tecniche dell'Era Kamakura, risalenti al 1200. Tra i suoi sakè, il 1979 è uno dei prodotti più strabilianti della gamma Velier.

# MING RIVER

IL DISTILLATO CINESE PER ECCELLENZA

## MING RIVER SICHUAN BAIJIU

Distillato di sorgo. Prodotto con fermentazione lunga e spontanea, con lieviti autoctoni per due mesi. Distillato in un alambicco discontinuo Pot Still tradizionale cinese. Invecchiato per due anni.

# CHOYA

IL PIU' GRANDE PRODUTTORE  
DI UMESHU AL MONDO

## EXTRA YEARS VERDE

Liquore ottenuto dall'ume – una tipologia di prugna giapponese – che viene infuso in alcol per oltre 2 anni per estrarre la fragranza e l'acidità naturale del frutto. Ottimo servito fresco o per la miscelazione.

## ROYAL HONEY GIALLO

Questo liquore ha la stessa base di ume del Verde, ma in più contiene miele e un'aggiunta di pappa reale. Molto usato nella miscelazione.

## EXTRA SHISO ROSSO

Questo liquore ha la stessa base di ume del Verde, ma in più contiene estrazioni aromatiche dello shiso – una pianta aromatica orientale simile al basilico dall'aroma unico, tra anice, melissa, cannella e agrumi.

## YUZU

Liquore ottenuto dallo yuzu – un agrume giapponese dal sapore molto dolce, con un retrogusto che ricorda il mandarino. Si utilizza nella miscelazione e in cucina per le marinature.

# TANAKA

UN SAKÈ PER L'ALTA GASTRONOMIA

## TANAKA 1798 X CHARTIER BLEND 001 2018

Dalla collaborazione tra Chartier e Tanaka, nasce il primo sake blended di stile Junmai, creato a partire dal vintage 2018.

## TANAKA 1798 X CHARTIER PAVILLON BLEND 001 2019

La versione creata a partire dal vintage 2019 del primo sake blended di stile Junmai.

## TANAKA 1798 X CHARTIER DAIGINJO BLEND 002 2018

Dalla collaborazione tra Chartier e Tanaka, il secondo sake blended è di stile Daiginjo, ed è creato a partire dal vintage 2018.



**003500**  
**MASAMUNE DARUMA SAKE 1979**  
12 x 50 cl x 17,8°  
B 153,16 + 0,46 = 153,62  
VIF 8% 140,91 + 0,46 = 141,37  
ANT 135,28 + 0,46 = 135,73  
ASTUCCIO

**AO2611**  
**MING RIVER SICHUAN BAIJIU**  
6 x 70 cl x 45°  
B 26,49 + 3,31 = 29,80  
VIF 8% 24,37 + 3,31 = 27,68  
ANT 23,39 + 3,31 = 26,70

**AO5443**  
**EXTRA YEARS VERDE**  
6 x 70 cl x 17°  
B 22,03 + 0,62 = 22,65  
VIF 8% 20,27 + 0,62 = 20,89  
ANT 19,46 + 0,62 = 20,08

**AO5441**  
**ROYAL HONEY GIALLO**  
6 x 70 cl x 17°  
B 30,97 + 0,62 = 31,60  
VIF 8% 28,50 + 0,62 = 29,12  
ANT 27,36 + 0,62 = 27,98

**AO5442**  
**EXTRA SHISO ROSSO**  
6 x 70 cl x 17°  
B 22,03 + 0,62 = 22,65  
VIF 8% 20,27 + 0,62 = 20,89  
ANT 19,46 + 0,62 = 20,08

**AO5444**  
**YUZU**  
6 x 75 cl x 14,7°  
B 19,05 + 0,67 = 19,71  
VIF 8% 17,52 + 0,67 = 18,19  
ANT 16,82 + 0,67 = 17,49



**AO4227**  
**TANAKA 1798  
X CHARTIER  
BLEND 001 2018**  
1 x 50 cl x 16,2°  
B 70,11 + 0,46 = 70,57  
VIF 8% 64,50 + 0,46 = 64,96  
ANT 61,92 + 0,46 = 62,38

**AO4228**  
**TANAKA 1798  
X CHARTIER  
PAVILLON BLEND 001 2019**  
1 x 50 cl x 16,2°  
B 51,85 + 0,46 = 52,31  
VIF 8% 47,70 + 0,46 = 48,16  
ANT 45,79 + 0,46 = 46,25

**AO4229**  
**TANAKA 1798  
X CHARTIER  
DAIGINJO BLEND 002 2018**  
1 x 50 cl x 17°  
B 91,85 + 0,46 = 92,31  
VIF 8% 84,50 + 0,46 = 84,96  
ANT 81,12 + 0,46 = 81,58

# FEVER-TREE

## IL MIXER CHE HA CAMBIATO LA MIXOLOGY

Fever-Tree è la prima gamma di mixer super-premium lanciata nel 2005 a partire da una ricerca mirata delle migliori botaniche presenti sul mercato.

A differenza della maggior parte delle bibite presenti oggi, che sono conservate con benzoato di sodio o sostanze simili o che prevedono l'utilizzo di dolcificanti artificiali (come la saccarina), **Fever-Tree utilizza solo ingredienti naturali, senza additivi o conservanti.**

La Tonica Fever-Tree, punta di diamante della gamma, prevede l'impiego della massima qualità di chinino trovato sul confine tra Ruanda e Congo e **miscelato con acqua di fonte e otto diverse botaniche**, includendo rari ingredienti come gli estratti di calendula e arancia amara provenienti dal Messico.

Tutti i mixer Fever-Tree sono contraddistinti da un'elevata effervescenza, fatta di piccole bollicine che creano una sensazione morbida e delicata al palato. In ogni mixer della gamma, le bolle hanno il compito di trattenere il gusto delle botaniche e di arricchire gli aromi dei distillati.



**001003**  
**INDIAN TONIC WATER 4 PACK**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95  
**001000 VASSOIO**  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95

**A01890**  
**REFRESHINGLY LIGHT TONIC WATER 4 PACK**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95

**001013**  
**MEDITERRANEAN TONIC WATER 4 PACK**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95

**A01955**  
**ELDERFLOWER TONIC WATER 4 PACK**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95

**A02088**  
**LEMON TONIC WATER 4 PACK**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95



**001018**  
**GINGER BEER 4 PACK**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95  
**001010 VASSOIO**  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95

**A01894**  
**GINGER ALE 4 PACK**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95

**A03580**  
**PINK GRAPEFRUIT 4 PACK**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95

**A02087**  
**SICILIAN LEMONADE 4 PACK**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95

**001011**  
**SODA WATER VASSOIO**  
 24 x 20 cl  
 B1,04  
 VIF 5% 0,99  
 ANT 0,95

## INDIAN TONIC WATER

Prodotta dalla miscelazione di oli botanici, acqua di fonte e chinino naturale proveniente dalle foreste della Repubblica Democratica del Congo.

## REFRESHINGLY LIGHT

Parte dalla stessa ricetta della Tonic Water, ma con il fruttosio al posto dello zucchero di canna. Identico gusto e il 46% di calorie in meno.

## MEDITERRANEAN TONIC WATER

Una tonica elegante e rotonda, ottenuta miscelando gli oli essenziali dei fiori, dei frutti e delle erbe raccolte dalle coste del Mediterraneo.

## ELDERFLOWER TONIC WATER

Creata miscelando il miglior chinino del Congo con gli oli essenziali dei fiori di sambuco raccolti a mano nel Gloucestershire, in Inghilterra.

## LEMON TONIC

Il Bitter Lemon di Fever-Tree, ottenuto miscelando il succo fresco e gli oli essenziali dei migliori limoni siciliani con il chinino naturale del Congo.

## GINGER BEER

Una miscela dei migliori zenzeri dalla Costa d'Avorio, dall'India e dalla Nigeria, dei quali viene usata tutta la radice. Senza aromi artificiali.

## GINGER ALE

Prodotta con oli essenziali dei tre migliori tipi di zenzero di origine naturale, con delicati aromi vegetali e acqua di fonte.

## PINK GRAPEFRUIT

Realizzata con vero succo dei pregiati pompelmi rosa della Florida, raccolti a mano. Tutti gli ingredienti sono di altissima qualità.

## SICILIAN LEMONADE

Prodotta con alcuni tra i limoni più pregiati al mondo, raccolti sulle pendici dell'Etna. Fever-Tree è l'unica azienda di drink che utilizza estratti di qualità così elevata.

## SODA WATER

Una soda delicata e dal finale pulito, ottenuta usando un'acqua morbida di sorgente dal basso contenuto di minerali.

## FEVER-TREE TIN

Fever-Tree è disponibile anche nel formato lattina, nei formati da 25 cl per **Mediterranean, Ginger Beer e Pink Grapefruit**, e da 15 cl per le referenze **Indian, Mediterranean, Sicilian Lemonade e Indian Light**.

Un ulteriore passo in avanti nella storia del marchio, che invita anche al consumo liscio e si adatta perfettamente a momenti trasversali: dall'aperitivo al fuori pasto, dal contesto domestico a quello outdoor.



AO6362  
MEDITERRANEAN  
TONIC WATER TIN  
12 x 25 cl  
B1,04  
VIF 5% 0,99  
ANT 0,95



AO6363  
GINGER BEER TIN  
12 x 25 cl  
B1,04  
VIF 5% 0,99  
ANT 0,95



AO6364  
PINK GRAPEFRUIT TIN  
12 x 25 cl  
B1,04  
VIF 5% 0,99  
ANT 0,95



AO3220  
INDIAN  
TONIC WATER TIN  
24 x 15 cl  
B0,83  
VIF 5% 0,79  
ANT 0,76



AO6797  
MEDITERRANEAN  
TONIC WATER TIN  
24 x 15 cl  
B0,83  
VIF 5% 0,79  
ANT 0,76



AO6789  
SICILIAN  
LEMONADE TIN  
24 x 15 cl  
B0,83  
VIF 5% 0,79  
ANT 0,76



AO6365  
INDIAN  
TONIC WATER LIGHT TIN  
24 x 15 cl  
B0,83  
VIF 5% 0,79  
ANT 0,76

# NIASCA PORTOFINO

## IL GUSTO DEGLI AGRUMI LIGURI IN BOTTIGLIA

Nata grazie al desiderio di recuperare e salvaguardare le tradizioni del territorio ligure e i suoi sapori, Niasca prende il nome da una delle più suggestive spiagge della Riviera Ligure, una perla incastonata nella costa, nel tratto che conduce a Portofino.

La produzione delle bibite Niasca Portofino prevede l'utilizzo di sola frutta italiana, zucchero di canna, stevia e infusi. La frutta viene utilizzata in succo e in infuso. La bassa presenza di zucchero e la presenza di un perlage fine completano la creazione di gusti che non risultano mai eccessivi, ma sono anzi molto equilibrati.

Viene utilizzato solo il vetro per essere sostenibili, garantendo la stabilità del gusto e preservando il prodotto. La bottiglietta è affusolata e molto pratica, grazie al tappo rotondo e morbido con la caratteristica apertura a strappo.



### LIMONATA

Una vera limonata a base di limoni femminiello del parco di Portofino e fiori di sambuco, messi in infusione interi per esaltare il gusto.

### MANDARINATA

A base di succo di mandarini italiani, mandarini del parco di Portofino messi in infusione alcolica con la buccia per esaltare l'aroma ed estratto di iris.

### CHINOTTO

Una bevanda della tradizione italiana: chinotto ligure, messo in infusione intero per esaltare il gusto, ed estratto di geranio per bilanciare.

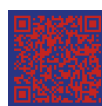
### FESTIVO

Un aperitivo a base di mela, bergamotto, cedro, arancia, limone e zenzero lavorati separatamente, in infusione o come succo.

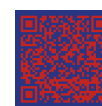
### POMODORO

Realizzato solo con pomodori del golfo di Portofino, in piccola produzione. Ideale per il Bloody Mary.

CAMATTO



BLOODY MARY



AO3499

**LIMONATA WRAP 12**  
12 x 25 cl  
B1,39  
VIF 8% 1,28  
ANT 1,22

AO3071

**LIMONATA CLUSTER**  
24 x 25 cl  
B1,39  
VIF 8% 1,28  
ANT 1,22



AO3501

**MANDARINATA WRAP 12**  
12 x 25 cl  
B1,39  
VIF 8% 1,28  
ANT 1,22

AO3073

**MANDARINATA CLUSTER**  
24 x 25 cl  
B1,39  
VIF 8% 1,28  
ANT 1,22



AO3503

**CHINOTTO WRAP 12**  
12 x 25 cl  
B1,39  
VIF 8% 1,28  
ANT 1,22

AO3067

**CHINOTTO CLUSTER**  
24 x 25 cl  
B1,39  
VIF 8% 1,28  
ANT 1,22



AO3505

**FESTIVO WRAP 12**  
12 x 25 cl  
B1,39  
VIF 8% 1,28  
ANT 1,22

AO3069

**FESTIVO CLUSTER**  
24 x 25 cl  
B1,39  
VIF 8% 1,28  
ANT 1,22



AO3222

**POMODORO WRAP 12**  
12 x 25 cl  
B1,88  
VIF 8% 1,73  
ANT 1,66

# ROOTS

## ANALCOLICO DIVINO

### DIVINO BIANCO

Un Vermouth analcolico bianco a base di rosmarino, timo e assenzio, che ripropone un ritorno alle radici degli antichi rimedi erboristici greci. Perfetto con ghiaccio e tonica per un cocktail analcolico.

### DIVINO ROSSO

Un Vermouth analcolico rosso a base di arancia amara, genziana e assenzio, che ripropone un ritorno alle radici degli antichi rimedi erboristici greci.



AO5459

**ROOTS DIVINO APERITIF  
BIANCO**  
6 x 70 cl  
B23,43  
VIF 8% 21,55  
ANT 20,69

AO5460

**ROOTS DIVINO APERITIF  
ROSSO**  
6 x 70 cl  
B23,43  
VIF 8% 21,55  
ANT 20,69

# EVERLEAF

## DRINK IN THE NATURAL WORLD

Un'esclusiva gamma di aperitivi analcolici, prodotti a partire da botaniche sostenibili.

### FOREST

Un elisir analcolico a base di vaniglia del Madagascar, vetiver haitiano, fiori d'arancia, zafferano, cassia, giaggiolo, cannella, radici di angelica e genziana, liquirizia, camomilla, pepe rosa, semi di finocchio e coriandolo. La consistenza è donata dalla gomma di acacia del Sahel.

### MOUNTAIN

Un elisir analcolico a base di fiori di ciliegio sakura giapponese, rosa canina, fragola, ginepro, mirto, carota nera, assenzio e Xerocysum bracteatum - una varietà di elicriso conosciuto come Immortelle. La consistenza è donata dalla gomma di acacia del Sahel.

### MARINE

Un elisir analcolico a base di bergamotto, timo, finocchio, tè verde, eucalipto, pino, assenzio, ginepro, labdano, olivello spinoso, foglia di ulivo, alghe di varietà macrosystis pyrifera e dulce. La consistenza è donata dalla gomma di acacia del Sahel.



AO4211

**EVERLEAF FOREST  
NON-ALCOHOLIC APERITIF**  
6 x 50 cl  
B22,39  
VIF 8% 20,59  
ANT 19,77

AO4212

**EVERLEAF MOUNTAIN  
NON-ALCOHOLIC APERITIF**  
6 x 50 cl  
B22,39  
VIF 8% 20,59  
ANT 19,77

AO4213

**EVERLEAF MARINE  
NON-ALCOHOLIC APERITIF**  
6 x 50 cl  
B22,39  
VIF 8% 20,60  
ANT 19,77

# PARAGON

## L'AVANGUARDIA DI MONIN

Dalla continua ricerca di Monin, nasce una nuova generazione di cordiali, che ricercano aromi naturali inesplorati, rari e audaci, con una base agrodolce perfettamente bilanciata.

### CAPITOLO 1: PEPPER COLLECTION

La **Pepper Collection** è un viaggio intorno al mondo delle più intriganti varietà di pepe di Camerun, Etiopia e Nepal, unito a diverse elaborate tecniche di estrazione dei sapori in grado di catturare i profili organolettici più delicati, per creare nuove tipologie di drink potenti e complesse.

#### PARAGON RUE BERRY

Un cordiale dolce e aromatico ottenuto da foglie e bacche della ruta d'Aleppo coltivata in Etiopia.

#### PARAGON WHITE PENJA PEPPER

Un cordiale fresco e vagamente selvatico ottenuto dal raro pepe bianco di Penja, 'la perla del Camerun', che cresce sul suolo vulcanico della valle di Penja.

#### PARAGON TIMUR BERRY

Un cordiale fruttato e citrico ottenuto dal raro pepe nepalese di Timur, che cresce a un'altitudine di 2000 metri nella regione del Mahabharat.

### CAPITOLO 2: MYSTIC COLLECTION

La **Mystic Collection** rappresenta un vero e proprio viaggio nel tempo alla ricerca della saggezza e spiritualità delle antiche civiltà. Un'odissea che ha portato Monin a ri-scoprire alcune rare e preziose fragranze balsamiche, utilizzate da sempre per unire il visibile all'invisibile. Un'esperienza sensoriale unica.

#### PARAGON LABDANUM

Estratto dall'arbusto Cistus Ladaniferus nel sud della Spagna, è una resina profumata ricca di proprietà curative molto ricercata dai profumieri.

#### PARAGON PALO SANTO

Conosciuto anche come legno sacro, fiorisce nell'oasi botanica del Gran Chaco in sud America. Utilizzato per secoli da Maya e Inca per allontanare gli spiriti maligni.

#### PARAGON VETIVER

Conosciuto anche come khamare, è una pianta nativa dell'Africa australe e dell'Asia sud-orientale. Un ingrediente indispensabile per cocktail eccezionali.



AO3688

**PARAGON RUE BERRY**  
6 x 48,5 cl  
B 26,47  
VIF 8% 24,35  
ANT 23,38

AO3689

**PARAGON WHITE PENJA PEPPER**  
6 x 48,5 cl  
B 26,47  
VIF 8% 24,35  
ANT 23,38

AO3690

**PARAGON TIMUR BERRY**  
6 x 48,5 cl  
B 26,47  
VIF 8% 24,35  
ANT 23,38

GIMLET 2.0



AO5659

**PARAGON LABDANUM**  
6 x 48,5 cl  
B 26,47  
VIF 8% 24,35  
ANT 23,38

AO5660

**PARAGON PALO SANTO**  
6 x 48,5 cl  
B 26,47  
VIF 8% 24,35  
ANT 23,38

AO5661

**PARAGON VETIVER**  
6 x 48,5 cl  
B 26,47  
VIF 8% 24,35  
ANT 23,38



## MONIN

### IL PRODUTTORE DI SCIROPPI NUMERO UNO AL MONDO

Nata nel 1912 dalla creatività di Georges Monin come piccola azienda artigianale di produzione di cordiali, oggi Monin è leader assoluto per la produzione mondiale di sciroppi, ed è presente in tutti i continenti, per un totale di 140 paesi.

Nonostante questo primato, l'azienda continua a investire in ricerca e sviluppo per elevare ancora il proprio livello, sempre all'insegna della qualità assoluta, nel rispetto delle materie prime e della salute dei consumatori.

## FRUIT MIX

Tutto il gusto della frutta a piena maturazione in un pratico packaging con minimo 28 giorni di shelf-life garantito dall'apertura del sigillo.

La ricetta è semplice: almeno metà del contenuto è polpa del frutto in etichetta, metà zucchero. Il tutto per rispondere all'esigenza del barman contemporaneo di "frutta fresca in bottiglia".

Non vanno in frigorifero ma conservate distanti da spillatori di birra e da zone con presenza di lieviti.



**A00804**

**ANANAS**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**O03306**

**BANANA**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**O03307**

**COCCO**  
4 x 100 cl  
B 21,85  
VIF 8% 20,10  
ANT 19,30

**O03301**

**FRAGOLA**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**O03302**

**FRUTTI ROSSI**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**O03303**

**FRUTTO PASSIONE**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32



**A05062**

**JABUTICABA**  
4 x 100 cl  
B 21,85  
VIF 8% 20,10  
ANT 19,30

**O03308**

**KIWI**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**O03300**

**LAMPONE**  
4 x 100 cl  
B 21,85  
VIF 8% 20,10  
ANT 19,30

**A36398**

**LITCHI**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**O03304**

**MANGO**  
4 x 100 cl  
B 21,85  
VIF 8% 20,10  
ANT 19,30



**A29918**

**MELA VERDE**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**A69401**

**MIRTILLO**  
4 x 100 cl  
B 21,85  
VIF 8% 20,10  
ANT 19,30

**O03305**

**PESCA**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**A04411**

**POMPELMO ROSSO**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**A00806**

**RABBARBARO**  
4 x 100 cl  
B 18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,32

**A19896**

**YUZU**  
4 x 100 cl  
B 21,85  
VIF 8% 20,10  
ANT 19,30

## PURE

**PURE by MONIN** è una gamma rivoluzionaria di 6 concentrati senza zuccheri aggiunti. Privi di edulcoranti e conservanti, questi prodotti sono realizzati a partire da succhi e aromi naturali, garantendo un sapore intenso e prelibato.

La gamma **PURE** è il partner perfetto per creare diverse bevande a basso contenuto di zuccheri. Può essere utilizzata come alternativa al classico sciroppo per rivisitare i drink più amati – tè freddi, limonate, cocktail, acque aromatizzate - in versione light.

## CONCENTRATI

Il **Bitter Monin** è analcolico e altamente versatile, ideale per produrre le varianti analcoliche dei più grandi cocktail aperitivi italiani. Il **Cold Brew** è perfetto per la preparazione di Iced Latte e qualunque drink a base di caffè. Tra i concentrati a base di agrumi, il **Sweet & Sour** è indubbiamente il prodotto più richiesto tra i bartender. Monin utilizza il vero succo dei limoni di Sicilia per garantire la migliore qualità. Così per il **Lemonade Mix**, pensato per produrre ottime limonate fatte in casa con tutta la praticità di utilizzo, oppure in sostituzione del Sweet & Sour per un gusto più aspro. Il **Rantcho Lime** è vero succo di lime proveniente dal Brasile, pratico e conveniente rispetto al frutto fresco con 3 giorni di shelf-life dall'apertura della bottiglia.

Vero infuso di the concentrato al posto dell'acqua, questo è l'ingrediente "segreto" che rende i nostri sciroppi di the unici nel gusto e nella funzionalità. I concentrati **Green Tea** e **White Tea** sono ideali per esaltare gli aromi delle bevande a base di tè, ma anche per dessert cocktail e creazioni culinarie. Il **The Chai** è pensato per essere miscelato con il latte, il **The Verde Matcha** è dedicato alla miscelazione alcolica ed analcolica; il **The al Limone**, **The alla Pesca** e **The al Lampone** sono pensati per la produzione di Iced Tea.



**AO5782**  
**PURE GREEN APPLE**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO6369**  
**PURE CUCUMBER**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO5783**  
**PURE LEMON LIME**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO5784**  
**PURE MANGO PASSION**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO5785**  
**PURE MINT**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO5786**  
**PURE PEACH APRICOT**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO5787**  
**PURE RED FRUITS**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO6370**  
**PURE PINK GRAPEFRUIT**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**AO5061**  
**CONCENTRATO BITTER ANALCOLICO**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO3527**  
**CONCENTRATO COLD BREW**  
6 x 70 cl  
B18,47  
VIF 8% 16,99  
ANT 16,31

**000270**  
**CONCENTRATO CORDIAL LIME JUICE**  
6 x 70 cl  
B7,38  
VIF 8% 6,79  
ANT 6,52

**A28293**  
**CONCENTRATO LEMONADE MIX**  
6 x 100 cl  
B7,38  
VIF 8% 6,79  
ANT 6,52

**003218**  
**CONCENTRATO SWEET & SOUR**  
6 x 100 cl  
B7,38  
VIF 8% 6,79  
ANT 6,52

**AO1420**  
**CONCENTRATO RANTCHO LIME**  
6 x 70 cl  
B7,38  
VIF 8% 6,79  
ANT 6,52

**AO0067**  
**CONCENTRATO RANTCHO LIMONE**  
6 x 70 cl  
B7,38  
VIF 8% 6,79  
ANT 6,52

**AO5789**  
**CONCENTRATO ZENZERO**  
6 x 70 cl  
B15,04  
VIF 8% 13,83  
ANT 13,28



**AO2058**  
**CONCENTRATO THE VERDE**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**003214**  
**CONCENTRATO THE CHAI**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO6721**  
**CONCENTRATO THE MATCHA**  
6 x 70 cl  
B15,04  
VIF 8% 13,83  
ANT 13,28

**003245**  
**CONCENTRATO THE LIMONE**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**003247**  
**CONCENTRATO THE LAMPONE**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**003246**  
**CONCENTRATO THE PESCA**  
6 x 70 cl  
B10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

## FRAPPÉ E SALSE

I frappé studiati e concepiti per lavorare principalmente con blender, granitori e macchine per il gelato; aprono quindi una nuova frontiera e nuove opportunità. Creosità e volume ai drink caldi e freddi, perfetti per la realizzazione dei drink frozen, o come base per le granite, facili e veloci da utilizzare. La gamma delle salse nasce per essere utilizzata sia come ingrediente nei drink, sia come elemento decorativo del bicchiere e delle bevande. L'Artiste de Monin è una linea premium di topping in due gusti, cacao e caramello, nata per cavalcare l'onda di un trend sempre più in voga nel mondo della caffetteria: la latte art! Grazie al formato in "penna" della linea, qualsiasi barista o amante del caffè potrà decorare le sue bevande calde a base di latte in meno di 10 secondi, ottenendo una texture liscia, cremosa e brillante con stabilità su schiuma di almeno 20 minuti.



**003335**  
**FRAPPÉ NON-DAIRY**  
4 x 136 cl  
B 23,88  
VIF 8% 21,97  
ANT 21,09

**003336**  
**FRAPPÉ VANIGLIA**  
4 x 136 cl  
B 26,47  
VIF 8% 24,35  
ANT 23,38

**000131**  
**CARAMELLO**  
4 x 189 cl  
B 25,46  
VIF 8% 23,42  
ANT 22,48

**000133**  
**CIOCCOLATO SCURO**  
4 x 189 cl  
B 21,85  
VIF 8% 20,10  
ANT 19,30

**AO2752**  
**L'ARTISTE TOPPING CARAMEL**  
6 x 15 cl  
B 5,54  
VIF 8% 5,10  
ANT 4,90

**000122**  
**CIOCCOLATO BIANCO**  
6 x 50 cl  
B 9,01  
VIF 8% 8,29  
ANT 7,96

**000121**  
**CARAMELLO**  
6 x 50 cl  
B 9,01  
VIF 8% 8,29  
ANT 7,96

**000123**  
**CIOCCOLATO SCURO**  
6 x 50 cl  
B 8,17  
VIF 8% 7,51  
ANT 7,21

**010937**  
**POMPA PER SCIROPPO DA 70 CL (VETRO)**  
B 2,25  
VIF 8% 2,07  
ANT 1,98

**010936**  
**POMPA PER SALSE E FRUIT MIX**  
B 3,89  
VIF 8% 3,58  
ANT 3,43

## MIXER

La nuova gamma Monin è stata progettata appositamente per i bartender, e offre una soluzione semplice per creare ottimi cocktail, anche low abv e analcolici, con grande facilità e precisione. Disponibili nelle varietà Margarita, Piña Colada, Mai Tai, Porn Star Martini e Espresso Martini i Mixer possono essere semplicemente aggiunti al ghiaccio e poi al rum o al tequila, evitando di pestare, spremere, estrarre, aggiungere zucchero, specialmente in quelle situazioni in cui lo spazio è limitato. I Mixer Monin sono convenienti, senza coloranti, a base di aromi naturali e di succo di frutta fresca.



**AO5942**  
**MARGARITA MIX**  
6 x 100 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO5943**  
**PIÑA COLADA MIX**  
6 x 100 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO6371**  
**MAI TAI MIX**  
6 x 100 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO6372**  
**PORN STAR MARTINI MIX**  
6 x 100 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**AO6490**  
**ESPRESSO MARTINI MIX**  
6 x 100 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**000304**  
**ANANAS**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**000290**  
**BANANA GIALLA**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26

**000261**  
**BANANA VERDE**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26

## SCIROPPI FRUTTA TROPICALE

Tutto il meglio della frutta in una bottiglia di sciroppo. Ogni bottiglia contiene almeno il 10% del succo del frutto in etichetta, per un gusto il più naturale possibile.



**000263**  
**BLUE CURAÇAO**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26

**000323**  
**COCCO**  
6 x 100 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**000262**  
**COCCO**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26

**000324**  
**FRUTTO DELLA PASSIONE**  
6 x 100 cl  
B 12,16  
VIF 8% 11,19  
ANT 10,74

**000265**  
**FRUTTO DELLA PASSIONE**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**000264**  
**LIME**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26

**000292**  
**LITCHI**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**000271**  
**MANGO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**003198**  
**MANGO E PEPERONCINO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

**000338**  
**RUM ANALCOLICO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

## SCIROPPI GOURMET

Monin in maniera del tutto pionieristica ha per prima realizzato una linea di sciroppi per le caffetterie. L'aromatizzazione delle bevande calde è un trend in espansione anche nel Bel Paese, il cappuccino aromatizzato un must nei prossimi anni.



000307

**AMARETTO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

000337

**BISCOTTO AL  
CIOCCOLATO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

000339

**CARAMELLO**  
6 x 70 cl  
B 9,01  
VIF 8% 8,29  
ANT 7,96

003240

**CARAMELLO SALATO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

000308

**CIOCCOLATO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

000318

**CIOCCOLATO  
BIANCO**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26

A05788

**CINNAMON ROLL**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



A01583

**GOMMA ARABICA**  
6 x 70 cl  
B 9,01  
VIF 8% 8,29  
ANT 7,96

000346

**MIELE**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26

003207

**NOCCIOLA TOSTATA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

000311

**PAN DI ZENZERO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

000348

**PISTACCHIO**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26

A00779

**POPCORN**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

003224

**TIRAMISU'**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

003340

**ZUCCA E SPEZIE**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

## SCIROPPI FRUTTA

Il reparto Ricerca & Sviluppo Monin seleziona costantemente i migliori fornitori di frutta da tutto il mondo, per ritrovare tutto il gusto del frutto in bottiglia.



**000319**  
**ALBICOCCA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000343**  
**AMARENA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000343**  
**ANGURIA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000301**  
**ARANCIA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000291**  
**ARANCIA SANGUINELLA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**A03092**  
**BERGAMOTTO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000336**  
**CETRIOLO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000298**  
**CILIEGIA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000322**  
**FRAGOLA**  
6 x 100 cl  
B 12,16  
VIF 8% 11,19  
ANT 10,74



**000327**  
**GRANATINA**  
6 x 100 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26



**000302**  
**KIWI**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000276**  
**LAMPONE**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000305**  
**MANDARINO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000294**  
**MELA VERDE**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000347**  
**MELOGRANO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000312**  
**MELONE**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000277**  
**MIRTILLO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000349**  
**MIRTILLO ROSSO (CRANBERRY)**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000279**  
**MORA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**A00805**  
**ORANGE SPRITZ**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000303**  
**PERA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000266**  
**PESCA**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26



**003241**  
**PESCA BIANCA**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26



**000341**  
**POMPELMO ROSA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



**000278**  
**RIBES NERO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

## SCIROPPI FIORI, ERBE E SPEZIE

La ricerca continua delle essenze naturali è una delle caratteristiche principali della qualità di Monin.



003249

**AGAVE**  
6 x 70 cl  
B 15,04  
VIF 8% 13,83  
ANT 13,28



003219

**BASILICO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000293

**CANNELLA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000362

**CANNELLA E PEPERONCINO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



003256

**FALERNUM**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



NOVITÀ

A06679

**FIOR DI CILIEGIO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



NOVITÀ

A06719

**ELICRISO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

A00909  
**FIOR DI SAMBUCO**  
6 x 100 cl  
B 12,16  
VIF 8% 11,19  
ANT 10,74



000275

**FIOR DI SAMBUCO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000315

**GELSOMINO**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26



003227

**IBISCO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000316

**LAVANDA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



003255

**LEMONGRASS**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000274

**MENTA BIANCA**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26



000273

**MENTA VERDE**  
6 x 70 cl  
B 8,17  
VIF 8% 7,51  
ANT 7,21



003202

**MOJITO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000296

**ORZATA**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26



A06368

**RABBARBARO**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000272

**ROSA**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26



003201

**THE VERDE MATCHA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000268

**VANIGLIA**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



003216

**VANIGLIA FRANCESE**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000342

**VIOLETTA**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26



000345

**ZENZERO**  
6 x 70 cl  
B 9,35  
VIF 8% 8,60  
ANT 8,26



A01133

**WINTER SPICE**  
6 x 70 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35

000325  
**ZUCCHERO DI CANNA**  
6 x 100 cl  
B 10,59  
VIF 8% 9,74  
ANT 9,35



000295

**ZUCCHERO DI CANNA**  
6 x 70 cl  
B 8,17  
VIF 8% 7,51  
ANT 7,21

## LIQUORI FRUTTA

La storia di Monin nasce con la produzione di liquori nobili, e ancora oggi persegue lo stesso standard qualitativo di oltre un secolo fa.

Il distillato di tutti i liquori Monin è un'acquavite di vino non invecchiata proveniente dalle regioni del Cognac.

## LIQUORI FIORI, ERBE E SPEZIE

I grandi classici della miscelazione in acquavite di vino.

## LIQUORI FRUTTA TROPICALE

La base alcolica di questa gamma di liquori è un distillato di melassa non invecchiato, un rum giovane, per sottolineare il legame con la zona di provenienza della frutta di questa gamma di liquori.



**000417**  
**ALBICOCCA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 15,26+1,50=16,76  
VIF 8% 14,04+1,50=15,54  
ANT 13,48+1,50=14,98



**000425**  
**ANGURIA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 13,63+1,50=15,13  
VIF 8% 12,54+1,50=14,04  
ANT 12,04+1,50=13,54



**004131**  
**CILIEGIA**  
6 x 70 cl x 24°  
B 13,63+1,79=15,42  
VIF 8% 12,54+1,79=14,33  
ANT 12,04+1,79=13,83



**004134**  
**FRAGOLA**  
6 x 70 cl x 18°  
B 12,67+1,35=14,02  
VIF 8% 11,66+1,35=13,01  
ANT 11,19+1,35=12,54



**000445**  
**LAMPONE**  
6 x 70 cl x 18°  
B 13,63+1,35=14,98  
VIF 8% 12,54+1,35=13,89  
ANT 12,04+1,35=13,39



**A04454**  
**MORE**  
6 x 70 cl x 16°  
B 15,26+1,21=16,47  
VIF 8% 14,04+1,21=15,25  
ANT 13,48+1,21=14,69



**000415**  
**MELA VERDE**  
6 x 70 cl x 20°  
B 11,66+1,50=13,16  
VIF 8% 10,73+1,50=12,23  
ANT 10,30+1,50=11,80



**004142**  
**MELONE VERDE**  
6 x 70 cl x 20°  
B 11,66+1,50=13,16  
VIF 8% 10,73+1,50=12,23  
ANT 10,30+1,50=11,80



**000416**  
**PESCA**  
6 x 70 cl x 16°  
B 12,67+1,21=13,88  
VIF 8% 11,66+1,21=12,87  
ANT 11,19+1,21=12,40



**000418**  
**CASSIS DE DIJON**  
6 x 70 cl x 20°  
B 15,26+1,50=16,76  
VIF 8% 14,04+1,50=15,54  
ANT 13,48+1,50=14,98



**000413**  
**CACAO BIANCO**  
6 x 70 cl x 20°  
B 12,67+1,50=14,17  
VIF 8% 11,66+1,50=13,16  
ANT 11,19+1,50=12,69



**004132**  
**CAFFÈ**  
6 x 70 cl x 25°  
B 15,26+1,86=17,12  
VIF 8% 14,04+1,86=15,90  
ANT 13,48+1,86=15,34



**000429**  
**BANANA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 12,67+1,50=14,17  
VIF 8% 11,66+1,50=13,16  
ANT 11,19+1,50=12,69



**000412**  
**BLUE CURAÇAO**  
6 x 70 cl x 20°  
B 12,67+1,50=14,17  
VIF 8% 11,66+1,50=13,16  
ANT 11,19+1,50=12,69



**004141**  
**COCCO**  
6 x 70 cl x 20°  
B 11,66+1,50=13,16  
VIF 8% 10,73+1,50=12,23  
ANT 10,30+1,50=11,80



**004138**  
**LITCHI**  
6 x 70 cl x 17°  
B 11,66+1,28=12,94  
VIF 8% 10,73+1,28=12,01  
ANT 10,30+1,28=11,58



**004133**  
**ORANGE CURAÇAO**  
6 x 70 cl x 24°  
B 13,63+1,79=15,42  
VIF 8% 12,54+1,79=14,33  
ANT 12,04+1,79=13,83



**004136**  
**TRIPLE SEC CURAÇAO**  
6 x 70 cl x 38°  
B 13,63+2,80=16,43  
VIF 8% 12,54+2,80=15,34  
ANT 12,04+2,80=14,84



**000428**  
**MENTA VERDE**  
6 x 70 cl x 20°  
B 11,66+1,50=13,16  
VIF 8% 10,73+1,50=12,23  
ANT 10,30+1,50=11,80



**A03093**  
**FIORI DI SAMBUCO**  
6 x 70 cl x 20°  
B 12,67+1,50=14,17  
VIF 8% 11,66+1,50=13,16  
ANT 11,19+1,50=12,69



**A05843**  
**PASSION FRUIT**  
6 x 70 cl x 16°  
B 13,63+1,21=14,84  
VIF 8% 12,54+1,21=13,75  
ANT 12,04+1,21=13,25



**004135**  
**VANIGLIA**  
6 x 70 cl x 20°  
B 13,63+1,50=15,13  
VIF 8% 12,54+1,50=14,04  
ANT 12,04+1,50=13,54



**000426**  
**VIOLETTA**  
6 x 70 cl x 16°  
B 11,66+1,21=12,87  
VIF 8% 10,73+1,21=11,94  
ANT 10,30+1,21=11,51



**000468**  
**MARGARITA TRIPLE SEC**  
6 x 100 cl x 25°  
B 10,98+2,64=13,62  
VIF 8% 10,10+2,64=12,74  
ANT 9,70+2,64=12,34

# ESSENTIA

## IL MEGLIO DEGLI OLI ESSENZIALI

Podere Santa Bianca è una piccola azienda agricola a Pomarance, al centro della Toscana, con 4 ettari di terra intorno al casale coltivati a uliveto ed erbe officinali che poi vengono distillate in un laboratorio casalingo. La raccolta delle piante spontanee avviene a mano, seguendo il ciclo vitale della pianta. Le distillazioni lunghe e a temperatura controllata avvengono immediatamente dopo la raccolta della pianta. Se ne ricavano olii essenziali di altissima qualità, impiegati in soluzioni idroalcoliche per profumare i cocktail senza alterarne il gusto.



<b>001800</b> <b>ARANCIA AMARA</b> 30 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,38 + 0,42 = 16,80	<b>001814</b> <b>BERGAMOTTO</b> 36 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81	<b>001813</b> <b>CEDRO</b> 30 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,38 + 0,42 = 16,80	<b>001812</b> <b>LIME</b> 30 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,38 + 0,42 = 16,80	<b>001806</b> <b>LIMONE</b> 36 x 5 cl x 80° B 20,16 + 0,42 = 20,58 VIF 8% 18,55 + 0,42 = 18,97 ANT 17,81 + 0,42 = 18,23	<b>001807</b> <b>MANDARINO VERDE</b> 30 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,38 + 0,42 = 16,80	<b>A01706</b> <b>POMPELMO</b> 30 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,48 ANT 16,38 + 0,42 = 16,80	<b>A01707</b> <b>FOGLIE DI ARANCIO</b> 30 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,48 ANT 16,38 + 0,42 = 16,80	<b>A01708</b> <b>FOGLIE DI LIMONE</b> 30 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81
---	--	---	--	--	---	--	---	--



<b>A01709</b> <b>FOGLIE DI MANDARINO</b> 30 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81	<b>A06076</b> <b>POMPELMO E BASILICO</b> 36 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81	<b>001818</b> <b>ALLORO</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,87 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,39 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70	<b>001817</b> <b>LAVANDA</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,87 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,39 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70	<b>001819</b> <b>ORIGANO</b> 30 x 5 cl x 50° B 18,55 + 0,27 = 18,81 VIF 8% 17,07 + 0,27 = 17,33 ANT 16,38 + 0,27 = 16,65	<b>001821</b> <b>MENTA PIPERITA</b> 30 x 5 cl x 50° B 18,55 + 0,27 = 18,81 VIF 8% 17,07 + 0,27 = 17,33 ANT 16,38 + 0,27 = 16,65	<b>001803</b> <b>FINOCCHIO SELVATICO</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,86 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,38 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70	<b>001820</b> <b>ROSA DAMASCENA</b> 30 x 5 cl x 50° B 21,60 + 0,27 = 21,86 VIF 8% 19,87 + 0,27 = 20,13 ANT 19,07 + 0,27 = 19,34	<b>001805</b> <b>LEGNO DI CEDRO</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,87 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,39 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70	<b>001809</b> <b>PEPE NERO</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,87 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,39 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70	<b>001808</b> <b>NOCE MOSCATA</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,87 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,39 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70
---	---	--	---	---	--	---	--	--	---	--



<b>001801</b> <b>CANNELLA</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,87 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,39 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70	<b>001816</b> <b>CARDAMOMO</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,87 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,39 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70	<b>001815</b> <b>CHIODI DI GAROFANO</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,87 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,39 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70	<b>A01705</b> <b>ABETE ROSSO</b> 30 x 5 cl x 60° B 18,55 + 0,32 = 18,86 VIF 8% 17,07 + 0,32 = 17,38 ANT 16,38 + 0,32 = 16,70	<b>A06073</b> <b>GELSOMINO</b> 36 x 5 cl x 50° B 21,59 + 0,27 = 21,86 VIF 8% 19,87 + 0,27 = 20,14 ANT 19,07 + 0,27 = 19,34	<b>A06074</b> <b>ARIA DI MARE</b> 36 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81	<b>A06075</b> <b>MARE</b> 36 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81	<b>A06079</b> <b>MAESTRALE</b> 36 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81	<b>A06077</b> <b>MERCATO COPERTO</b> 36 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81	<b>A06078</b> <b>TIKI #1</b> 36 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81	<b>DOLCE VITA</b> 36 x 5 cl x 80° B 18,55 + 0,42 = 18,97 VIF 8% 17,07 + 0,42 = 17,49 ANT 16,39 + 0,42 = 16,81
--	---	--	---	---	--	--	---	---	---	---

# THE BITTER TRUTH

## IL PIONIERE DELLA NOUVELLE VAGUE DEI BITTERS

### BITTERS MONOVARIETALI

Questa gamma The Bitter Truth è studiata come compendio essenziale per la mixology classica, a partire da oli essenziali naturali. Le versioni a base di frutta – **Limone**, **Arancia**, **Pompelmo**, **Pesca** e **Ciliegia** – prevedono l'impiego di spezie come cardamomo, cannella, chiodo di garofano e noce moscata che ne facilita l'impiego per Punch a base di rum. Le versioni a base di vegetali – **Sedano** e **Cetriolo** – si uniscono a lemongrass, radice di zenzero e foglie di tè, per accompagnare cocktail come Red Snapper o Bloody Mary. L'ultimo arrivato è **Olive Bitters**, dai sentori di oliva marinata.

### BITTERS SPECIALI

Tra queste preparazioni figurano l'**Aromatic**, a base di anice, cardamomo, zenzero e chiodo di garofano, per accompagnare cocktail a base whiskey in stile Sazerac; il **Creole**, con pepe di cayenna, paprika e legno di pino da associare a drink frizzanti come il French 75; il **Chocolate**, con note di cacao bilanciate dall'artemisia e dalla genziana per associarsi a drink a base Vermouth; il **Jerry Thomas**, a base di oli di mandorla e frutta secca, per un perfetto twist su un Old-Fashion.

Il resto della gamma è arricchito da aromi e rivisitazioni inconsuete.

**The Bitter Truth Bogart's Bitters** è una replica di un famoso bitter del 19esimo secolo.

**The Bitter Truth E\*\*X\*\*R** è un liquore amaro a base di erbe che ricorda i classici vermouth dolci.

### LIQUORI

Creata in Baviera nel 2006 da due appassionati bartender, Stephan Berg e Alexander Hauck, questa gamma di liquori è al servizio dei barman. L'**Apricot Brandy** è a base di succo e shnapps di albicocche del Klosterneuburg; la **Crème de Violette** è a base di infiorescenze di violetta delle Alpi infuse in alcol neutro; l'**Elderflower Liqueur** è a base di fiori di sambuco della Provenza; il **Pimento Dram** contiene pepe di Giamaica macerato in rum della medesima provenienza; il **Golden Falernum**, con zenzero e chiodi di garofano, è essenziale nella mixology Tiki.



001052

**LEMON BITTERS**  
12 x 20 cl x 39°  
B 12,70 + 0,82 = 13,53  
VIF 8% 11,69 + 0,82 = 12,51  
ANT 11,22 + 0,82 = 12,04



001050

**ORANGE BITTERS**  
12 x 20 cl x 39°  
B 12,70 + 0,82 = 13,53  
VIF 8% 11,69 + 0,82 = 12,51  
ANT 11,22 + 0,82 = 12,04



001055

**GRAPEFRUIT BITTERS**  
12 x 20 cl x 44°  
B 12,70 + 0,93 = 13,63  
VIF 8% 11,69 + 0,93 = 12,61  
ANT 11,22 + 0,93 = 12,15



001078

**PEACH BITTERS**  
12 x 20 cl x 39°  
B 12,70 + 0,82 = 13,53  
VIF 8% 11,69 + 0,82 = 12,51  
ANT 11,22 + 0,82 = 12,04



A05655

**CHERRY BITTERS**  
12 x 20 cl x 44°  
B 12,70 + 0,93 = 13,63  
VIF 8% 11,69 + 0,93 = 12,61  
ANT 11,22 + 0,93 = 12,15



001054

**CELERY BITTERS**  
12 x 20 cl x 44°  
B 12,70 + 0,93 = 13,63  
VIF 8% 11,69 + 0,93 = 12,61  
ANT 11,22 + 0,93 = 12,15



001059

**CUCUMBER BITTERS**  
12 x 20 cl x 39°  
B 12,70 + 0,82 = 13,53  
VIF 8% 11,69 + 0,82 = 12,51  
ANT 11,22 + 0,82 = 12,04



A01128

**OLIVE BITTERS**  
12 x 20 cl x 39°  
B 12,70 + 0,82 = 13,53  
VIF 8% 11,69 + 0,82 = 12,51  
ANT 11,22 + 0,82 = 12,04



001051

**AROMATIC BITTERS**  
12 x 20 cl x 39°  
B 12,70 + 0,82 = 13,53  
VIF 8% 11,69 + 0,82 = 12,51  
ANT 11,22 + 0,82 = 12,04



001058

**CREOLE BITTERS**  
12 x 20 cl x 39°  
B 12,70 + 0,82 = 13,53  
VIF 8% 11,69 + 0,82 = 12,51  
ANT 11,22 + 0,82 = 12,04



001057

**CHOCOLATE BITTERS**  
12 x 20 cl x 44°  
B 12,70 + 0,93 = 13,63  
VIF 8% 11,69 + 0,93 = 12,61  
ANT 11,22 + 0,93 = 12,15



001056

**JERRY THOMAS OWN DECANTER**  
12 x 20 cl x 30°  
B 12,70 + 0,64 = 13,34  
VIF 8% 11,69 + 0,64 = 12,32  
ANT 11,22 + 0,64 = 11,86



A01544

**BOGART'S BITTERS**  
6 x 35 cl x 42,1°  
B 22,86 + 1,57 = 24,43  
VIF 8% 21,03 + 1,57 = 22,61  
ANT 20,19 + 1,57 = 21,76



001070

**E\*\*X\*\*R**  
6 x 50 cl x 30°  
B 15,46 + 1,60 = 17,06  
VIF 8% 14,23 + 1,60 = 15,83  
ANT 13,66 + 1,60 = 15,26



001072

**THE BITTER TRUTH APRICOT LIQUEUR**  
12 x 50 cl x 22°  
B 19,89 + 1,19 = 21,08  
VIF 8% 18,30 + 1,19 = 19,49  
ANT 17,57 + 1,19 = 18,76



001073

**THE BITTER TRUTH VIOLETTE LIQUEUR**  
12 x 50 cl x 22°  
B 19,89 + 1,19 = 21,08  
VIF 8% 18,30 + 1,19 = 19,49  
ANT 17,57 + 1,19 = 18,76



001077

**THE BITTER TRUTH ELDERFLOWER LIQUEUR**  
12 x 50 cl x 22°  
B 19,89 + 1,19 = 21,08  
VIF 8% 18,30 + 1,19 = 19,49  
ANT 17,57 + 1,19 = 18,76



001071

**THE BITTER TRUTH PIMENTO DRAM**  
12 x 50 cl x 22°  
B 19,88 + 1,19 = 21,07  
VIF 8% 18,29 + 1,19 = 19,48  
ANT 17,56 + 1,19 = 18,75



001075

**THE BITTER TRUTH GOLDEN FALERNUM**  
12 x 50 cl x 18°  
B 19,89 + 0,98 = 20,87  
VIF 8% 18,30 + 0,98 = 19,28  
ANT 17,57 + 0,98 = 18,55

# SCRAPPY'S BITTERS

## BITTER MADE BETTER

Apparsa nel 2008, Scrappy's Bitters è stata la prima azienda a produrre bitter artigianali negli Stati Uniti, a Seattle. Fin da subito il suo obiettivo è stato la ricerca di ingredienti naturali, sempre freschi, senza ricorrere a olii o estratti e senza nessun tipo di coloranti o conservanti. Fanno parte della gamma le varietà **Aromatic**, ideale per le ricette classiche; **Black Lemon**, in cui il lime disidratato sostituisce perfettamente la spezia affumicata usata nella cucina mediorientale; **Cardamom**, dall'aroma intenso e floreale; **Celery**, un saporito blend di semi di sedano; **Chocolate**, con semi di cacao tostati che donano un aroma profondo; **Fire Tincture**, a base di Habanero, caldo e da usare con cautela; **Grapefruit**, a base di pompelmi maturi e genziana; **Lavender**, il più noto di Scrappy's, molto provenzale; **Lime**, aromatico e fresco; **Orange**, un'espressione complessa di arancia e spezie; **Orleans**, ricco di note di agrumi e cannella, con un finale floreale; **Seville Orange**, un blend di scorza d'arance di Siviglia e spezie, perfetto per l'inverno.



**AO6063**  
**AROMATIC**  
 12 x 14,8 cl x 46,6°  
 B 18,59 + 0,73 = 19,32  
 VIF 8% 1710 + 0,73 = 1783  
 ANT 16,42 + 0,73 = 1715



**AO6064**  
**BLACK LEMON**  
 12 x 14,8 cl x 49°  
 B 18,59 + 0,77 = 19,36  
 VIF 8% 1710 + 0,77 = 1787  
 ANT 16,42 + 0,77 = 1719



**O50931**  
**CARDAMOM**  
 12 x 14,8 cl x 52°  
 B 18,59 + 0,81 = 19,40  
 VIF 8% 1710 + 0,81 = 1791  
 ANT 16,42 + 0,81 = 1723



**O50926**  
**CELERY**  
 12 x 14,8 cl x 51°  
 B 18,59 + 0,80 = 19,39  
 VIF 8% 1710 + 0,80 = 1790  
 ANT 16,42 + 0,80 = 1722



**A47039**  
**CHOCOLATE**  
 12 x 14,8 cl x 47,6°  
 B 18,59 + 0,74 = 19,33  
 VIF 8% 1710 + 0,74 = 1784  
 ANT 16,42 + 0,74 = 1716



**A79159**  
**FIRE TINCTURE**  
 12 x 14,8 cl x 44,3°  
 B 18,59 + 0,69 = 19,28  
 VIF 8% 1710 + 0,69 = 1779  
 ANT 16,42 + 0,69 = 1711

# PEYCHAUD'S

## DA UNA FARMACIA DI NEW ORLEANS AI BAR DI TUTTO IL MONDO

Creato nel 1830 da Antoine Amédée Peychaud, un farmacista di New Orleans, nasce come bitter a base di genziana e altre erbe aromatiche. A partire dal 1838 Peychaud iniziò a somministrare nella propria farmacia un Cognac corretto con alcune gocce del prodotto creato, e presto la ricetta si diffuse in città, spalancando le porte al cocktail per eccellenza: il Sazerac.



**O50922**  
**GRAPEFRUIT**  
 12 x 14,8 cl x 45°  
 B 18,59 + 0,70 = 19,29  
 VIF 8% 1710 + 0,70 = 1780  
 ANT 16,42 + 0,70 = 1712



**O50923**  
**LAVENDER**  
 12 x 14,8 cl x 50,8°  
 B 18,58 + 0,79 = 19,37  
 VIF 8% 1710 + 0,79 = 1789  
 ANT 16,41 + 0,79 = 1720



**AO6065**  
**LIME**  
 12 x 14,8 cl x 49,1°  
 B 18,59 + 0,77 = 19,36  
 VIF 8% 1710 + 0,77 = 1787  
 ANT 16,42 + 0,77 = 1719



**O50924**  
**ORANGE**  
 12 x 14,8 cl x 43,9°  
 B 18,59 + 0,69 = 19,28  
 VIF 8% 1710 + 0,69 = 1779  
 ANT 16,42 + 0,69 = 1711



**O50935**  
**ORLEANS**  
 12 x 14,8 cl x 47°  
 B 18,59 + 0,74 = 19,33  
 VIF 8% 1710 + 0,74 = 1784  
 ANT 16,42 + 0,74 = 1716



**O50934**  
**SEVILLE ORANGE**  
 12 x 14,8 cl x 47,5°  
 B 19,37 + 0,74 = 20,11  
 VIF 8% 1782 + 0,74 = 1856  
 ANT 17,11 + 0,74 = 1785

# SAN VENANZO

## VISCIOLE AL SOLE

Visciole messe sotto zucchero e lasciate al sole per circa 40 giorni secondo la tradizione marchigiana.

# NAT KING

## AL SERVIZIO DEI MIGLIORI BARMAN

Nat King produce ingredienti di compendio in mixology. Le ciliegie con gambo sono aromatizzate al maraschino.

La base al limone contiene albumina, che conferisce texture vellutata ai cocktail.

# OCEAN SPRAY

## UNA COOPERATIVA DI 700 FAMIGLIE DI RACCOGLITORI DEL NORD-AMERICA

Ocean Spray Cranberry è un succo di mirtilli rossi originariamente prodotto in Massachusetts a partire da frutti freschi, raccolti al picco della maturazione in autunno.



**O57020**  
**PEYCHAUD'S BITTER**  
 12 x 14,8 cl x 35°  
 B 8,58 + 0,55 = 9,14  
 VIF 8% 790 + 0,55 = 8,45  
 ANT 7,58 + 0,55 = 8,13



**AO2210**  
**SAN VENANZO VISCIOLE AL SOLE**  
 6 x 26 cl  
 B 5,25  
 VIF 8% 4,83  
 ANT 4,64



**O08501**  
**NAT KING CILIEGIE**  
 12 x 52,8 cl  
 B 9,77  
 VIF 8% 8,99  
 ANT 8,63



**O08001**  
**NAT KING N.1 LIMONE LIOFILIZZATO**  
 96 x 65 cl  
 B 2,55  
 VIF 8% 2,35  
 ANT 2,26



**AO2191**  
**OCEAN SPRAY CRANBERRY JUICE**  
 12 x 100 cl  
 B 3,55  
 VIF 8% 3,26  
 ANT 3,13

# BIRRA SEMPIONE

## UN MARCHIO STORICO

Chiara e cristallina, Sempione è una bionda dai profumi dominati dal luppolo nobile in fiore Saaz, le note floreali ed erbacee fresche della tradizione. Il luppolo locale, usato in dosi generose, aggiunge un profumo seducente al suo caratteristico gusto amarognolo. In collaborazione con Triple "A", le varietà IGA sono prodotte con mosto d'uva: **Iga Cortese** è prodotta con mosto della varietà Cortese dalla vendemmia 2022 della Tenuta Fornace in Oltrepò Pavese, unita a una birra ispirata allo stile blond; **Iga Barbera** è prodotta con mosto della varietà Barbera della vendemmia 2022 della Tenuta Migliavacca nel Monferrato, unita a una birra ispirata allo stile dubbel; **Iga Croatina** è prodotta con mosto della varietà Croatina della vendemmia 2022 dell'Azienda Vitivinicola La Stoppa sui colli Piacentini, unita a una birra ispirata allo stile strong ale.



AO4693  
**BIRRA SEMPIONE IGA CORTESE**  
12 x 50 cl x 5,7°  
B565  
VIF 8% 5,20  
ANT 4,99

AO4694  
**BIRRA SEMPIONE IGA BARBERA**  
12 x 50 cl x 7,1°  
B565  
VIF 8% 5,20  
ANT 4,99

AO4695  
**BIRRA SEMPIONE IGA CROATINA**  
12 x 50 cl x 8,2°  
B565  
VIF 8% 5,20  
ANT 4,99

# SAINT-GÉRON

## NATURALMENTE BUONA

La fonte di **Saint Geron** è conosciuta fin dal Sedicesimo secolo per la bontà delle sue acque, ma la sua storia comincia molto prima, tant'è vero che persino Giulio Cesare vi fa cenno nel De Bello Gallico. L'ultima perforazione a 94 metri di profondità, che permette lo sfruttamento commerciale di quest'acqua eccezionale, risale al 1994. Durante il processo produttivo l'acqua Saint Geron viene privata dei suoi gas naturali. Si effettuano poi l'ossidazione del ferro e un filtraggio su sabbia del precipitato di idrossido di ferro. Gli stessi gas sono poi reimmessi parzialmente nell'acqua, a 1 g/L di CO<sub>2</sub>.

Un prodotto di altissima qualità, la preferita dei ristoratori francesi top, disponibile sulle tavole italiane grazie alla Maison Billecart-Salmon, che di Saint Geron è socia. Disponibile in due formati.



003000  
**SAINT GÉRON ACQUA MINERALE NATURALE GASATA**  
12 x 75 cl  
B375  
VIF 8% 3,45  
ANT 3,31

AO5078  
**SAINT GÉRON ACQUA MINERALE NATURALE GASATA**  
12 x 37,5 cl  
B198  
VIF 8% 1,82  
ANT 1,75

# RIEDEL

## GAMMA BICCHIERI RIEDEL DRINK SPECIFIC BY VELIER

È una serie di bicchieri creati per la mixology disegnati dallo spirit specialist di fama mondiale Zane Harris, già ideatore di locali di fama mondiale come Dutch Kills e Maison Première a New York e Rob Roy a Seattle.

### CALICE RUM GARGANO & NEISSON

Dalla collaborazione tra Luca Gargano e Grégory Neisson nasce questo calice innovativo, perfetto per la degustazione di rum, che permette di far emergere gli aromi con delicatezza.

### ROCKS - 28,3 CL

Un bellissimo bicchiere per il servizio on the rocks di spirits e liquori. Ideale per cocktail quali Old Fashioned, Negroni e Tommy's Margarita, lo spessore e la qualità del vetro assicurano un mantenimento delle temperature perfetto.

### HIGHBALL - 31 CL

Da un vetro di ottima qualità, il cui spessore assicura un mantenimento perfetto della temperatura, questo formato è ideale per Cocktails Fizz, Collins e Highball, ma anche per tornare a un elegante servizio di Gin & Tonic.

### NICK & NORA - 14 CL

Questa coppetta più piccola prende spunto dal classico Nick & Nora: adatta a Manhattan, Dry Martini e tutti i cocktail stirred di struttura. Grazie alla leggera chiusura della bocca del bicchiere, gli aromi emergono molto delicatamente.

### SOUR - 21,7 CL

Questa coppetta in cristallo è il formato ideale per tutti i cocktail Sour da servire straight-up come il Daiquiri, il Sidecar, il Whisky Sour. La leggera apertura a tulipano aiuta a valorizzare gli aromi.

### MIXING GLASS - 65 CL

Un mixing glass di forma perfettamente cilindrica, con una superficie interna che agevola lo stirring dei cocktail. Lo spessore del vetro è ideale per mantenere le temperature, permettendo una perfetta gestione delle diluizioni.

# MOVIA

## I CALICI MOVIA CONFERISCONO AL VINO LA SUA FORMA DEFINITIVA

L'inizio dell'azienda Movia risale al lontano anno 1820, grazie a un matrimonio che vede unire le famiglie Movia e Kristancic. Oltre alla frutticoltura, Movia è celebre nel campo vinicolo. Per amplificare il piacere della bevuta, Ales Kristancic ha ideato una serie di calici di cristallo chiamati "Movia Crystal". Il prodotto finale è il risultato della magistrale collaborazione tra Movia e la vetreria Rogaška.

### DECANTER HARFA

Prodotto dalla slovena Steklarna Rogaška, una delle più antiche e prestigiose cristallerie d'Europa. Il modello **Harfa**, per formati dal litro in su, è stato adattato dalla Cristalleria in base alle esigenze di Movia.

# OVARIUS

## PERCHÉ IL SERVIZIO DEL VINO È IMPORTANTE QUANTO IL VINO STESSO

**Ovarius** è un pezzo unico, soffiato a mano in maniera ancestrale, che permette al vino naturale di sprigionare tutti i suoi aromi e profumi velocemente, lavorando sull'energia cinetica grazie alla sua forma singolare. Uno strumento incredibile per sommelier, osti e appassionati di vino!



# EDIZIONI VELIER

## NOMADE TRA I BARILI

Un racconto straordinario attraverso il tempo e lo spazio, sulle tracce del signore indiscusso dei Caraibi: il rum.

È l'avventura unica delle scoperte e delle selezioni di Luca Gargano, il genovese che ha segnato tappe decisive nella storia di questo distillato, portando i palati più esigenti d'Europa e del mondo a conoscere non solo il rum d'eccellenza, ma l'anima stessa di una cultura, il cuore pulsante di un universo fatto di gusto e rispetto della natura, di musica e lavoro nei campi, di distillerie uniche e persone eccezionali, di convivialità e piacere di vivere.

Dagli anni Settanta al futuro prossimo; da Cuba agli angoli più irraggiungibili delle isole caraibiche, passando per gli incontri con le persone più diverse, inclusi Fidel Castro, Gérard Depardieu o Niki Lauda, la parabola di una passione che ha portato Luca Gargano a conquistare un successo dopo l'altro, un rum dopo l'altro, unendo passato e futuro in una danza senza tempo.

### L'AUTORE

**Luca Gargano** è nato e vive a Genova, dove è alla guida della Velier, la più grande società italiana indipendente d'importazione alcolici. Imprenditore d'avanguardia e massimo conoscitore di distillati nel mondo, nel 2014 è stato eletto "Mejor experto del ron" dagli stessi produttori e, nel 2016, la giuria del Golden Rum Barrel Awards, a Londra, lo ha nominato "Best Rum Influencer of the Year".

Padre delle selezioni Demerara, scopritore del Caroni a Trinidad e dei Clairin haitiani, ha ideato numerosi progetti innovativi e rivoluzionari non solo nel mondo del rum.

Come autore, ha pubblicato Atlas du rhum, edito in Francia nel 2014 da Flammarion e considerato dagli esperti una vera e propria "Bibbia del rum", con cui ha vinto il Gran Prix du Livre Spirit 2014, e il volume fotografico Africa. Where life is still legal, che racconta dieci anni di suoi viaggi nel cuore dell'Africa rurale (Edizioni Velier, 2017).

Formato: 14 x 22 - Copertina morbida

Pagine: 288

ISBN: 978-88-87273-05-2

## AFRICA WHERE LIFE IS STILL LEGAL

Un racconto straordinario attraverso il tempo e lo spazio, sulle tracce del signore indiscusso. Molto più di una semplice raccolta di fotografie, questo volume è un viaggio in un continente dal fascino sconfinato, ma anche un percorso che porta noi occidentali a confrontarci per contrasto con la nostra strana idea di civilizzazione. Il volume, dal grande formato (27x41 cm), raccoglie oltre mille fotografie, scattate da Luca Gargano in dieci anni di viaggi in Africa e selezionate dal suo vasto archivio personale in modo da costruire una storia o, meglio ancora, un itinerario che ci porta alla scoperta della vita umana fuori dalle strade asfaltate, a contatto con la terra, con gli animali, il lavoro e i cicli naturali. La vita, insomma, ma una vita che qui da noi sarebbe considerata illegale, ci dice Luca Gargano, dal momento che noi abbiamo deciso di negarcela per seguire delle norme igieniche e comportamentali che con la vita autentica e istintiva hanno poco a che fare.

Ma in questa raccolta troverete anche un mondo che siamo sul punto di perdere e che, invece, varrebbe la pena ricordare e custodire. Questo mondo si trova in una specie di territorio trasversale, che attraversa in qualche modo tutti i Paesi del continente africano: la regione ideale dei villaggi, fatta di strade sterrate e ambienti non contaminati. Lo vedrete con i vostri occhi: in Africa la vita pulsa in modalità originarie. E allora, per contrasto, ci mostra quanto possano essere in realtà sbagliati i sistemi occidentali che gestiscono le nostre esigenze basilari di alimentazione, lavoro e salute. L'Africa fotografata da Luca Gargano diventa così un modello a cui sarebbe tempo di tornare anche nel nostro Occidente, per riscoprire le radici della vita stessa, andando a cercarle lì dove la vita è ancora legale. Tutti i proventi del libro saranno devoluti ai villaggi africani.

Edizione italiana

Formato: 27 x 41 - Copertina rigida

Pagine: 384

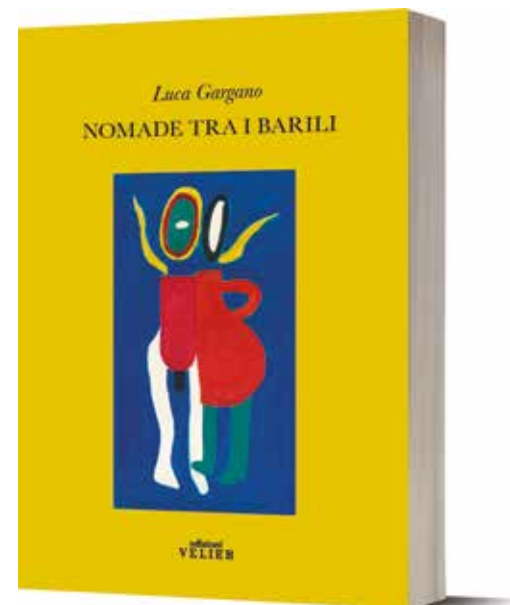
ISBN: 978-888-7273-00-7

Edizione inglese

Formato: 27 x 41 - Copertina rigida

Pagine: 384

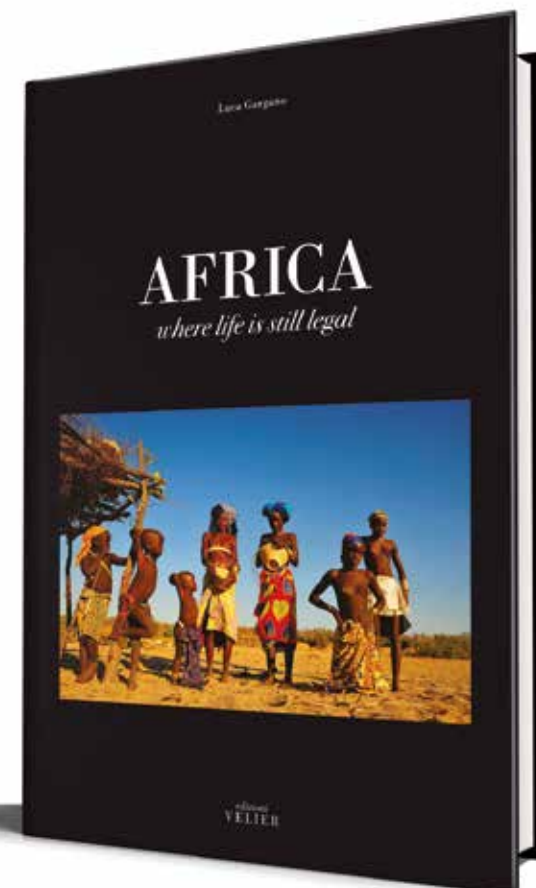
ISBN: 978-88-87273-01-4



AO2232  
NOMADE TRA I BARILI  
15,00

AO4861  
NOMAD AMONG THE  
BARRELS - ENG  
16,00

AO2704  
NOMADE PARMILLES  
FÛTS - FRA  
15,00



AO1444  
AFRICA  
100,00

AO1535  
AFRICA  
ENGLISH VERSION  
100,00

# DRINKZIONARIO

## OVVERO COME NON PERDERSI NEI MEANDRI DELLA TERMINOLOGIA IN USO PER I COCKTAIL BAR

Un volume tanto completo quanto semplice da consultare, che fin dalla sua prima uscita (nel 2015) è diventato un vero e proprio manuale per bartender, per chi già conosce le arti della mixology e sente il bisogno di un ripasso o un aggiornamento, ma anche per i neofiti che volessero avvicinarsi al complesso mondo del bere miscelato. In questo volume, giunto alla seconda edizione aggiornata, Dom Costa crea un vero e proprio glossario dei termini in uso nel bartending internazionale, ma non si ferma qui. Oltre al resto, qui troverete anche le avvincenti storie della nascita di molti dei drink più amati del mondo, le storie dei bartender che hanno lasciato un segno indelebile nel campo della mixology, le analisi delle nuove tendenze e molto altro ancora. Vincitore *Gourmand Awards 2016* nella categoria Best Drinks Education Book.

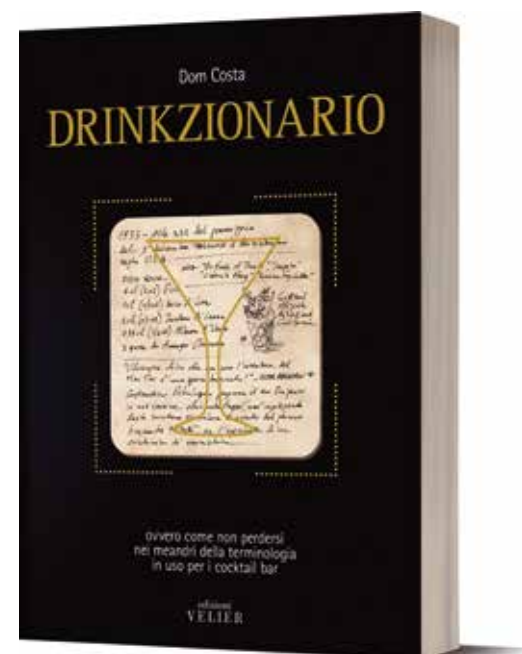
### L'AUTORE

**Dom Costa** è stato un bartender internazionale con oltre 40 anni di esperienza nell'industria dell'ospitalità. Esperto di storia del bartending e appassionato ricercatore sul mondo della mixology, ha collaborato con alcune tra le più importanti riviste del settore, dando contributi sul mondo della mixology e attivando corrispondenze dalle grandi capitali del bere miscelato nel mondo.

Formato: 17 x 24 - Copertina morbida

Pagine: 160

ISBN: 978-88-87273-11-3



AO1531

DRINKZIONARIO  
20,00

# VIAGGIO IN ANFORA

La vinificazione in anfora attraverso 20 paesi, dalla Georgia al Portogallo, raccontata e fotografata dalle artiste giapponesi Keiko Kato e Maika Masuko. Un libro apparso in Francia alla fine del 2016, finalmente tradotto in italiano da Edizioni Velier. Ricco di fotografie straordinarie e schede tecniche dei vini, raccoglie storie e percorsi sull'antica arte di utilizzare la terracotta in enologia.

### Keiko Kato – Maika Masuko

Con testi di Udo Hirsch e Josep Roca

Traduzione italiana di Paolo Bellomo

Formato: 21 x 26 - Copertina morbida

Pagine: 236

ISBN: 978-88-87273-03-8



AO1636

VIAGGIO IN ANFORA  
39,00

# PIACERI CUCINATI O VELENI NASCOSTI

## DIALOGO TRA UNO CHEF E UNO SCIENZIATO

Le industrie internazionali hanno sistematizzato l'uso di sostanze chimiche, diffuse tanto nei campi quanto attraverso l'allevamento, la lavorazione, l'imballaggio e la distribuzione dei nostri alimenti. Se gli inquinanti biologici (batteri o altro) non hanno quasi più segreti oggi, gli inquinanti chimici impiegati per tutti gli alimenti di maggior consumo sono molto meno conosciuti: metalli pesanti, erbicidi, insetticidi, fungicidi, OGM, additivi, esaltatori di sapidità, detergenti, plastificanti... E il sistema di autorizzazioni alla loro messa in uso maschera i problemi di salute che possono causare, e causano, a ognuno di noi. In questo libro, Gilles-Eric Séralini – professore e ricercatore all'Università di Caen, specialista in OGM e pesticidi – ha deciso di unire la sua voce a quella dello chef Jérôme Douzelet, non solo per rivelare come avviene la valutazione ufficiale delle sostanze chimiche presenti nei nostri cibi, ma anche per proporre delle ricette disintossicanti e così ritrovare la ricchezza dei sapori originali.

## GLI AUTORI

**Gilles-Éric Séralini** (23 agosto 1960) è un biologo molecolare francese, consulente politico e attivista, esperto di organismi e alimenti geneticamente modificati. È professore di biologia molecolare all'Università di Caen dal 1991.

**Jérôme Douzelet** (7 marzo 1974) è l'apprezzato chef del noto ristorante "Le Mas de Rivet", dove ha sviluppato una cucina raffinata, naturale, totalmente biologica, con valori locali e a gestione familiare. Prefazione di Jean-Marie Pelt - Traduzione di Marina Karam

Formato: 13,5 x 19 - Copertina morbida

Pagine: 224

ISBN: 978-88-87273-04-5



AO1605

PIACERI CUCINATI O  
VELENI NASCOSTI  
18,00

# IL GATTOLARDO NOVITÀ

## MEMORIE DI UNA CUCINA CHE RESISTE

Cresciuto nella Sicilia degli anni Sessanta, in un paesino affacciato sulle Eolie, Andrea Farsaci ci conduce con voce appassionata lungo i profumi e i riti della sua infanzia, quando il cibo non era solo nutrimento, ma linguaggio quotidiano, memoria familiare, sapere condiviso, e ogni gesto, ogni ricetta era parte di un sapere tramandato, costruito nel tempo dalle mani e dalle voci di un'intera comunità.

Ripercorrendo memorie di cucina e di piatti senza tempo, Farsaci ci racconta anche come, per secoli, la tradizione culinaria italiana si sia formata non nei ristoranti, ma nelle case, nei cortili, tra le chiacchiere a tavola, e come oggi rischiamo di smarrirne il senso più profondo. Più di un memoir gastronomico, il Gattolardo è una dichiarazione d'amore per la cucina come memoria, identità e resistenza culturale; una cucina popolare che nasce dalla terra e dal mare, ma soprattutto dalla condivisione.

Contro la fretta, l'omologazione e l'oblio, questo libro celebra il cibo come atto culturale e collettivo, che unisce generazioni e racconta territori. Un invito, potente e delicato, a ritrovare nella tavola non solo un'eredità, ma una strada per il futuro.

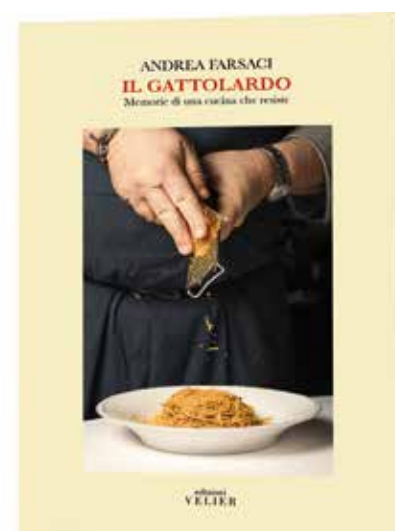
## L'AUTORE

**Andrea Farsaci** nasce il 2 luglio del 1960 a Spadafora, in provincia di Messina, dove vive fino ai 16 anni. In seguito alla morte del padre si trasferisce, con la madre e i suoi due fratelli, a Genova, dove si sposa quando è ancora molto giovane e ha tre figlie. Dopo aver svolto diversi lavori, nel 2001 apre il ristorante "Lo Scalo" a Pieve Ligure, in un edificio del 1901 vicino al mare, dove lavora ancora oggi.

Formato: 12 x 18 - Copertina morbida

Pagine: 112

ISBN: 978-88-87273-14-4



AO6717

IL GATTOLARDO  
12,00

## LES SILENCIEUX

Questo libro è un invito a scoprire uomini e donne che, sebbene lontani tra loro, lavorano quotidianamente e con determinazione allo stesso obiettivo: quello che porta al rum, alla sua difesa, al piacere di gustarlo, alla sua conoscenza. Attraverso una trentina di ritratti provenienti da quattordici aree geografiche diverse, esploreremo un'inedita storia del rum, raccontata dal punto di vista dei suoi protagonisti principali. Una storia essenziale, primordiale e umana.

«C'è una catena di uomini dietro al sorso, e conoscerla è una parte importante della cultura e della filosofia del buon bere. È per questo che Cyril Weglarz ha avuto l'idea di raccogliere in un libro le storie, i volti, le parole e i gesti degli uomini del rum, per offrire un nuovo e necessario punto di vista a tutti gli amanti di questo distillato e, in modo più ampio, a tutti quelli che amano i prodotti nati dal gesto agricolo più autentico, artigianale, positivo.»

### GLI AUTORI

Cyril Weglarz, intenditore francese di rum, curatore del blog durhum.com, autore di numerosi testi sulla stampa specializzata.

Fredi Marcarini, fotografo italiano, ha viaggiato nei Caraibi per 16 anni, facendo ricerche, scoprendo e documentando l'anima e la poesia del rum.

Les silencieux. Du r(h)um et des hommes (ed. francese) - The Silent Ones. Of Rum and Men (ed. inglese)

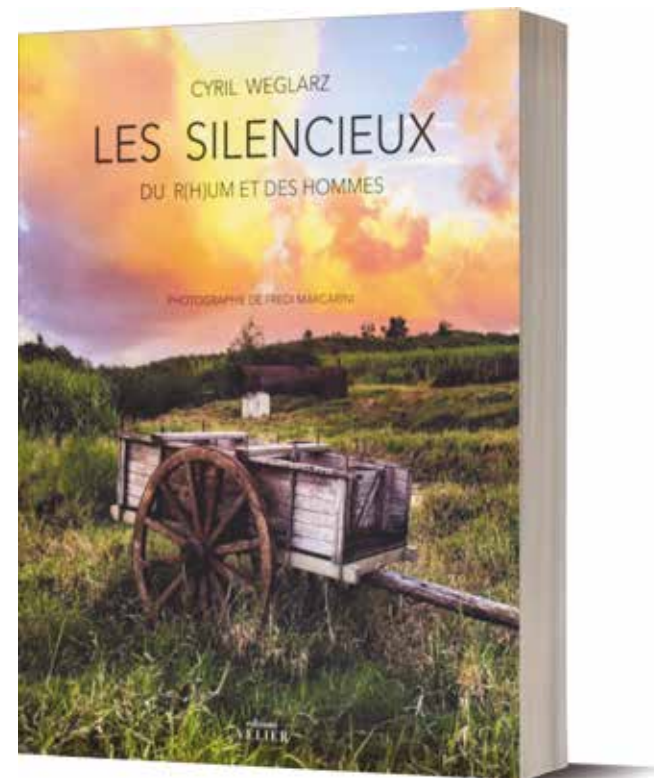
Testi di Cyril Weglarz

Fotografie di Fredi Marcarini

Formato: 24x30 cm - Copertina morbida

Pagine: 176

ISBN: 978-88-87273-03-8



AO2520  
LES SILENCIEUX  
35,00

## GUIDA AL CALVADOS

Il Calvados è il distillato di sidro di mele conosciuto in tutto il mondo come una delle acquisite più raffinate e importanti, e forse l'espressione più complessa del terroir francese. Naturalmente elegante e delicatamente profumato, si presta a molti usi. Se consumato in allegria e con moderazione, il Calvados regala solo piacere, convivialità e armonia tra gli amici.

Tuttavia, sebbene il Calvados goda di un'impareggiabile reputazione di eccellenza, rimane meno conosciuto di molti altri spirits.

Nella Guida al Calvados, Christian Drouin, produttore di Calvados noto a livello internazionale, svela i molti segreti dell'iconico brandy normanno, rispondendo ad alcune domande frequenti: Che cos'è il Calvados? Come mai è unico? Dove può essere prodotto e qual è la sua storia? Da dove deriva il nome Calvados? Chi sono i suoi produttori? Quando e come va consumato? Come si fa a sceglierne uno? Che ruolo ha avuto nella vita sociale, politica ed economica dalla sua comparsa alla fine del Medioevo?

Drouin dedica particolare attenzione alle varie modalità di consumo, dai tradizionali café-calva e Trou Normand ai cocktail classici e moderni. Oltre 40 ricette di cocktail, provenienti dai migliori bartender del mondo, offrono un'ispirazione infinita per la miscelazione e la sperimentazione, mentre quasi una dozzina di ricette di piatti facili da preparare a base di Calvados evocano la grande tradizione culinaria della Normandia.

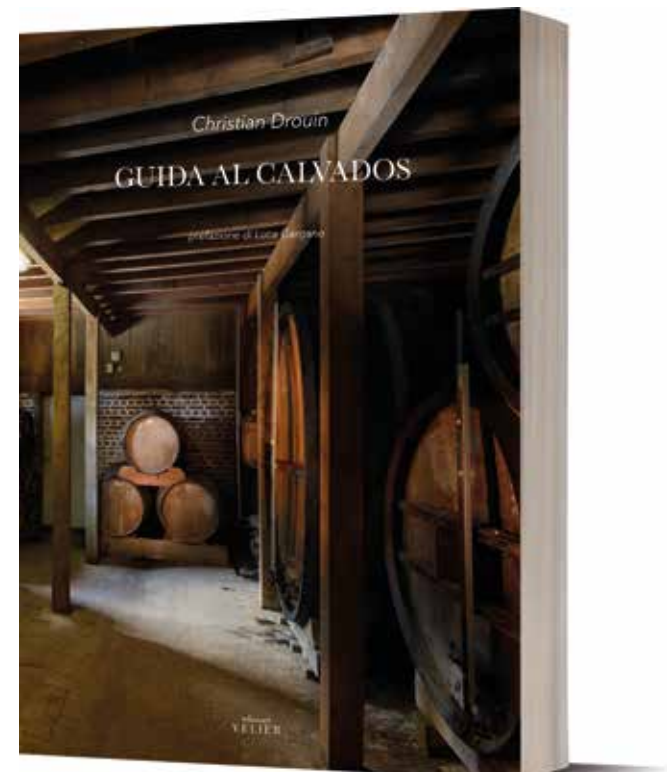
### L'AUTORE

Christian Drouin è un autore e produttore di Calvados di rinomata fama internazionale. Tra i più grandi ambasciatori del Calvados nel mondo, Drouin ha condotto centinaia di seminari e corsi di formazione in molti paesi, e ha pubblicato libri in Francia, Canada, Giappone e Stati Uniti. È proprietario e presidente di Calvados Drouin, uno dei principali produttori di Calvados.

Formato: 21x30 - Copertina rigida

Pagine: 112

ISBN: 978-88-87273-13-7



AO6331  
GUIDA AL CALVADOS  
35,00

# INFORMAZIONI E CONTATTI

## SALES

---

DANIELE BONNIN - Direttore Commerciale & Trade Marketing	344 2827633	danielebonnin@velier.it
AMLETO MORI - Responsabile Organizzazione Vendite	347 1587708	amletomori@velier.it
MARCO GALASSO - Responsabile Canale WHS	351 2097508	marcogalasso@velier.it
MARCO CALLEGARI - Area Manager (Lombardia)	333 3110587	marcocallegari@velier.it
MASSIMILIANO PRILI - Area Manager (Toscana)	338 1625723	massimilianoprili@velier.it
GIANCARLO CAIAZZO - Area Manager (Emilia Romagna)	366 6801028	giancarlocaiazzo@velier.it
ALFONSO CAMPANA - Area Manager (Lazio)	337 1201446	alfonsocampana@velier.it
FRANCESCO CAPPUCCIO - KAM & Area Manager (Campania)	338 8551893	francescocappuccio@velier.it
FLAVIANO DI FELICE - Area Manager (Marche, Umbria, Abruzzo, Molise)	335 228023	flavianodifelice@velier.it
GERARDO LEONE - Area Manager (Puglia, Basilicata)	393 9402788	gerardoleone@velier.it
DOMENICO LOMBARDO - Area Manager (Calabria)	339 7162801	domenicolombardo@velier.it
MASSIMILIANO LIUZZA - Area Manager (Sicilia)	335 7668544	massimilianoliuzza@velier.it
DANIELE PROIETTI - National Account Manager	335 1600160	danieleproietti@velier.it

## UFFICIO VENDITE

---

UBALDO MASCIOLI - (Campania, Sardegna)	366 7353926	ubaldomascioli@velier.it
BARBARA LEVI CAVAGLIONE - (Liguria, Piemonte, Valle d'Aosta)	366 7353923	barbaralevi@velier.it
CAROLA LIBRANDI - (Emilia Romagna, Marche, Umbria, Abruzzo, Molise, Sicilia)	366 7353990	carolalibrandi@velier.it
ELKA REPETTO - (Lombardia, Calabria, Toscana, Basilicata)	366 7353988	elkarepetto@velier.it
LUCA ZUCCO - (Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Puglia)	366 7353921	lucazucco@velier.it
ILARIA LIGUORI - (GDO)	366 7353920	ilarialiguori@velier.it

## ON TRADE

---

SARA MASTRANGELO - Responsabile Canale On Trade	010 3108611	saramastrangelo@velier.it
SERENA PRIARONE - Trade Marketing (Lombardia, Toscana, Campania)	366 6308836	serenapriarone@velier.it
DANILO MAGGIANI - Trade Marketing (Lazio, Calabria, Sardegna, Sicilia)	335 1738424	danilomaggiani@velier.it
RAFFAELE MONTOLIVO - Trade Marketing (Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria, Triveneto)	335 1299544	raffaelemontolivo@velier.it
FRANCESCO TONCINI - Trade Marketing (Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Molise, Umbria, Puglia, Basilicata)	335 7177610	francescotoncini@velier.it
GIL GRIGLIATTI - HOGO	335 6204822	gilgrigliatti@velier.it
SILVIA CAMPOLUCCI - HOGO	010 3108611	silviacampolucci@velier.it

## GDO

---

ADRIANO BONALDO - Responsabile Canale GDO	328 4781606	adrianobonaldo@velier.it
GIUSEPPE FRANCO - Sales Manager (Nord-Centro Italia)	340 4541256	giuseppefranco@velier.it
MARIO BALSAMO - Sales Manager (Centro-Sud Italia)	340 4573638	mariobalsamo@velier.it
FILIPPO BRUSA - Key Account (Nord-Centro Italia)	366 7797597	filippobrusa@velier.it

## UFFICIO AMMINISTRAZIONE

---

SERGIO STORTI	340 3843624	sergiostorti@velier.it
---------------	-------------	------------------------

## GESTIONE CONTABILE ORDINI

---

ANDREA ORRINDI (Lombardia, Liguria (esclusa La Spezia), Piemonte, Valle d'Aosta, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Abruzzo, Calabria)	366 7353916	andreaorrindi@velier.it
--	-------------	-------------------------

EVA RAUCCI (Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Provincia di La Spezia, Lazio, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna, Basilicata, Molise)	366 7354002	evaraucci@velier.it
---	-------------	---------------------

## RECUPERO CREDITI

---

NADIA BONDIOLI (Lombardia, Valle d'Aosta, Piemonte, Provincia della Spezia, Toscana, Lazio, Sardegna, Abruzzo, Molise, Basilicata, Puglia)	366 7353919	nadiabondioli@velier.it
---	-------------	-------------------------

FRANCA MILLACI (Friuli-Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige, Veneto, Liguria (esclusa La Spezia), Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Campania, Calabria, Sicilia)	366 7353918	francamillaci@velier.it
--	-------------	-------------------------

## CONTABILITÀ CLIENTI

---

DANIELA CUGINO	366 7353997	danielacugino@velier.it
SILVIO REPETTO	335 1935442	silviorepetto@velier.it

## UFFICIO TRIPLE "A"

---

STEFANO CAVALIERI D'ORO - Responsabile commerciale Triple "A"	333 6224455	stefanocavalieridoro@velier.it
---	-------------	--------------------------------

## LOGISTICA

---

ANTONIO CORDOANO	010 3108611	antoniocordoano@velier.it
ROBERTA MUSSO	010 3108611	robertamusso@velier.it
ALESSANDRA GALVANI	010 3108611	alessandragalvani@velier.it
PAOLA BRIGNOLE - Anomalie danni	010 3108611	paolabrignole@velier.it

## ESTRATTO DELLE CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

---

Il presente listino annulla e sostituisce tutti i precedenti.

Le condizioni tariffarie possono essere modificate senza preavviso e saranno applicabili dal momento della ns. comunicazione, salvo pattuizioni diverse.

La **VELIER** conserverà la proprietà delle merci vendute sino al totale pagamento del prezzo di acquisto e degli oneri accessori.

### ORDINI

Si intendono sempre salvo approvazione della Casa e modificabili secondo la disponibilità delle merci ordinate.

### TRASPORTI

Le merci sono vendute franco partenza nostri magazzini. Le merci viaggiano sempre a rischio e pericolo del committente.

### ADDEBITO SPESE DI TRASPORTO

Ordini di imponibile inferiore ai 310,00 euro: verrà addebitato automaticamente in fattura un contributo trasporto di 10,00 euro + IVA.

Ordini per consegna tassativa tra le 48 e le 72 ore: utilizzando corrieri espresso garantiamo la consegna addebitando direttamente in fattura 30,00 euro per spedizioni sino ad un massimo di 200 Kg.

### AVARIE E RECLAMI

I reclami per rotture e mancanze riscontrate all'arrivo della merce debbono essere immediatamente segnalati al vettore con riserva scritta sulla bolla di consegna. In ogni caso il Cliente decade dal diritto di avanzare reclami di qualsiasi tipo trascorsi gli 8 giorni dal ricevimento della merce, non potendo quindi effettuare resi se non autorizzati dopo accordi con la Casa.

### PAGAMENTO FATTURE

I pagamenti vanno effettuati esclusivamente al nostro nome e presso la nostra sede entro i termini stabiliti ed indicati in fattura. Trascorsi detti termini e per ogni giorno di ritardo, saranno addebitati gli interessi di mora convenzionalmente equiparati al tasso ufficiale di sconto aumentato di tre punti.

### CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Tutte le condizioni di pagamento sono soggette ad approvazione della VELIER.

### MODALITÀ DI PAGAMENTO

Per ordini superiori a 500,00 euro (inclusa IVA):

- Anticipato con assegno allegato, o bonifico bancario, o carta di credito: sconto 4%
- Rimessa diretta o bonifico bancario vista fattura
- RID o RIBA massimo 60 giorni
- Contrassegno (contanti o assegno circolare)
- Contrassegno: netto (il corriere potrà accettare titolo come rilasciato dal cliente)
- Rimessa diretta massimo 60 giorni: netto

Per ordini inferiori a 500,00 euro (inclusa IVA) tassativo pagamento anticipato con le seguenti modalità:

- Anticipato con assegno allegato o carta di credito: sconto 4%
- Contrassegno

A riguardo dei clienti nuovi le modalità di pagamento concesse sono le seguenti:

- Anticipato con assegno allegato, o bonifico bancario, o carta di credito: sconto 4%
- Contrassegno (contanti o assegno circolare)
- Contrassegno: netto

## VELIER S.P.A.

Villa Nuovo Paradisetto  
Via V Maggio, 85  
16147 Genova · Italia  
tel. +39 010 3108611



