



SPIRITSGLOBE

CATALOGO 2021

Grafica e stampa: Esperia Srl - Lavis (TN) - www.esperia.tn.it - Tel. +39 0461 245540

SPIRITSGLOBE

CATALOGO 2021

C H A M P A G N E
LE BRUN DE NEUVILLE

L'AZIENDA

PER OLTRE 150 ANNI,

... la famiglia Le Brun risiede sulle alture del villaggio di Bethon vicino alla città di Sézanne nella Marne. La memoria di Madame Le Brun, proprietaria del castello nel 1845, rimane viva oggi. La casa Le Brun de Neuville eredita il suo nome grazie all'azione della nobile erede del castello di Bethon, Madame de Reviers, uno dei fondatori della Maison.



ORIGINI E STORIA

DELLO CHAMPAGNE

Lo Champagne proviene dall'epoca romana, però è solo sotto il Ré di Francia Enrico IV, alla fine del XVI secolo che è stato chiamato "Vino della Champagne". A quei tempi, i vini non erano frizzanti come oggi.

Solo in seguito i vignaioli si sono accorti che i vini non sopravvivevano bene all'invecchiamento in fusti. Hanno allora avuto l'idea di metterli velocemente in bottiglia per conservare la freschezza dei loro aromi. I primi imbottigliamenti datano dal 1660.

Nel frattempo, gli abitanti della Champagne hanno scoperto che i vini diventavano naturalmente frizzanti, specialmente i vini colorati con poco alcool, quando erano estratti per la primavera.

Pero è solamente nel 1670 che Dom Perignon ha raccomandato un aumento dello spessore delle bottiglie al fine di evitare la dispersione dello champagne. È stato anche il primo a praticare l'assemblaggio dell'uva e ad utilizzare un capo di sughero mantenuto alla bottiglia con uno spago di canapa.

L'effervescenza del vino è rimasta minore fino alle ricerche di Louis Pasteur in merito alla fermentazione al XIX secolo.

SUOLI E VITIGNI

SUOLI E SOTTOSUOLI

Gli Champagnes Le Brun de Neuville sono localizzati nel cuore delle collinette di Sézannais, nella regione della Champagne DOC.

Il territorio della Champagne è molto specifico. La sua composizione particolare permette alle viti d'offrire il meglio. Gli appezzamenti sono costituiti di gesso affiorante, che diventa una riserva d'acqua per le viti grazie alla sua grande porosità.

Il clima, il suolo, il sottosuolo e il rilievo creano una combinazione molto propizia allo sviluppo dei 3 vitigni principali della Champagne: lo Chardonnay, il Pinot Nero ed il Pinot Meunier

I VITIGNI

La naturalezza del territorio Le Brun de Neuville permette ai vitigni Chardonnay e Pinot Noir di svilupparsi meravigliosamente.

Gli Champagnes Le Brun de Neuville vinificano 152 ettari tra cui 90 % sono Chardonnay, una materia prima molto ricercata da tutte le case della Champagne, per la sua finezza e autenticità floreale. Caratteristica importante: i vini di Chardonnay hanno degli aromi delicati, delle note floreali, di agrumi, a volte minerali. Con una evoluzione lenta, è il vitigno perfetto per l'invecchiamento dei vini. Il Pinot Nero porta una rotondità, potenza e persistenza in bocca.



LBN

COLLECTION

Côte

Côte Blanche

Côte Brute

Côte Rosée

Douce Côte

L'Autre Côte

Extra Blanc

Millésime

2008

2009

2012 Rosé

En Chemin

Autolyse

Le Chemin empreinté

Blanc de Blancs

La Croisée des Chemins

Noirs et Blancs

Au bout du Chemin

Rosée

Double

Côte

BLANCHE

CHAMPAGNE

LE BRUN DE

NEUVILLE



Emblematica cuvée di Le Brun de Neuville, questo Blanc de Blancs è elaborato con tutti i diversi Cru della Côte de Sézanne, e ottenuto da un lungo affinamento sui lieviti.

Territorio

Côte de Sézanne
Vigneto di 45 anni
Esposizione a sud-est
Suoli argillosi e calcarei

Uvaggio

100% Chardonnay,
Base 2013
+ 30% riserva

Vinificazione

Fermentazione
alcolica in vasche di
acciaio inox e botti
di rovere (5%),
Fermentazione
malolattica parziale,
Imbottigliato a
giugno 2014

Invecchiamento

60 mesi sui lieviti

Dosaggio

Brut 8g/l

LBN
COLLECTION

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Douce Côte
L'Autre Côte
Extra Blanc

Millésime
2008
2009
2012 Rosé

Autolyse
Blanc de Blancs
Noirs et Blancs
Rosée
Double
En Chemin
Le Chemin empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin



Extra
BLANC
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE

L'Extra Blanc interpreta la mineralità gessosa della Côte de Sézanne e ottenuto da una lunga maturazione sui lieviti

Territorio

Côte de Sézanne
Vigneto di 45 anni
Esposizione a sud-est
Suoli argillosi e calcarei

Uvaggio

100% Chardonnay,
Base 2016,
+ 30% riserva

Vinificazione

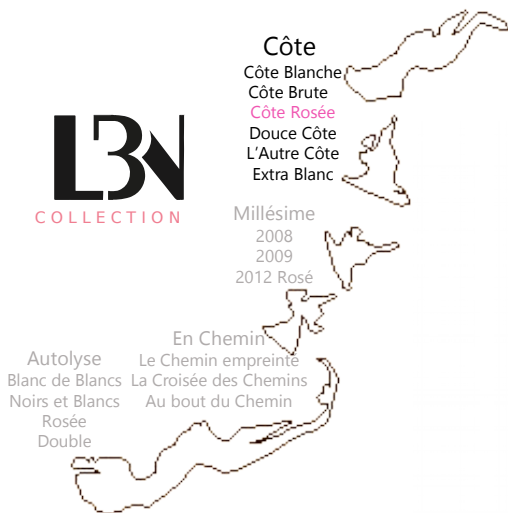
Fermentazione
alcolica in vasche di
acciaio inox e botti
di rovere,
Fermentazione
malolattica parziale,
Imbottigliato a luglio
2017

Invecchiamento

36 mesi sui lieviti

Dosaggio

Extra-Brut 4 g/l



Côte
R O S É E
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE

In un ambiente dominato dallo Chardonnay, il Pinot Nero si afferma e innalza il carattere audace del Côte Rosée.

Territorio

Côte de Sézanne
Vigneto di 45 anni
Esposizione a sud-est
Suoli argillosi e calcarei

Uvaggio

48% Chardonnay,
32% Pinot Nero,
20% Pinot Nero (vino
rosso), Base 2014,
+ 40% riserva

Vinificazione

Fermentazione
alcolica in vasche di
acciaio inox e botti
di rovere,
Fermentazione
malolattica parziale,
Imbottigliato a
giugno 2015.

Invecchiamento

48 mesi sui lieviti

Dosaggio

Brut 8,5g/l





CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

1995

Note di degustazione

Lo Champagne presenta un colore giallo topazio luminoso e fluido con riflessi giallo paglierino in profondità. Il perlage è fine, leggero e delicato. La sensazione visiva indica un vino evoluto, ricco e sfumato.

Il primo naso è fresco e maturo, evocando note di limone candito, cumino, pan di zenzero, pane tostato, cera d'api, moka, susine, senape. Quando aerato lo champagne si evolve verso aromi complessi tra i quali possiamo distinguere note di curry, mele cotogne, tabacco leggero, noci, fichi tostati, fiori secchi, torrefazione, cannella, mandorle dolci, castagne grigliate, torroncini, caramello, cacao, tè affumicato, con alcune sfumature balsamiche.

Al palato è dolce e fresco con una leggera effervescenza. Lo Champagne si presenta corposo e vellutato sostenuto da un'acidità di frutta candita. La forza e la concentrazione della vendemmia si esprimono con precisione sviluppando una profondità tattile e salina di prima qualità e in perfetta armonia con l'evoluzione aromatica.

Il tutto presenta una bella armonia e offre un finale morbido, salato e robusto. Un grande Champagne per la gastronomia.

Armonie culinarie

Suggeriamo una degustazione in un bicchiere snello e curvo per sfruttare al meglio i suoi aromi ossidativi e il suo carattere, preferibilmente servito da 10 a 12° C. Può essere apprezzato con il prosciutto crudo Pata Negra, con foie gras saltato in padella, tajine di pollame e cumino...

Note tecniche

Millésime:	1995
Composizione:	95% Chardonnay 5% Pinot Nero
Vinificazione:	Fermentazione alcolica in botti di acciaio inox Fermentazione malolattica completa
Produzione:	Imbottigliato a giugno 1996
Invecchiamento:	22 anni
Dosaggio:	Brut 5 g/l





CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

2008
Millésime

È movimentata tramite bollicine fini e leggere, alimentando un collarino delicato. Il disco fluido chiude una sensazione visuale fresca e leggera.

L'ASPETTO: Lo Champagne sfoggia un aspetto chiaro e giallo verde pallido, con riflessi luminosi giallo limone.

IL NASO: Il primo naso ha una grande purezza d'espressione, incarnata con odori di cuore di limone, cedro, gesso sassoso, pompelmo giallo, verbena, biscotti. Dopo l'aerazione, rivela delle note di rabarbaro, uva fresca, mele verdi, pera schiacciata, acacia.

IN BOCCA:

Il vino si sviluppa con una materia fruttata e polposa, sostenuta da un'acidità ricordando il limone verde. A metà palato, è orchestrato da una mineralità gessosa, conferendola eleganza e rinforzando la sua potenza calcarea nel retrogusto, tipica dell'annata 2008.

DEGUSTAZIONE: Può essere apprezzato con ostriche *fine de claire*, un tartaro di Saint-Jacques al limone candito e fiore di sale, un salmone gravlax étuvé, rabarbaro e carrozza, salsa verbena, o un'aragosta in spuma di pompelmo gialla e succo d'ostriche.

Dati tecnici

Vintage:	2008
Composizione:	96% Chardonnay 4% PinotNoir
Vinificazione:	Fermentazione alcolica in recipienti inox Fermentazione malolattica totale
Produzione:	Imbottigliamento a marzo 2009
Invecchiamento:	9 anni
Dosaggio:	Brut 8g/L

Wine Enthusiast: 94/100
Wine Spectator: 91/100
Andreas Larsson: 90/100
Guide des Vins Bettane+Desseauve 2019: 16,5/20
Gault & Millau 2018: 15,5/20





CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

2009
Millésimé

Grand Vintage 2009 è uno Champagne aromatizzato e armonico che mostra valore gastronomico per una cucina d'ispirazione.

L'ASPETTO:

Lo Champagne mostra un colore fluido e giallo-oro acceso, con evidenze giallo paglia.

IN NASO:

Al naso rivela una nota amabile di limone candito, dibiscotto, di calda treccia Danese, di miele d'acacia, di bergamotto e di pesca.

IN BOCCA:

Lo Champagne sviluppa una ricca e polposa materia sostenuta da un'acidità che ricorda quella del limone.

ACCOSTAMENTI: tortino di fois gras, torta Opera di fois gras fritto con caffè, filetto di rombo con burro salato e finferli, filetto di sogliola, verdure alla julienne.

Dati tecnici

Vintage:	2009
Composizione:	93% Chardonnay 7% Pinot Noir
Vinificazione:	Fermentazione alcolica in recipienti inox Fermentazione malolattica totale
Produzione:	Imbottigliamento a marzo 2010
Invecchiamento:	8 anni sotto sughero
Dosaggio:	Brut 4g/L





CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

2012
Millésime

Note di degustazione

Lo champagne ha un colore rosa brillante e arancio pallido con sfumature rosa salmone profonde. È animato da bolle fini e luminose che nutrono un perlage persistente. La sensazione visiva annuncia un vino fresco e sfumato.

Il primo naso esprime uno straordinario effetto di iodio e note minerali gessose, accompagnato da aromi di brioche, ciliegia, pompelmo, menta fresca, ribes, fragoline di bosco. Aerato lo Champagne rivela fragranze di menta piperita, peonia e caprifoglio, mescolato con profumo di lampone, liquirizia, melograno, si evolve dopo pochi istanti alle sfumature di ciliegia, mandorla e nocciola.

Il tocco al palato è pulito e fresco con effervescenza cremosa. Lo Champagne sviluppa una polposa sostanza fruttata e croccante, sostenuto da un'acidità di pompelmo e frutta carnosa. Il palato medio orchestrato da una mineralità prevalentemente gessosa che dà risonanza fruttuosa, salinità e una sensazione piacevole sulla lingua. L'armonia complessiva è preservata da un dosaggio attento che consente di apprezzare l'equilibrio tra una certa vinosità e maturità fruttata, offrendo un carattere unico a questa annata. Il finale ravviva la profondità vinosa mentre consegna un retrogusto aromatico, fragrante e persistente.

Armonie culinarie

Il vintage "Rosé" è uno Champagne con carattere e potenza di seduzione che delizierà i momenti conviviali come la ricerca di armonie gastronomiche: involtini primavera di salmone affumicato, mascarpone e pepe di Espelette, carpaccio di manzo marinato all'olio d'oliva e peperoncino Timut, arrostiti con zucca, mirtilli rossi e succhi di frutta con liquirizia ...

Note tecniche

Millésime:	2012
Composizione:	78% Chardonnay 2% Pinot Nero 20% Pinot Nero (vino rosso)
Vinificazione:	Fermentazione alcolica in botti di acciaio inox Fermentazione malolattica completa
Produzione:	Imbottigliato a maggio 2013
Invecchiamento:	5 anni
Dosaggio:	Brut 6 g/l

Note e premi

Andreas Larsson:	91/100
------------------	--------





LBN

COLLECTION

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Douce Côte
L'Autre Côte
Extra Blanc

Millésime
2008
2009
2012 Rosé

En Chemin

Autolyse
Blanc de Blancs
Noirs et Blancs
Rosée
Double

Le Chemin empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Le Chemin Empreinté

BLANC DE BLANCS



L'approccio «single-vineryard» (singolo vigneto), la viticoltura sostenibile e l'impronta umana sono le essenze di un pensiero comune e di un lavoro collettivo. Su questi tre fondamenti, la gamma di «Les Chemins» segue la via dell'identità e unicità. Queste cuvée vengono elaborate in vasca, in tino e in rovere, con lieviti autoctoni o selezionati, con o senza fermentazione malolattica, maturate sotto sughero e sboccate a mano ...

Territorio

Côte de Sézanne
Vigneto di 45 anni
Esposizione a sud-est
Suoli argillosi e calcarei
Vigneti selezionati
Crescita di erba naturale
Aratura

Uvaggio

100% Chardonnay,
(di cui 8% da botti
di rovere
e 23% riserva)

Vinificazione

Fermentazione
lenta in botti e
vasche,
Affinamento sui
lieviti 10 mesi,
Fermentazione
malolattica parziale

Invecchiamento

Fermentazione
sotto sughero,
48 mesi sulle
"pupitre"
Sboccatura
manuale

Dosaggio

Extra-Brut 6g/l

LBN

COLLECTION

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Douce Côte
L'Autre Côte
Extra Blanc

Millésime

2008

2009

2012 Rosé

En Chemin

Le Chemin empreinté

Blanc de Blancs La Croisée des Chemins

Noirs et Blancs Au bout du Chemin

Rosée

Double

CHAMPAGNE

LE BRUN DE NEUVILLE

La Croisée des Chemins

BLANC DE NOIRS & BLANCS



L'approccio «single-vineryard» (singolo vigneto), la viticoltura sostenibile e l'impronta umana sono le essenze di un pensiero comune e di un lavoro collettivo. Su questi tre fondamenti, la gamma di «Les Chemins» segue la via dell'identità e unicità. Queste cuvée vengono elaborate in vasca, in tino e in rovere, con lieviti autoctoni o selezionati, con o senza fermentazione malolattica, maturate sotto sughero e sboccate a mano ...

Territorio

Côte de Sézanne
Vigneto di 45 anni
Esposizione a sud-est
Suoli argillosi e calcarei
Vigneti selezionati
Crescita di erba naturale
Aratura

Uvaggio

70% Chardonnay,
30% Pinot Nero
(di cui 31% riserva)

Vinificazione

Fermentazione
lenta in botti e
vasche,
Affinamento sui
lieviti 10 mesi,
Fermentazione
malolattica parziale

Invecchiamento

Fermentazione
sotto sughero,
48 mesi sulle
"pupitre"
Sboccatura
manuale

Dosaggio

Extra-Brut 6g/l



Authentique

ROSE

PAR

CHAMPAGNE

LE BRUN DE NEUVILLE

Analogamente alla tradizione dello Champagne degli ultimi secoli, le cuvée Authentique de Le Brun de Neuville hanno subito un invecchiamento «sous liège» (sotto sughero) per diversi anni. Questo invecchiamento particolare favorisce la micro-ossigenazione del vino e sviluppa l'intensità e la finezza dei suoi aromi. La tecnica di tappatura a "graffettatura a sughero" obbliga alla lavorazione manuale, in particolare nel momento del dégorgement.

- **L'ASPETTO** : Lo Champagne mostra un colore fluido e rosa lampone acceso e una vivace spuma di bolle definite.
- **IN NASO** : il primo odorato rivela note calde con profumo di lampone, fragola, mandorla. Quando areato sviluppa aromi che ricordano il ribes nero, ribes rosso e arancia rossa.
- **IN BOCCA** : lo Champagne sviluppa una materia polposa e vellutata ben sostenuta da una fresca acidità che ricorda quella del pompelmo. Al finale è pieno e aromatizzato.
- **DEGUSTAZIONE** : Sashimi di salmone, sardine alla rillettes e salame piccante dolce, carpaccio di carne, coppa di Bellota Pata Negra, insalata con foie gras e petto d'anatra, carré di agnello marinato in spezie fresche.

Dati tecnici :

Composizione :	51% Chardonnay (di cui il 8% in botte) 29% Pinot Noir 20% Pinot Noir (vino rosso) Di cui il 36% di vino di riserva
Vinificazione:	Fermentazione alcolica in recipienti inox e botte Fermentazione malolattica parziale
Produzione:	Imbottigliamento a luglio 2015 de 9 121 bottiglie
Invecchiamento:	3 anni sotto sughero
Dosaggio:	Brut 6 g/L

Riconoscimenti e premi

Wine Enthusiast:	91/100
Gault & Millau:	15/20







Lady de N.

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE
Clavis

Un insieme di quattro cuvée elaborate grazie agli acini provenienti dai nostri più bei appezzamenti e invecchiate dai 8 ai 10 anni nelle nostre cantine. Rappresentano la quinta essenza del nostro saper fare dei nostri 50 anni di esperienza. Sono degli Champagne di alta gastronomia: fini, eleganti e dotati di una grande complessità.

- **LA CUVÉE** : Questo assemblaggio di 25% di Chardonnay e 75% di Pinot Noir è un Champagne seducente grazie alla sua corpulenza ed eleganza. Armonioso e ricco, affascinerà tutti gli appassionati di grandi bottiglie con una bella personalità.

- **L'ASPETTO** : Questo Champagne sfoggia un aspetto d'oro giallo pallido con riflessi giallo verde e sfumato d'argento.

- **IL NASO** : Il primo naso evoca degli odori di tiglio, di ciliegia, di ribes, pera, mela rossa. Quando viene aerato, evolve verso delle note di caprifoglio, ribes nero, prugna e di pepe di Sichuan.

- **IN BOCCA** : L'attacco nel palato è flessibile e fresco con un'effervescenza cremosa e fondente. Il vino si sviluppa con una densità carnosa di frutta bianca, rossa e nera, rialzata d'aromi pepati. È segnato a metà palato da una sensazione di frutta croccante.

- **DEGUSTAZIONE** : La sua sola presenza vi permetterà di passare un momento delizioso. Potrete servirlo con un filetto di vitello e puré di pastinaca con pepe di Sichuan.

Dati tecnici

Composizione :	80% Chardonnay 20% Pinot Noir <i>Di cui il 8% di vino di riserva</i>
Vinificazione:	Fermentazione alcolica in recipienti inox Fermentazione malolattica totale
Produzione:	Imbottigliamento a maggio 2008
Invecchiamento:	8 anni
Dosaggio:	Brut 9 g/L

Riconoscimenti e premi

Wine Enthusiast: 93/100
IWSC: Silver – Grand Prix
Bettane+Desseauve 2019: 15/20





Lady de N.

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Fût de Chêne

Un insieme di quattro cuvée elaborate grazie agli acini provenienti dai nostri più bei appezzamenti e invecchiate dai 8 ai 10 anni nelle nostre cantine. Rappresentano la quinta essenza del nostro saper fare dei nostri 50 anni di esperienza. Sono degli Champagne di alta gastronomia: fini, eleganti e dotati di una grande complessità.

- **LA CUVÉE** : Questa cuvée *Lady de N fût de chêne* è un assemblaggio di Chardonnay (99%) con un pizzico di Pinot Noir (1%). Vinificato in fusti di quercia, questo Champagne minerale con aromi di pompelmo giallo e sfumato con erbe aromatiche lascerà un segno sul vostro palato. Una cuvée che offre una mineralità e una sensazione di freschezza unica.

- **L'ASPETTO** : Un aspetto colorato d'oro giallo pallido con riflessi giallo verde chiaro e luminoso. L'aspetto fluido rinforza la vivacità delle bollicine fini.

- **IL NASO** : Il primo naso evoca degli odori di limone verde candito, di pera, di menta pepata, di caprifoglio, di verbena, di noce moscata, di gesso sassoso, di rosa inebriante. Evolve con l'aerazione verso delle note di genziana, di pane tostato con un pizzico di vaniglia...

- **IN BOCCA** : L'attacco nel palato è flessibile e fresco con un'effervescenza cremosa e fondente. Il vino si sviluppa con una densità carnosa e polposa di frutta bianca, rivelata da erbe aromatiche con una freschezza amara piacevolissima.

- **DEGUSTAZIONE** : Questo Champagne accompagnerà benissimo i prodotti di mare, sia aragosta, caviale giovane o medaglione di coda di rospo con una salsa cremosa di funghi.

Dati tecnici

Composizione :	99% Chardonnay 1% Pinot Noir Di cui il 45% di vino di riserva
Vinificazione:	Fermentazione alcolica in recipienti inox (55%) Fermentazione alcolica in botte (45%) Fermentazione malolattica totale
Produzione:	Imbottigliamento a maggio 2009
Invecchiamento:	8 anni
Dosaggio:	Brut 8 g/L

Riconoscimenti e premi

Wine Enthusiast: 93/100
Bettane+Desseauve 2019: 15/20





Lady de N.

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE
Rosé

Un insieme di quattro cuvée elaborate grazie agli acini provenienti dai nostri più bei appezzamenti e invecchiate dai 8 ai 10 anni nelle nostre cantine. Rappresentano la quinta essenza del nostro saper fare dei nostri 50 anni di esperienza. Sono degli Champagne di alta gastronomia: fini, eleganti e dotati di una grande complessità.

- **LA CUVÉE** : Questo rosé è stato elaborato a partire da un assemblaggio di Chardonnay e di Pinot Nero, con una piccola parte di vino di riserva. L'assemblaggio fa guadagnare il suo carattere "rosé" con la presenza di vino rosso di Pinot Nero. La percentuale di vino rosso può essere definita dopo la degustazione, nella tinta di rosé ottenuta, ma negli aromi del vino. La qualità del vino rosso di Champagne utilizzato per realizzarlo è quindi fondamentale.

- **L'ASPETTO** : Lo Champagne si presenta venato di rosa salmone chiaro e sostenuto con riflessi rosa arancione profondi e luminosi. Un scorrimento di bollicine fini e leggere offrono brillantezza al suo aspetto.

- **IL NASO** : Il primo naso evoca degli odori di pesca, di menta fresca, una scorza di pompelmo rosa candito, di fragola di bosco. Evolve con l'aerazione verso delle note di gesso cremoso, di rosa fresca, iodio e lampone, ribes nero e mango.

- **IN BOCCA** : Il vino si sviluppa di maniera soave con una densità carnosa di frutti bianchi, rossi e tropicali. L'ossatura minerale gessosa e iodata conferisce un grasso tenero, rinforzando la sensazione di leggerezza mentre preservando l'opulenza fruttata tropicale.

- **DEGUSTAZIONE** : Molto piacevole da degustare con una triglia ai ferri con verdura fresca o un filetto di sogliola e la sua riduzione di succo di mandarancio.

Dati tecnici

Composizione :	46% Pinot Noir 34% Chardonnay 20% Pinot Noir (vino rosso)
Vinificazione:	Fermentazione alcolica in recipienti inox Fermentazione malolattica totale
Produzione:	Imbottigliamento a maggio 2010
Invecchiamento:	8 anni
Dosaggio:	Brut 8 g/L

Riconoscimenti e premi

Wine Enthusiast: 91/100
Decanter: Silver
Bettane+Dessauve 2019: 15/20





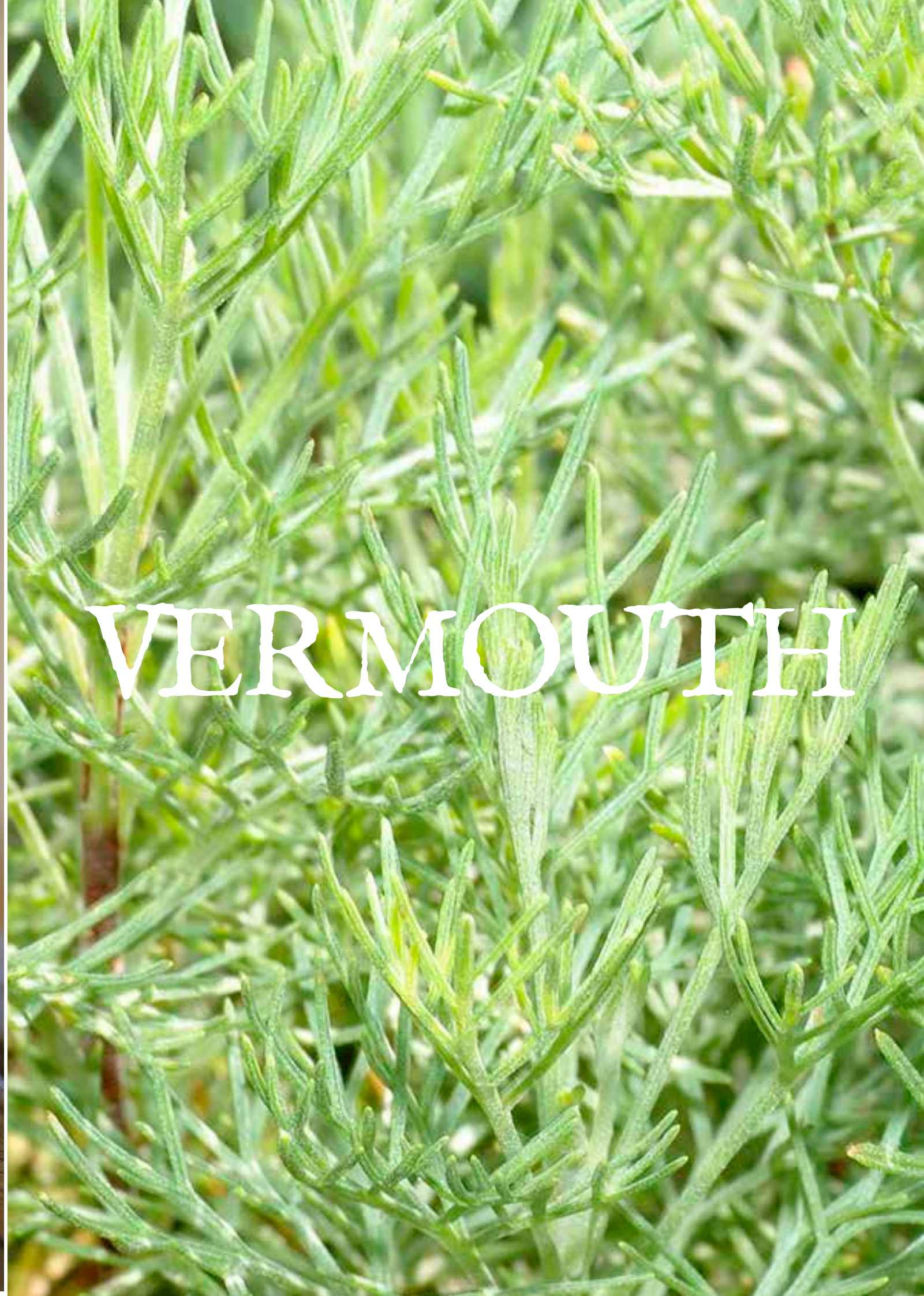
Ice bowl



Stopper



Ice bucket



VERMOUTH

NOBILE DI SAVOIA VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE

Nazionalità: **ITALIA**

Vermouth di grande carattere e intensità, che esprime il gusto dell'originalità, da un'antica ricetta rivisitata in chiave moderna. È prodotto con vino Piemonte Cortese Doc e diverse erbe aromatiche, come artemisia piemontese, rabarbaro, fiori di sambuco e camomilla,

cardamomo e zenzero, le aromaticità della salvia, e nel finale un tocco di fumo. Unico Vermouth italiano con la dicitura Superiore, nel disciplinare Vermouth di Torino. Le bottiglie prodotte sono tutte numerate.





NOBILE DI SAVOIA BITTER LIQUORE

Nazionalità: **ITALIA**

Prodotto nel pieno rispetto della tradizione dell'aperitivo milanese, il Bitter Nobile di Savoia è ottenuto dalla infusione in soluzione idroalcolica di erbe aromatiche, frutti, spezie, fiori ed un tocco di fumo, sapientemente dosati per ottenere un aperitivo intrigante e moderno.

Le bottiglie prodotte sono tutte numerate.





La Valle dei Laghi, in Trentino, rappresenta il limite settentrionale massimo della coltivazione dell'olivo, grazie al clima sub-mediterraneo del Garda: le condizioni climatiche rendono la zona di Santa Massenza particolarmente adatta anche alla coltivazione della vite, tradizione che la famiglia Casimiro Poli porta avanti dal 1924.

Bernardino Poli, proprietario della piccola azienda e distilleria artigianale, lavora le vigne di proprietà trasferendo l'impegno e la cura sia in cantina che in distilleria, ricavando vini pregiati, fragranti grappe di monovitigno e una serie di grappe aromatiche alle erbe officinali e grappe selezionate.

Il sistema di distillazione è discontinuo "a bagnomaria", alimentato a vapore.

Dopo la vendemmia vengono scelte le migliori vinacce, che senza alcuna torchiatura si distillano lentamente.

Ne risultano grappe dalle notevoli componenti aromatiche che si espandono in un gusto morbido e rotondo, grazie all'esperienza del maestro distillatore Bernardino Poli.





Liquore al mirtillo MIRTILIA Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Le bacche di Mirtillo, coltivate nelle valli trentine, sono poste in finissima grappa Trentina Casimiro ottenendo così questo liquore leggero, tradizionale del Trentino, da degustare a temperatura ambiente o freddo.



Grappa CHARDONNAY Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è delicato, piacevole con una nota fruttata con tenue sentore di mela. In bocca è fine, molto morbida, avvolgente ed equilibrata.



Grappa LAGREIN Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è intenso, fruttato ed elegante. In bocca è fine, decisa e molto equilibrata. Dalle spiccate caratteristiche varietali.



Grappa GEWÜRZTRAMINER Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è intenso, fragrante, aromatico, con una spiccata nota floreale da rosa tipica della varietà. In bocca risulta morbida e molto persistente, caratterizzata da una rotondità che avvolge piacevolmente il palato.



Grappa MARZEMINO Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è fragrante, intenso, robusto ed elegante. In bocca piacevolmente intensa, avvolgente, persistente ed equilibrata.



Grappa MOSCATO Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è intenso, varietale, aromatico con una spiccata nota floreale. In bocca risulta morbida, equilibrata, persistente, caratterizzata inoltre dall'aromaticità tipica che avvolge piacevolmente il palato.



Grappa NOSIOLA Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è delicato, piacevole con una nota fruttata e con tenue sentore di nocciola. In bocca risulta fine, molto morbida, persistente ed equilibrata.



Grappa MÜLLER THURGAU Casimiro Poli

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è delicato, piacevole con una nota fruttata, leggermente aromatica. In bocca è fine, molto morbida, avvolgente ed equilibrata.



Grappa REBO Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è intenso, robusto, leggermente speziato. In bocca risulta piacevolmente intensa, avvolgente e persistente.



Grappa TEROLDEGO Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è intenso, fruttato e fragrante. In bocca risulta robusta, equilibrata, avvolgente e molto persistente.



Grappa AMARA Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa classica trentina Santa Massenza e misto di erbe tra cui la ruta, l'asperula, il ginepro e la genziana che rendono la grappa molto digestiva. Il profumo è molto intenso, deciso, balsamico. Al gusto presenta una spiccata nota amara, buona persistenza ed equilibrio.



Grappa PICA D'ORO Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, e dodici mesi in acciaio inox. La grappa è plurivittigno di colore bianco cristallino. Il profumo è intenso, fragrante e con una nota fruttata. In bocca risulta equilibrata, armonica e persistente.



Grappa ASPERULA Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa classica trentina Santa Massenza e fiore di asperula. Il profumo è molto delicato, balsamico e aromatico. In bocca è caratterizzata da una piacevole persistenza, eleganza ed equilibrio.



Grappa CIRMOLLO Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa classica trentina Santa Massenza e pigne di Pino Cembro (Cirmolo). Il profumo è intenso, balsamico, aromatico e piacevole. In bocca risulta piacevolmente equilibrata, persistente, con note da resina.



Grappa GINEPRO Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa classica trentina Santa Massenza e bacche di ginepro. Il profumo è intenso, balsamico, piacevole. Il gusto è molto aromatico e persistente.



Grappa GENZIANA Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa classica trentina Santa Massenza e radice di genziana. Il profumo è intenso, deciso e aromatico. In bocca risulta persistente, equilibrata e con una spiccata nota amara.



Grappa LIQUIRIZIA Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa classica trentina Santa Massenza e bastoncino di liquirizia. Il profumo è deciso, aromatico e particolare. La liquirizia conferisce alla grappa un gusto piacevole, intenso ed equilibrato.



Grappa MUGO Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa classica trentina Santa Massenza e gemme di mugo. Il profumo è intenso, tipico, balsamico e fortemente aromatico. In bocca risulta equilibrata, piacevole e persistente.



Grappa Invecchiata “Ritocchi nel Tempo” Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo “Tullio Zadra”, metodo trentino, e 24 mesi in barriques. La grappa è di colore ambrato. Il profumo è intenso, avvolgente, con note speziate di vaniglia e legno. In bocca risulta armonica, equilibrata e molto persistente.



Grappa RUTA Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa classica trentina Santa Massenza e rametto di ruta. Il profumo è molto delicato, balsamico e aromatico. Il sapore aromatico e lievemente amaro rende la grappa digestiva e benefica.



Grappa Invecchiata Moscato “Ambrosia” Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa pregiata dal profumo delicato e fruttato, si manifesta vellutata, persistente al palato e piacevolmente avvolgente.

Ottenuta dall'invecchiamento in barrique della grappa di moscato, evidenzia un contrasto grappa-legno più netto, che conferisce un sapore intenso ed aromatico.

Vitigno: moscato giallo

Metodo distillazione: discontinuo a bagnomaria

Invecchiamento: 2 anni in botti di rovere e acacia

Affinamento: 6 anni in serbatoi di acciaio

Profumo: intenso, aromatico e ricco

Struttura: delicata e persistente

Produzione: limitata 1277 bottiglie



Grappa ANTENATA Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Grappa ottenuta dalla selezione delle migliori vinacce rosse e successiva distillazione delle singole varietà con il tradizionale alambicco a bagnomaria. I vari distillati vengono affinati separatamente in acciaio per 10 anni. L'assemblaggio dei distillati avviene con una particolare e attenta selezione sia a livello gustativo e qualitativo che a livello analitico.

Struttura persistente, armonica

Affinamento: 10 anni in acciaio

Profumo: intenso, piacevole, ricco con note floreali e fruttate

Produzione: limitata



Grappa UVE D'AUTUNNO Casimiro Poli

Nazionalità: ITALIANA

È costituita da un 'blend' di vinacce bianche selezionate provenienti da vitigni Trentini nella Valle dei Laghi, prodotta lentamente a bagnomaria con metodo discontinuo. La grappa viene affinata 36 mesi in acciaio inox.

Aroma: ricco bouquet

Struttura: delicata e persistente

Produzione: 1800 bottiglie numerate



Grappa MOSCATO ROSA Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Le vinacce dell'uva del Moscato Rosa vengono distillate appena effettuata la svinatura. Per la distillazione si utilizza il proprio alambicco discontinuo a bagnomaria ottenendo così una grappa pregiata dal profumo delicatissimo di petali di rosa canina. 12 mesi di affinamento in acciaio inox. Il sapore è elegante, raffinato, armonico e di persistente retrogusto. Prodotta in quantità limitata.



Acquavite di SORBO dell'UCCELLATORE Casimiro

Nazionalità: ITALIANA

Il sorbo dell'uccellatore è una pianta che cresce in Trentino sopra gli 800 metri di altezza. Il frutto maturo si presenta in forma di bacche di colore rosso aranciato.

Distillazione artigianale con alambicco discontinuo a bagnomaria con il metodo "Tullio Zadra", metodo trentino, 12 mesi di affinamento in acciaio inox. La grappa è di colore bianco cristallino. Il profumo è intenso, piacevole, fragrante e fruttato che ricorda la mandorla dolce. In bocca risulta pieno, armonico con una buona persistenza.



Selection Privée LE BONNE PRUNE

Nazionalità: FRANCIA

Questo elegante distillato è prodotto dalla distilleria Devoille in Francia. Sono state utilizzate prugne biologiche da campi di proprietà della distilleria stessa. Il gusto è puro e naturale, infatti non sono stati utilizzati aromi o coloranti artificiali. Il colore è determinato dal processo di lavorazione e dalle barrique di affinamento. Sono state prodotte n. 623 bottiglie.

Colore: ambrato scuro

Profumo: fragrante, fruttato

Gusto: delicato, bella struttura, armonico, prugna fresca, sfumature di vaniglia.



Selection Privée LE VIEILLE POIRE

Nazionalità: FRANCIA

Questo elegante distillato è prodotto dalla distilleria Devoille in Francia. Sono state utilizzate pere biologiche da campi di proprietà della distilleria stessa. Il gusto è puro e naturale, infatti non sono stati utilizzati aromi o coloranti artificiali. Il colore è determinato dal processo di lavorazione e dalle barrique di affinamento. Sono state prodotte n. 639 bottiglie.

Colore: ambrato scuro

Profumo: fragrante, fruttato

Gusto: armonico, rotondo, pera fresca, sfumature di vaniglia.



Mr. GASTON Brandy

Nazionalità: FRANCIA

100% doppia distillazione in alambicchi Charentais.

Invecchiamento di due anni a Jarnac (Charente) in botti di rovere francesi e poi americane.

Il carattere di questo brandy è deciso e molto ben bilanciato tra morbidezza ed aromaticità.

Al naso note di vaniglia e noce di cocco, al palato sentori tostati e di cacao amaro.





DISTILLERIE TESSENDIER & FILS

Nazionalità: FRANCIA

Dal 1880 la distilleria di Tessendier & Fils ha fatto parte della storia dei Cognac ed è un portabandiera per il suo territorio. Passione, abilità, valori, un territorio unico e storiche cantine, tutte tramandate di generazione in generazione lungo le rive del fiume Charente. La collezione ora nota come "**Cognacs Park**" è stata creata per onorare la memoria di uno scozzese innamorato della regione Cognac, che porta il nome e lo stemma di questo pioniere che ha dedicato la sua vita alla ricerca di un nettare di eleganza impeccabile e raffinatezza.

I Cognac della Maison Park sono ora apprezzati in tutto il mondo e serviti nei migliori ristoranti. Il nome Park è diventato un amico familiare per gli intenditori di Cognac, offrendo la promessa di un'esperienza di degustazione davvero unica, un momento di puro piacere che non manca mai di soddisfare le aspettative.

Indifferenti ai cliché e diffidenti nei confronti delle esperienze, i molti fan del Cognacs Park sono intenditori nel vero senso della parola: ammiratori di autentica qualità, per i quali niente batte quel prezioso e condiviso momento di godimento quando finalmente arriva il momento di assaporare l'intenso sapore di un Park Cognac - la delicatezza dei Borderies, la complessità dell'XO, la densità dello Champagne Extra Grande ...

E mentre Cognacs Park è un nome già avvolto nella leggenda, ogni sorso apre un nuovo capitolo nella storia, una storia che i creatori e gli intenditori di Cognac hanno scritto insieme per generazioni ...



COGNAC PARK CARTE BLANCHE VS Very Special

Nazionalità: FRANCIA

È nel cuore del Cognac, tra le tenute più prestigiose, che vengono prodotti i cognac Park.

Il Cognac Park Carte Blanche VS enfatizza lo stile intransigente tipico del park cognac, offrendo un'esperienza di gusto soddisfacente e piacevole. Fatto a mano, in piccoli lotti, questo giovane cognac affascina per il suo lato naturale e dolce.

Il cognac è distillato dai vitigni Ugni Blanc, composti da 50% Fins Bois e 50% Petite Champagne.

Per prima cosa riconosciamo gli aromi combinati di fiori primaverili, mele caramellate e ciliegie macerate, che si aprono su una tavolozza strutturata ma delicata per un finale perfettamente robusto e sottilmente pepato. Lo splendore del color miele e la chiarezza di questo cognac testimoniano la sua purezza.



COGNAC PARK VSOP Very Superior Old Pale

Nazionalità: FRANCIA

Frutto di una miscela accuratamente preparata VSOP Park è distillato dai vitigni Ugni Blanc composti da 40% Fins Bois, 40% Petite Champagne e 20% Grande Champagne.

La fusione unica di aromi in questo elegante VSOP seduce gli intenditori.

I suoi sapori fruttati che evocano il flambé di banana e la pesca appena raccolta si uniscono in un piacevole connubio tra gelsomino e bergamotto per celebrare un viaggio ineguagliabile dei sensi.



COGNAC PARK Borderies MIZUNARA

Nazionalità: FRANCIA

Un'alleanza unica tra un Single Cru Borderies e la quercia di Mizunara. Mizunara è una varietà di quercia rara proveniente dal Giappone usata per creare barili destinati all'invecchiamento degli alcolici premium giapponesi.

Questo cognac 100% Borderies è caratterizzato dal suo gusto morbido e rotondo e note floreali, rivelando il suo potere al culmine nel palato. La finitura in botti di rovere giapponese porta asprezza e profondità e conferisce note speziate e complesse. È un matrimonio che dà vita ad un prodotto esclusivo.



COGNAC PARK Borderies MIZUNARA 10 ANNI

Nazionalità: FRANCIA

Cognac Park Borderies Mizunara: un'alleanza unica tra un Single Cru Cognac Borderies invecchiato 10 anni e il rovere Mizunara giapponese.

Mizunara è una varietà di rovere raro dal Giappone utilizzato per creare botti destinate all'invecchiamento degli alcolici premium giapponesi. Questo cognac Borderies è caratterizzato dal suo gusto morbido e rotondo e dalle note floreali, rivelando la sua potenza nel culmine al palato. Il finale in botti di rovere giapponese apporta untuosità e profondità e conferisce note complesse e speziate. È un matrimonio che dà vita a un prodotto esclusivo.

Invecchiamento : Cognac Park Borderies Mizunara è composto da acquavite invecchiata 10 anni in botti di rovere francese. Dopo 10 mesi in botti nuove, il cognac viene trasferito in botti rosse con una capacità di 400 litri per diversi anni per sviluppare lentamente un'aromaticità piena.

Finitura : Al termine del suo periodo di invecchiamento, il cognac riposa per 9 mesi in botti nuove di rovere giapponese chiamate Mizunara con una capacità di 500 litri. Un finale unico e originale che porta delicati aromi s



COGNAC PARK Borderies MIZUNARA 2006

Nazionalità: FRANCIA

Cognac Park Borderies Mizunara: un'alleanza unica tra un Single Cru Cognac Borderies 2006 e la quercia giapponese Mizunara.

Distillato nel 2006 dai Cellar Masters, Jérôme e Lilian, è il secondo Cognac di una botte singola Borderies, con un altro tocco giapponese altamente innovativo come con il Cognac Park Borderies Mizunara Invecchiato 4 anni. Una rarità che proviene dal più piccolo dei terroir, il cru Borderies, dove si trova il suolo più antico della regione.

Il Cognac Park Borderies Mizunara Single Cask 2006 viene prima invecchiato in Rovere Limousin, e poi finito in Rovere Mizunara giapponese per 6 mesi. Di solito, questa quercia viene utilizzata per la maturazione di distillati giapponesi premium e conferisce al cognac un carattere complesso e speziato agli elementi morbidi e floreali che si trovano spesso in un cognac Borderies.

Edizione limitata 660 bottiglie





COGNAC PARK Borderies MIZUNARA 2004

Nazionalità: FRANCIA

Unica partita di acquavite al cento per cento Borderie distillata nel 2004. Questo cognac eccezionale passa 10 mesi in botti di rovere nuove e poi in botti di quercia francese Limousin. Al termine del suo periodo di invecchiamento, il lotto viene affinato 6 mesi in barriques di rovere giapponese, le Mizunara provenienti dalla foresta di Nikko, che conferiscono note affumicate, speziate e floreali.

Al naso note pronunciate di legno giapponese lenite dal bouquet floreale di violette.

Al palato sentori di noce moscata e chiodi di garofano leggermente piccanti. Segue un finale lungo e dolce.

Edizione limitata 660 bottiglie.



COGNAC PARK XO Traditionnel Reserve

Nazionalità: FRANCIA

Un cognac di rara qualità dove l'acquavite è ottenuta dopo la distillazione di vini accuratamente selezionati (vitigni Ugni Blanc composti da 20% Fins Bois, 30% Petite Champagne, 20% Borderies e 30% Grande Champagne) e dopo lunghi anni di maturazione in botti di rovere.

Per sviluppare questo Cognac, che si rivelerà il migliore della sua categoria, il maestro di cantina ha attinto da una scorta di 15.000 botti di rovere, per comporre la miscela unica di questo vino cognac. Il colore ambrato del Cognac Park XO Traditionnel Reserve, offre intensi riflessi luminosi. Gli aromi si rivelano gradualmente lasciandosi alle spalle i sentori di albicocca secca, frangipane e more. La combinazione di dosaggi meticolosi e la ricerca di un equilibrio perfetto lo rende un cognac assolutamente unico..



COGNAC PARK EXTRA Grande Champagne

Nazionalità: FRANCIA

Questo Cognac XO Extra, avvolto nelle sue vesti dorate, rivela un bouquet unico che mescola gli aromi di cocco, frutto della passione e noce moscata.

La sua affascinante complessità sta nel riuscito equilibrio tra potenza e finezza.

Dopo l'invecchiamento per diversi decenni in botti di rovere vecchie anche di cinquant'anni, il Park Extra Grande Champagne offre una qualità imbattibile di morbidezza, finezza e lunghezza al palato.

E' la quintessenza della linea Cognac Park!



WHISKY



Douglas McGibbon & Company è un'azienda indipendente a conduzione familiare che si vanta di adottare un approccio vecchio stile e artigianale per pluripremiati Scotch Whisky.

Fondata da Fred Douglas Laing nel 1947, Douglas McGibbon & Company è ora alla terza generazione, con Fred Hamilton Laing (Fred Jr.) e sua figlia, Cara Laing al timone.

La famiglia McGibbon ha forti legami con l'isola di Islay; l'isola più meridionale delle Ebridi Interne della Scozia.

È grazie alle origini familiari in una terra di Whisky così antica e spirituale che la gamma Douglas McGibbon di Scotch Whisky rappresenta il cuore della storia e del patrimonio scozzese.

Selezionano solo le migliori botti di famiglia che sono rimaste intatte e protette nei loro magazzini scozzesi freddi, bui e umidi per molti decenni.

DOUGLAS MCGIBBON & CO SELEZIONI WHISKY "CLAN DENNY"

Nazionalità: **SCOZIA**

La gamma Clan Denny di Douglas McGibbon è la casa di Single Cask, Single Malt e Single Grain Scotch Whisky di una varietà di distillerie sparse in tutta la Scozia.

I Single Malt sono in genere invecchiati da circa

6 a 40 anni e più e imbottigliati con una gradazione alcolica del 46%.

I Single Grain sono in genere di età compresa tra 15 e 50 anni e più e sempre imbottigliati in Natural Cask Strength.



SPEYSIDE SINGLE MALT

Nazionalità: **SCOZIA**

Imbottigliato in Small Batch (piccoli lotti), invecchiato in botti di Bourbon.

Al naso ricche note biscottate di vaniglia, malto e spezie con un tocco di legno appena tagliato.

Al palato è soprattutto ricco e rotondo, vanigliato, con sentori di fumo e frutta candita.

Il finale è dolce e lungo con note di frutta e miele di Manuka.



SPEYBURN CLAN DENNY 8 YEARS OLD

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Speyside

Distillazione: settembre 2008

Imbottigliamento: agosto 2017

Produzione: n. 407 bottiglie

Fresco e dolce con sentori di marshmallow tostati al naso. Il palato si apre in un'esplosione di dolcezza che si sviluppa verso una leggera speziatura. Il finale è medio-lungo con note di orzo leggermente tostato e buccia d'arancia.



CRAIGELLACHIE SINGLE MALT 8YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Speyside

Distillazione: febbraio 2009

Imbottigliamento: giugno 2017

Produzione: n. 410 bottiglie.

Fresco e fragrante al naso, con un dolce carattere di malto, vaniglia e miele. Al palato rimane dolce, sviluppando note di frutta e buccia di limone. Il finale è medio-lungo, ancora fresco, con una nota vegetale.



CRAIGELLACHIE SINGLE MALT 10YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Speyside

Distillazione: gennaio 2007

Imbottigliamento: agosto 2017

Produzione: n. 382 bottiglie.

Il naso è inizialmente grintoso e maltato, sviluppando poi note floreali e fruttate. Al palato i sentori fruttati si ampliano con note piacevoli di scorza di limone. Il finale è medio-lungo con sentori di sorbetto agrumato.



GLENBURGIE SINGLE MALT 7YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Speyside

Distillazione: novembre 2009
Imbottigliamento: agosto 2017
Produzione: n. 433 bottiglie

Inizialmente fresco al naso, sviluppa una croccante qualità di malto e vaniglia. Frutti macerati al palato, risulta dolcemente speziato con chiodi di garofano in chiusura. Il finale è medio-lungo dove predominano sentori erbacei.



DAILUAINE SINGLE MALT 8YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Speyside

Distillazione: dicembre 2010
Imbottigliamento: dicembre 2018
Produzione: n. 820 bottiglie.

Whisky maturato in botti di Sherry.
Al naso emerge lo Sherry in primo piano con un ricco carattere di moka, caffelatte e legno. Al palato oleoso sentori di cioccolato, zucchero caramellato e zenzero. Il finale morbido ricorda la torta di frutta, brioche, datteri e fave di cacao.



DAILUAINNE SINGLE MALT 10YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Speyside

Distillazione: marzo 2007

Imbottigliamento: agosto 2017

Produzione: n. 396 bottiglie.

Il naso fresco sviluppa note di agrumi con un leggero carattere erbaceo. Deciso al palato si scoprono kiwi succosi, uva e una spremuta d'arancia che si arricchisce di glassa di miele e zucchero a velo. Sullo sfondo si riconoscono sentori di crema di cocco, orzo e noci.



ARDMORE "Chronicles Collection" SINGLE MALT 10YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Speyside

Distillazione: luglio 2009

Imbottigliamento: luglio 2020

Produzione: n. 277 bottiglie

La collezione Chronicles svela alcuni dei miti e delle leggende più misteriosi della Scozia. Ardmore 10 anni è ispirato alla storia di The Green Lady of Crathes Castle, una storia di fantasmi raccapricciante di un castello del XVI secolo.

Note di degustazione:

Fumo dolce, legna da ardere bruciata, fuliggine del camino e pancetta croccante al naso. Il palato rileva frutta cotta, lamponi, zafferano e scorza piccante di agrumi, con orzo tostato, sbuffi di torba e tabacco sul finale.



MACDUFF SINGLE MALT 8YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Highland

Distillazione: giugno 2009

Imbottigliamento: agosto 2017

Produzione: n. 481 bottiglie.

Al naso si apre un vero aroma da distilleria, oltre a sentori di orzo dolci e succosi.

Al palato si sviluppano note di miele e burro ampie e rotonde. Il finale è ben arrotondato e gradevolmente speziato.



GLEN GARIOCH SINGLE MALT 8YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Highland

Distillazione: febbraio 2010

Imbottigliamento: novembre 2018

Produzione: n. 330 bottiglie.

Si apre molto dolce al naso con note di vaniglia e profumi di pasta frolla al burro.

Il palato rimane dolce con un carattere delicatamente speziato e si sviluppa con sentori fruttati e piccanti. Il finale è medio-lungo, che cresce speziato con leggero retrogusto di malto.



GLENGOYNE SINGLE MALT 10YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Highland

Distillazione: aprile 2007

Imbottigliamento: giugno 2017

Produzione: n. 450 bottiglie.

Frutta fresca al naso dove la dolcezza è bilanciata da note agrumate.

Il palato rimane dolce e si sviluppa con un carattere croccante di malto speziato. Il finale è medio-lungo dove domina ancora la frutta dolce e il retrogusto speziato.



FETTERCAIRN SINGLE MALT 10YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Highland

Distillazione: giugno 2007

Imbottigliamento: agosto 2017

Produzione: n. 403 bottiglie.

Al naso rivela note di paglia, sciroppo e crumble di mele. Al palato un'esplosione di biscotti allo zenzero, crema pasticceria e marshmallow tostatati. Il finale è lungo, ricco di orzo, pesca fresca e "honeycomb", un dolce tipico anglosassone.



YURA SINGLE MALT 11yo

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Highland

Distillazione: febbraio 2008
Imbottigliamento: maggio 2019
Produzione: n. 321 bottiglie.

Al naso note di spezie fresche e la dolcezza dello zucchero. Al palato spicca chiaramente il malto delicato con sentori di sciroppo d'acero e a seguire una secchezza speziata.

Le stesse spezie divengono poi più dominanti nel finale.



PROBABLY ORKNEY'S FINEST "Chronicles Collection" SINGLE MALT 13yo

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Highland

Distillazione: 2007
Imbottigliamento: 2020
Produzione: n. 371 bottiglie.

La collezione Chronicles svela alcuni dei miti e delle leggende più misteriosi della Scozia. Questo Clan Denny Single Cask della Orkney's Finest Distillery, racconta la storia dei Selkies di Orkney. Nella mitologia scozzese i Selkies si trasformarono magicamente da foca in umano mutando la pelle quando raggiunsero la terraferma. Se un semplice mortale incontrasse un Selkie in forma umana, si innamorerebbe inevitabilmente...

Nella degustazione al palato si trasforma da salato a affumicato, fino al più delicato accenno di dolcezza. Al naso anticipa ondate di caramello salato e incisivi sbuffi di fumo di torba. Il palato si apre con una dolcezza di caramello e si sposta verso la salsedine oceanica e la torba terrosa con un finale lungo e soddisfacente.



ISLAY BLENDED MALT

Nazionalità: **SCOZIA**

Imbottigliato in Small Batch (piccoli lotti).
Il naso si apre con note di torba, fumo, malto e spezie. Il gusto pieno del palato sviluppa agrumi e dolcezza dopo l'iniziale carattere fenolico e

affumicato. Il tutto perfettamente replicato sul finale lungo e asciutto assieme ad una leggera sensazione di fumo.



CAOL ILA SINGLE MALT 10YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Islay

Distillazione: novembre 2010

Imbottigliamento: maggio 2019

Produzione: n. 459 bottiglie.

Il naso si apre immediatamente con note di sapidità marina, fumoso e bilanciato con una

dolcezza di pasta frolla. Al palato sviluppa sensazioni piccanti, fumose con ceneri di falò sulla spiaggia e creosoto.

Il finale è lungo e persistente con sentori di sigaro e una punta di liquirizia salata.





PORT DUNDAS “Chronicles Collection” SINGLE GRAIN 16yo

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Lowland

Distillazione: 2004
Imbottigliamento: 2020
Produzione: n. 143 bottiglie.

La collezione Chronicles svela alcuni dei miti e delle leggende più misteriosi della Scozia. Questo Clan Denny Single Cask dell'ormai chiusa Port Dundas Distillery a Glasgow racconta la storia del cosiddetto vampiro di Glasgow!

Anticipa al naso sorbetto, caramella dura con spezie, frutta e cereali. Il palato esplode con zucchero muscovado e sciroppo d'acero su gelato alla vaniglia. Il finale offre un tocco di caffè con scorza d'arancia fresca.



PORT DUNDAS SINGLE GRAIN 14YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Lowland

Distillazione: luglio 2004

Imbottigliamento: novembre 2018

Produzione: n. 313 bottiglie.

Al naso calde note di legno e sentori di frutti verdi succosi come l'uva spina. Al palato è morbido con sentori di frutta e crema alla vaniglia. Molto armonico il finale, dolce e fresco con sentori di ananas carbonizzato e mele verdi.



CAMERONBRIDGE SINGLE GRAIN 25YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Lowland

Distillazione: ottobre 1991

Imbottigliamento: maggio 2017

Produzione: n. 748 bottiglie.

Grande struttura al naso con una sfumatura di zucchero a velo.

Al palato la dolcezza è ancora più evidente con un sottile retrogusto speziato, prima di miele e poi di sciroppo d'acero. Questi aromi si replicano perfettamente nel finale morbido e delicato.



AUCHENTOSHAN SINGLE MALT 16YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Lowland

Distillazione: settembre 2000

Imbottigliamento: maggio 2017

Produzione: n. 361 bottiglie.

Al naso sentori di erba tagliata con una dolcezza di calda nocciola. Al palato è avvolgente con retrogusto di pane cotto, cereali e spezie. Il finale lungo è fresco e vivace con note di mele verdi e miele.



NORTH BRITISH SINGLE GRAIN 25YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Lowland

Distillazione: ottobre 1991

Imbottigliamento: agosto 2017

Produzione: n. 300 bottiglie.

Al naso è leggermente speziato con glassa burrosa a base di zucchero e cottura al forno.

Il palato è morbido con sentori di pancake, sciroppo d'acero e mirtilli. Il finale morbido esalta l'orzo leggermente tostato che si sviluppa verso sentori di frutta autunnale scura.



LOCH LOMOND SINGLE GRAIN 21YO

Nazionalità: **SCOZIA** Zona: Lowland

Distillazione: novembre 1995
Imbottigliamento: agosto 2017
Produzione: n. 348 bottiglie.

Al naso emergono chiare note agrumate, dolci e di cereali. Al palato sentori speziati di zenzero che si sviluppano verso note di frutta matura. Il finale è morbido con note di vaniglia e zucchero muscovado.



MCGIBBON'S GOLD RIBBON 8YO

Nazionalità: **SCOZIA**

Blended Scotch Whisky

Note di gusto

Profumo: pulito, fresco e fruttato con caramello speziato e un pizzico di vaniglia.

Gusto: gradevolmente dolce, equilibrato con spezie e frutta caramellata.

Retrogusto: media lunghezza, con sentori di legno di cedro e spezie.



MCGIBBON'S RED RIBBON

Nazionalità: **SCOZIA**

Blended Scotch Whisky

Note di gusto

Profumo: vaniglia, zenzero e noce moscata seguiti da una fresca scorza di limone.

Gusto: strato su strato di caramello con frutti tropicali e un tocco di cocco.

Retrogusto: spezie delicate, mandorle dolci e cioccolato fondente fuso con dolce vaniglia.



MCGIBBON'S PREMIUM RESERVE GOLF BAG

Nazionalità: **SCOZIA**

Blended Scotch Whisky

Imbottigliato in lotti piccoli

Alta percentuale di Old Malts e raro Whisky maturato in botti di Sherry Oloroso

Note di gusto

Profumo: fresco con frutta caramellata e stecche di vaniglia.

Gusto: equilibrato con sentori di noce di cocco, cioccolato fondente e arancia.

Retrogusto: persistente, con sentori di orzo, frutti di bosco e crema alla vaniglia.



MCGIBBON'S SPECIAL RESERVE GOLF CLUB

Nazionalità: **SCOZIA**

Blended Scotch Whisky

Imbottigliato in piccoli lotti

Maturato in una speciale combinazione di diversi tipi di botti di rovere, 1 ° riempimento Bourbon

2 ° riempimento Bourbon e Sherry Oloroso

Note di gusto

Profumo: zucchero caramellato, vaniglia e agrumi.

Gusto: morbido con note di miele che cola, malto dolce e frutti scuri.

Retrogusto: armonico con sentori di cioccolato al latte, legno e cocco.



BACZEWSKI WHISKY

Nazionalità: **POLONIA**

Un Whisky eccezionale prodotto secondo la ricetta originale polacca, prima della guerra, accuratamente memorizzata e tenuta segreta nella famiglia Baczewski per molti anni. Baczewski Whisky viene prodotto miscelando diversi tipi di whisky di malto d'orzo e altri cereali. Il colore

è ramato, il naso inizia piacevolmente con aromi di nocciola di cereali con note di erbe e fiori seguito da un leggero sentore di vaniglia, legno e frutta matura. Il sapore invece è più di legno tostato che dolce, oleoso e piccante con un finale lungo e intenso.



SEVEN YARDS Blended Scotch Whisky

Nazionalità: SCOZIA

Seven corrisponde all'età minima dei malti selezionati per questa miscela.

L'invecchiamento è di 7 anni in Scozia in botti di bourbon con finitura di 3 mesi in botti di cognac.

Seven Yards risulta rotondo con note legnose e un finale speziato.

Al naso sentori di prugna, tabacco e note tostate.

Al palato sentori di liquirizia con un tocco pepato e una piccante finitura e rotondità.



A close-up photograph of several bamboo stalks. Some stalks have circular cutouts, revealing a light-colored, fibrous interior. The stalks are arranged diagonally, with some showing green outer skin and others showing a more weathered, brownish surface. The word "RUM" is overlaid in white serif font on the right side of the image.

RUM

ALBERT MICHLER DISTILLERY 1863

Inghilterra

Albert Michler Distillery gode di una fama mondiale secolare per la produzione di alta qualità di bevande alcoliche, liquori, rum, gin e un originale ceco Absinth. Si deve tornare indietro, alla prima metà del 18° secolo per partire dalle origini.

L'azienda originale è stata fondata nel Buchsdorf, austriaca Slesia, sotto il nome Albert Michler Buchsdorf, Likör - Rum und Spiritus Fabrik e ad oggi rimane un'impresa tradizionale. Nel 1863 l'azienda originale, che da allora è stata la fornitrice di tutto l'impero austro-ungarico, è stata riorganizzata nel Buchsdorf dell'austriaca Slesia. Durante la monarchia, il marchio "Albert Michler's originale Buchsdorfer" ha guadagnato fama mondiale. La società è stata autorizzata ad utilizzare il titolo di "Fornitore dell'Imperiale e Reale Household", e nel 19° secolo ha partecipato ad alcune delle più importanti esposizioni mondiali.

Albert Michler è stato uno dei primi distributori di rum giamaicano originale in Europa cen-

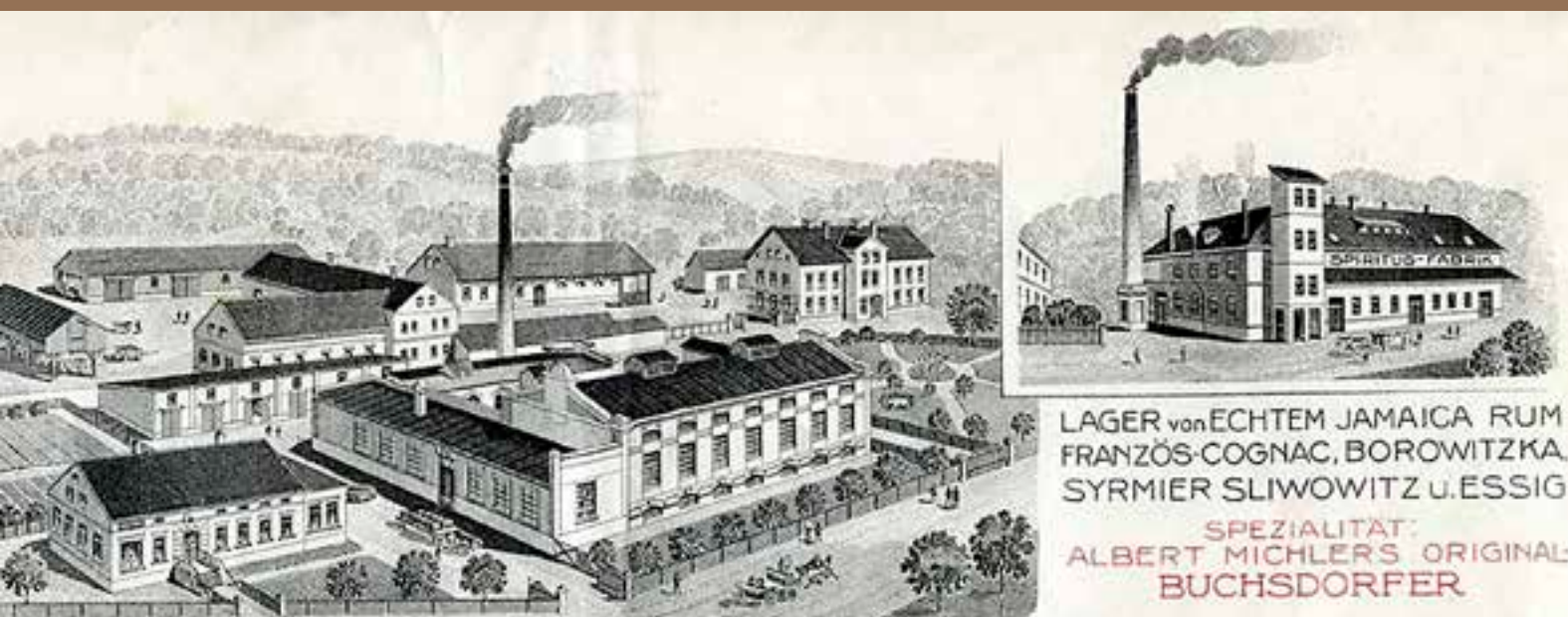
trale. Albert Michler era anche il fornitore ufficiale di rum e liquori selezionati per la Marina Imperiale Austriaca.

Inoltre l'ambiente montano e il suo numero illimitato di erbe e spezie sono stati la base per il primo assenzio prodotto nel territorio della monarchia austriaca.

La fine della seconda guerra mondiale fu anche fatale per la distilleria che venne poi ricostruita nel Regno Unito a Bristol, sede attuale.

Oggi i rum vengono prodotti in piccoli lotti, maturati in una vasta gamma di botti selezionate a mano. Ogni barilotto trasferisce le proprie caratteristiche al prodotto finito come bourbon, sherry, porto, vino e whisky single malt scotch. Utilizzando il metodo Solera i Rum Albert Michler's ottengono sapori ricchi, unici e straordinariamente morbidi.

È la precisa combinazione di clima, suolo e ingredienti, insieme alle mani esperte del Mastro Rum Blender che rendono questi rum riccamente gratificanti e unici nel loro genere.



JAMAICA & TRINIDAD ARTISANAL WHITE RUM

Nazionalità: **GIAMAICA & TRINIDAD**

Michlers Artisanal White Rum ha avuto il riconoscimento di **2 medaglie d'oro al Congresso International del Ron de Madrid 2016**.

Corposo rum bianco proveniente da Giamaica e Trinidad. Il rum è prodotto con un metodo tradizionale e matura in piccole botti di rovere bianco per un breve periodo di tempo.

È questo periodo di invecchiamento breve che

decide sul gusto e sapore molto fine e caratteristico.

Note di gusto

Profumo: fruttato

Gusto: fruttato con note di banana e sentori di legno

Retrogusto: ben equilibrato, lungo e speziato

INTERNATIONAL **RUM** CONFERENCE

Concurso de Ron 2016
Madrid, Spain



Category: Ron Blanco - Double Gold
Michlers Rum White Jamaica & Trinidad



OVERPROOF ARTISANAL WHITE RUM

Nazionalità: **GIAMAICA & TRINIDAD**

Uno degli overproof con grande carattere che ha avuto il riconoscimento della **medaglia d'oro al Congresso International del Ron de Madrid 2016**. Corposo rum bianco proveniente da Giamaica e Trinidad. Il rum è prodotto con un metodo tradizionale e matura in piccole botti di rovere bianco per un breve periodo di tempo. È questo periodo di invecchiamento breve che

decide sul gusto e sapore molto fine e caratteristico.

Note di gusto

Profumo: fruttato

Gusto: fruttato con note di banana e sentori di legno

Retrogusto: ben equilibrato, lungo e speziato



Category: Ron Overproof - Gold
Michlers Rum Overproof 63% vol. Jamaica & Trinidad

JAMAICAN ARTISANAL DARK RUM

Nazionalità: **GIAMAICA**

Questo rum scuro ha una personalità unica, prodotta utilizzando solo melassa giamaicana pura, seguita da continue distillazioni Pot Still e da invecchiamento fino a 5 anni in botti di quercia bianca. Questo rum è perfettamente adatto per essere goduto a temperatura ambiente o con ghiaccio. Dark Rum differisce dal Gold in quanto alcune melasse residue sono tratte-

nute nel prodotto finale, per addolcire leggermente il sapore. Tradizionalmente il Rum scuro richiede un minimo di 5 anni di invecchiamento, infatti il Michler's Artisanal Dark Rum è un blend di rum che può contenere rum invecchiati fino a 25 anni.

Note di gusto

Colore: mogano scuro

Profumo: cacao e legno stagionato

Gusto: sentore di liquirizia, frutta e cacao

Retrogusto: ben equilibrato e persistente



Edizione Limitata

ALBERT MICHLER SINGLE CASK COLLECTION BARBADOS 2001 RUM

Nazionalità: BARBADOS

Questo Rum in edizione limitata di n. 330 bottiglie e con gradazione di 51% vol. è prodotto nella distilleria Foursquare, distillazione Pot Still e invecchiato 19 anni in botti di Bourbon nelle Barbados con finitura di 7 mesi in botti di Bourbon in Scozia. Imbottigliato in Scozia nel 2020 e privo di coloranti è un rum da meditazione eccezionale.

Profumo: note rigogliose di tè verde e miele seguite da scorza di limone piccante, un pizzico di zenzero, burro e vaniglia.

Gusto: ricchi sentori di orzo seguite da spezie secche come cannella, zenzero e noce moscata con persistenza vanigliata in bocca.



Edizione Limitata

ALBERT MICHLER SINGLE CASK COLLECTION TRINIDAD 2002 RUM

Nazionalità: TRINIDAD & TOBAGO

Questo Rum in edizione limitata di n. 358 bottiglie e con gradazione di 48% vol. è prodotto nella distilleria The House of Angostura, con distillazione a colonna e invecchiato 18 anni in botti di Bourbon a Trinidad & Tobago con finitura di 6 mesi in botti di Bourbon in Scozia. Imbottigliato in Scozia nel 2020 e privo di coloranti è un rum da meditazione eccezionale.

Profumo: aroma intenso di frutti tropicali, arancia e sentori di ananas con opulenta dolcezza.

Gusto: sentori di vaniglia e torrone al cioccolato. Molto armonico con finale persistente di frutta tropicale.



Edizione Limitata

ALBERT MICHLER SINGLE CASK COLLECTION FIJI 2004 RUM

Nazionalità: FIJI

Questo Rum in edizione limitata di n. 225 bottiglie e con gradazione di 52% vol. è prodotto nella distilleria South Pacific, distillazione Pot Still e invecchiato 16 anni in botti di Bourbon nelle Fiji con finitura di 8 mesi in botti di Bourbon in Scozia. Imbottigliato in Scozia nel 2020 e privo di coloranti è un ottimo rum da meditazione.

Profumo: frutti esotici intensi e complessi che mescolano note di liquirizia insieme a sfumature di fumo, agrumi e cacao.

Gusto: menta e freschezza speziata di agrumi con note di vaniglia, meringhe e noci che si mescolano alla legnosità del Fiji Rum.



Edizione Limitata

ALBERT MICHLER SINGLE CASK COLLECTION BARBADOS 2005 RUM

Nazionalità: TRINIDAD & TOBAGO

Questo Rum in edizione limitata di n. 420 bottiglie e con gradazione di 48% vol. è prodotto nella distilleria Foursquare, distillazione Pot Still e invecchiato 15 anni in botti di Bourbon a Trinidad & Tobago con finitura di 9 mesi in botti di Bourbon in Scozia. Imbottigliato in Scozia nel 2020 e privo di coloranti è un ottimo rum da meditazione.

Profumo: note rigogliose di tè verde e miele seguite da scorza di limone piccante e un pizzico di zenzero.

Gusto: ricche note di orzo seguite da spezie secche come cannella, zenzero e noce moscata.



Edizione Limitata

ALBERT MICHLER SINGLE CASK COLLECTION JAMAICA 2006 RUM

Nazionalità: GIAMAICA

Questo Rum in edizione limitata di n. 338 bottiglie e con gradazione di 51% vol. è prodotto nella distilleria Worthy Park, distillazione Pot Still e invecchiato 13 anni in botti di Bourbon in Giamaica con finitura di 6 mesi in botti di Bourbon in Scozia. Imbottigliato in Scozia nel 2020 e privo di coloranti è un ottimo rum da meditazione.

Profumo: esplosione di note intense di banana matura, mango, olive e caramella. Frutti esotici con sfumature di fumo e cacao.

Gusto: popcorn imburattati e ricchi frutti tropicali con un tocco di vaniglia. Un finale ricco di noci, lungo e intenso.



Edizione Limitata

ALBERT MICHLER SINGLE CASK COLLECTION JAMAICA 2007 RUM

Nazionalità: GIAMAICA

Questo Rum in edizione limitata di n. 345 bottiglie e con gradazione di 49% vol. è prodotto nella distilleria Worthy Park, distillazione Pot Still e invecchiato 12 anni in botti di Bourbon in Giamaica con finitura di 5 mesi in botti di Bourbon in Scozia. Imbottigliato in Scozia nel 2020 e privo di coloranti è un ottimo rum da meditazione.

Profumo: note intense di frutti tropicali come banana matura e mango. Sfumature di fumo e cacao.

Gusto: sentori di vaniglia e legno con un finale di nocciola caldo e lungo.



Edizione Limitata

ALBERT MICHLER SINGLE CASK COLLECTION DEMERARA 2010 RUM

Nazionalità: GUYANA

Questo Rum in edizione limitata di n. 358 bottiglie e con gradazione di 45% vol. è prodotto nella distilleria Diamond, distillazione Pot Still e invecchiato 10 anni in botti di Bourbon in Guyana con finitura di 8 mesi in botti di Bourbon in Scozia. Imbottigliato in Scozia nel 2020 e privo di coloranti è un ottimo rum da meditazione, facile da sorseggiare.

Profumo: ricche note di frutti tropicali: melone, fichi freschi, banana e uvetta. Seguono sentori di mandorla e noce moscata.

Gusto: aromi di frutta intensi e rigogliosi con sentori di ananas, cocco e ciliegie. Finale lungo e persistente.



WATSON'S DEMERARA RUM

Nazionalità: **GUYANA INGLESE**

I Rum Demerara sono rinomati per la loro morbidezza e qualità e vengono prodotti esclusivamente in Guyana.

Watson's Demerara Rum dopo la distillazione in Pot Still, matura in botti di rovere per esaltarne il carattere e il sapore.

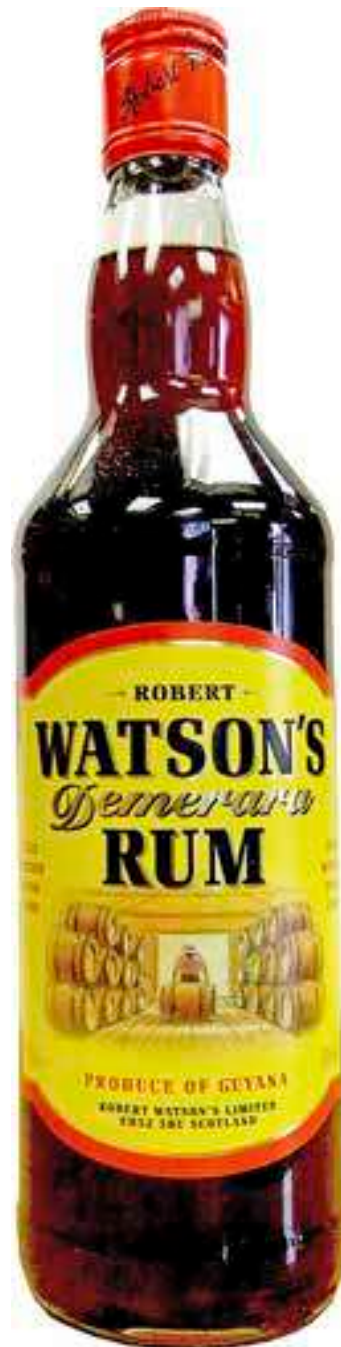
Note di gusto

Colore: scuro, profondo ambra rame con sfumature bordeaux.

Profumo: pungente e legnoso con uvetta sultana e vaniglia.

Gusto: ricco e corposo, note bruciate, frutta caramellata e spezie piccanti.

Retrogusto: grani di pepe nero e rosso, banana e melanzana sovrapposti.



CARIBBEAN GOLDEN RUM 2002

Nazionalità: **PANAMA**

Questo rum color oro prodotto con la canna da zucchero coltivata in Belize, un piccolo paese in America centrale, è stato distillato come primo prodotto della distilleria Cuello's Distillery Ltd. nel 2002.

Affinato a Panama per almeno sette anni in

botti di rovere utilizzate precedentemente per il Whiskey Bourbon, il suo sapore è forte, corposo e piacevolmente dolce con sentori di frutta come l'albicocca. Al gusto prevalgono note di vaniglia, aromi di pepe bianco conferiti dal legno e una leggera dolcezza nel finale.



CARIBBEAN SPICED GOLD RUM

Nazionalità: **PANAMA**

Panama è in America Centrale e si colloca geograficamente e culturalmente ai Caraibi.

Le condizioni climatiche del paese sono caldo umido, ideale per coltivare la canna da zucchero. A Panama si producono rum di alta qualità e per essere tali la maturazione è di almeno quattro anni.

Caribbean Spiced Gold Rum è un rum dei Carai-

bi, distillato nella distilleria Cuello's Distillery Ltd. in Belize, affinato a Panama e aromatizzato con spezie ed essenze di frutta.

Note di spezie fini di cardamomo, chiodi di garofano, aneto, anice e cumino trasudano una piacevole fragranza al naso e al palato.

Morbido in bocca, con una piacevole dolcezza delicata sul finale.







AUSTRIAN EMPIRE NAVY RUM RESERVE 1863

Nazionalità: **BARBADOS**

Invecchiato in botti di rovere americano e francese, questo gioiello contemporaneo è un elegante Barbados, di corpo medio, voluttuoso e raffinato con un bouquet eccezionale. Il suo colore mogano denso è magnifico e suoi aromi sono intensi e complessi. In bocca è leggermente dolce e nel retrogusto è persistente. Una sola parola: fantastico.

Note di gusto

Colore: denso colore mogano

Profumo: miele, cacao e noci

Gusto: leggermente dolce

Retrogusto: gusto finale di vaniglia cremosa persistente



AUSTRIAN EMPIRE NAVY RUM SOLERA 18YO

Nazionalità: **REPUBBLICA DOMINICANA**



Fragrante bouquet lussureggiante dove frutta, querce e un lungo invecchiamento lo completano perfettamente. Si presenta con un colore mogano con riflessi rosso scuro. In stile contemporaneo di grande personalità e carattere. Invecchiato lentamente in Repubblica Dominicana con sistema Solera per 18 anni. Prodotto in un'edizione strettamente limitata di 890 bottiglie in tutto il mondo. Ogni bottiglia ha un numero di serie univoco.

Note di gusto

Colore: miele scuro

Profumo: aromi perfettamente bilanciati tra legno e distillati maturi

Gusto: note di frutta, erbe, cioccolato, frutta secca e legno invecchiato

Retrogusto: rotondo e armonico



AUSTRIAN EMPIRE NAVY RUM SOLERA 21YO

Nazionalità: **REPUBBLICA DOMINICANA**

Questo eccellente rum è ampio al palato, presenta sentori di tabacco e caffè. Di lunga maturazione, molto persistente, caratteristico e vigoroso. Di grande corpo e stile moderno, elegante e che si distingue. Invecchiato lentamente in Repubblica Dominicana con sistema Solera per 21 anni. Prodotto in un'edizione strettamente limitata di 890 bottiglie in tutto il mondo. Ogni bottiglia ha un numero di serie univoco.

Note di gusto

Colore: mogano

Profumo: piacevoli aromi che uniscono sapori caraibici come cocco, arancio amaro, caffè e tabacco

Gusto: ricco, complesso, setoso e con un finale di cioccolato

Retrogusto: grande persistenza, sciropposa e fruttata



AUSTRIAN EMPIRE NAVY RUM SOLERA ANNIVERSARY

Nazionalità: **REPUBBLICA DOMINICANA**

Un rum eccezionale realizzato con la migliore selezione di canna da zucchero barbarica. Questa miscela viene invecchiata fino a 2 / 3 anni in diversi tipi di botti. E una miscela del famoso master blender Paul Caris. Questo rum è stato prodotto dopo un intero secolo dalla disgregazione dell'Impero Austro-Ungarico. Quello è stato uno degli eventi più importanti degli ultimi cento anni. Per commemorare questi eventi è stato creato Austrian Empire Navy Rum ANNIVERSARY come esattamente 100 anni fa.

Colore: oro scuro

Profumo: frutta fresca e fiori, che si sviluppano in vaniglia, cocco e un sapore di cioccolato

Gusto: note di frutti tropicali, in particolare mango

Retrogusto: intenso, morbido e delizioso **Et :** fino a 23 anni



DON RUFFIN RUM

Nazionalità: **GERMANIA**

Nel 18° secolo, grazie al vivace commercio fra le città anseatiche del Nord Europa e i Caraibi, il Rum gode di alta popolarità. Ma un vero rum dall'estremo nord della Germania non era ancora nato. Ecco che a Gut Basthorst, a circa 30 chilometri al di fuori di Amburgo, il rum Don Ruffin viene distillato, conservato e imbottigliato. Il nome è dedicato al barone di Gut Basthorst, Enno Freiherr von Ruffin. La melassa di alta qualità per la produzione del rum viene importata in un paiolo di rame dal Sud America e precisamente dal Paraguay. L'invecchiamento avviene in botti di rovere americano, poi francese con finitura in botti di sher-

ry. Le piccole botti garantiscono un processo di maturazione veloce e intenso. Il Triple Wood Rum ha una gradazione alcolica di 43,0 % vol. ed è completamente biologico. Il primo lotto di Don Ruffin comprende 841 bottiglie numerate e firmate a mano.

Note di gusto

Colore: ambra

Profumo: intenso e complesso

Gusto: sentori dolci di vaniglia, creme brûlée e mandorle caramellate con sottili note di tabacco

Retrogusto: morbido e persistente



RON ALEGRO XO RUM

Nazionalità: **REPUBBLICA DOMINICANA**

Ron Alegro XO è prodotto in Repubblica Dominicana.

Il Rum ottenuto dalla distillazione di puro succo di canna da zucchero viene invecchiato secondo il sistema solera in botti di Pedro Ximenez, un processo che richiede la combinazione di diversi rum invecchiati fino a 25 anni.

Nella fase successiva il Rum Alegro XO matura per un periodo di 8 anni in botti di rovere americane che hanno contenuto precedentemente prestigiosi Bourbon.

Con questo lungo processo di invecchiamento si sviluppa un rum caldo, morbido e intenso, con piacevoli sentori di vaniglia, legno e tabacco.



Vizcaya VXOP



2012
Ultimate Spirits Challenge
Paul Facult

Rated "95" Vizcaya VXOP Cask 21
Rated "93" Vizcaya Cask 12 Dark Rum

The Fifty Best
Aged Rum Competition



"FIRST PLACE"
"BEST AGED RUM"
2011 DOUBLE GOLD
Vizcaya VXOP Cask 21

San Francisco International
World Spirits Competition
Best Aged White Spirit



"BEST IN SHOW" DOUBLE GOLD
VIZCAYA VXOP CASK 21

2012 Miami Rum Renaissance Festival



GOLD MEDAL - Vizcaya Cristal
www.vizcayarum.com



VIZCAYA CRISTAL LIGHT RUM

Nazionalità: REPUBBLICA DOMINICANA

Questo particolare rum è prodotto da una famiglia che ha fondato una delle prime distillerie di rum a Cuba. Dal 1960 distillano il loro rum nella Repubblica Dominicana.

Il Cristal Light invecchia almeno un anno in botti di rovere che donano morbidezza a questo rum bianco e che svela il suo pieno godimento solo grazie al necessario riposo nel bicchiere.

Colore: Chiaro.

Profumo: vaniglia con note di noce e zucchero di canna fresco.

Sapore: morbida dolcezza con note di vaniglia e canna da zucchero.



VIZCAYA CASK n. 12 DARK RUM

Nazionalità: REPUBBLICA DOMINICANA

Questo particolare rum è prodotto da una famiglia che ha fondato una delle prime distillerie di rum a Cuba. Dal 1960 distillano il loro rum nella Repubblica Dominicana.

Fermenta e matura per sei anni in botti di rovere ben selezionate. Il Vizcaya scuro è particolarmente intenso e sfaccettato, ma allo stesso tempo ha una struttura molto equilibrata.

Colore: ambra.

Profumo: note di vaniglia, sciroppo d'acero e spezie.

Sapore: delicato sapore dolce di vaniglia, cannella, frutta e aromi leggermente tostati.



VIZCAYA CASK n. 21 VXOP RUM

Nazionalità: REPUBBLICA DOMINICANA

Questo particolare rum è prodotto da una famiglia che ha fondato una delle prime distillerie di rum a Cuba. Dal 1960 distillano il loro rum nella Repubblica Dominicana.

Il Rum invecchia per circa 12 anni in botti di Bourbon e si presenta in una bella tonalità ambrata. Grazie alla sua particolare maturazione, è un rum dolce, leggermente erbaceo, a differenza del tradizionale Rhum Agricole dei dipartimenti francesi d'oltremare. La sua fragranza è complessa e liscia ed è un rappresentante davvero espressivo della Repubblica Dominicana.

Colore: ambra.

Profumo: sentori di spezie, tabacco da pipa, legno e note leggermente affumicate.

Sapore: dolce, speziato, vaniglia, cannella, prugne e un pizzico di arancia.

Finitura: dolcezza molto persistente e armoniosa con aromi amari raffinati.



CAPTAIN'S NAVY QUALITY SILVERFLEET 1628

Nazionalità: **CARAIBI**

Questo magnifico rum è un omaggio ai marinai della Silverfleet e alla loro battaglia nel 1628.

La miscela contiene rum dei Caraibi invecchiati fino a 18 anni e che sono stati distillati in alambicchi discontinui tradizionali e affinati in botti di rovere.

Note di gusto

Colore: ambra

Profumo: dolce e speziato

Gusto: spezie esotiche, liquirizia, legno e note tostate

Retrogusto: piacevolmente caldo con una morbida dolcezza



EXTRA OLD SILVERFLEET 1628

Nazionalità: **CARAIBI**

Extra Old Silverfleet si basa su una miscela dei migliori rum dei Caraibi invecchiati fino a 20 anni che sono stati distillati in alambicchi tradizionali e che hanno trascorso l'invecchiamento in botti di rovere di qualità.

Note di gusto

Colore: ambra

Profumo: dolce e fruttato

Gusto: dolce con aromi di miele, arance, mango, papaia e note di legno

Retrogusto: persistente con dolcezza fruttata



MARAUDA PREMIUM RUM

Nazionalità: **USA**

Marauda steelpan Premium Rum è un blend di rum prodotti in tre diverse nazioni dei Caraibi: Trinidad, Guyana e Giamaica.

Ciascun rum è distillato e invecchiato in modo tradizionale e prodotto senza additivi o coloranti. L'invecchiamento avviene in botti di quercia bianca americana usate in precedenza per il Whiskey Bourbon.

“Il ritorno del Rum onesto” è il motto di questo rum che è il più premiato al mondo negli anni 2015 e 2016.

Al naso è piacevolmente dolce e leggermente piccante mentre al palato è corposo, legger-

mente cremoso, dolce e fresco con aromi di caramello, vaniglia, spezie esotiche e melassa freschi.

La sua partenza è di media lunghezza e piacevolmente caldo.



GIN

MONOPOLOWA

Polonia

1782 – Verso la gloria: Questo è l'anno in cui la famiglia Baczewski apre la sua prima distilleria nei pressi di Lvov. Dopo tre decenni di produzione, Leopold Maksymilian, figlio del fondatore, trasferisce le operazioni alla città di Lvov stessa. Passione e impegno lo spinge a introdurre nuovi prodotti e le ultime tecniche di distillazione.

1810 – Riconoscimento Imperiale: Leopold Maksymilian crea una vodka di gusto e qualità. Al prodotto è concesso il sigillo del "Fornitore dell'Austriaco Imperiale e Reale Corte ungherese" da parte delle autorità austro-ungariche, un privilegio molto considerato dai commercianti e produttori del tempo.

1833 – Passo successivo: Appena due anni dopo l'invenzione della "doppia colonna continua" del famoso Aeneas Coffey, Leopold Maksymilian introduce la macchina alla sua fabbrica di Lvov. Da questo momento in poi i liquori Baczewski, rosoli e vodka guadagnano un vantaggio ancora maggiore rispetto alla concorrenza in termini di purezza e delicatezza, portando alla società fama e stabilendo una grande reputazione in tutto l'Impero austro-ungarico.

1850 – La varietà delle forme: Nella fabbrica Baczewski si è presto capito che un prodotto straordinario merita una presentazione unica. Ecco perché la vodka del marchio viene confezionata con cura in un assortimento vario di bottiglie eleganti a partire dalla metà del 19° secolo.

1856 – Oltre le frontiere: Jozef Adam Baczewski, pronipote del fondatore, eredita l'azienda e imposta le basi per raggiungere intenditori internazionali, non solo in Europa ma nel mondo intero, e ottiene il loro apprezzamento. Numerosi riconoscimenti in concorsi prestigiosi sono un avallo formale per la qualità di Baczewski vodka.

1894 – Pubblicità geniale: Jozef Adam Baczewski si rivela essere piuttosto un pioniere nel attirare l'attenzione con pubblicità efficace. Durante la "Great Domestic Industrial Exposition" del 1894 un imponente padiglione a forma di bottiglia è sponsorizzato dal proprietario della fabbrica. Così le iniziali di Jozef Adam danno il nome della società fino ad oggi.

1912 – Poesia del Gusto: Un ampio catalogo di disegni eleganti e un commento satirico in rima è un'ulteriore prova di immaginazione e approccio innovativo alla pubblicità. Un poeta famoso e ammirato di Lvov - Henryk Zbierzchowski - è il talento che si nasconde dietro l'umorismo malizioso nel libretto.

1918 – Un nuovo capitolo: Subito dopo gli eredi successivi della Grande Guerra - Leopold (1859-1924), Henryk (1864-1930) e soprattutto Stefan Baczewski - introducono nuove attrezzature di distillazione per l'impianto di produzione. Ogni giorno i cancelli della fabbrica aprono a 350 dipendenti - ingegneri, tecnici e operai.

1925 – Posto al vertice: J.A. Baczewski Vodka è presente ai tavoli più illustri della Polonia della Seconda Repubblica, tra le sfere più illustri e i ricevimenti per l'élite della nazione. Un assortimento di prodotti è esportato in quasi ogni angolo d'Europa, Canada, Sud America e Australia. Nel corso del 1925 alla "London Spirits Exposition" gli alcolici Baczewski ricevono premi in ogni categoria.

1930 – Il cielo non ha limiti: La famosa torre Baczewski è costruita appositamente per le fiere orientali a Lvov. L'attività di pubblicità su larga scala si traduce in contratti di esclusiva con polacchi transatlantici - M/S Pilsudski e M/S Polonia. Dal 1930 i prodotti Baczewski vengono trasportati per via aerea alle filiali di nuova apertura a Parigi, Praga e Vienna.

1939 – Momenti tragici: Il 17 settembre gli oltre cento anni di esperienza e tutti i loro sforzi vanno in frantumi in un istante a seguito del bombardamento tedesco. Gli averi vengono saccheggiati e depredati dagli occupanti sovietici. Sia Adam Baczewski, figlio di Henryk e Stefan Baczewski, figlio di Leopoldo vengono uccisi. Così 157 anni della società della famiglia Baczewski in terra polacca hanno una tragica fine.

1956 – Rinascita: La famiglia Baczewski rivendica la proprietà del marchio e - in collaborazione con Eduard Gessler, un parente della famiglia - ripristina la produzione in base alla ricetta miracolosamente salvata. Il sito produttivo di Vienna funziona sotto il

nome di Alvater Gessler - JA Baczewski. Il sito produce liquori, tra cui la famosa VODKA MONOPOLOWA. Per quanto riguarda la tradizione è evidente nel logo J.A. Baczewski, che comprende anche il riferimento storico "Fondée 1782 Leopoli".

1958 – La conquista dell'America: Poco dopo aver introdotto un sistema di distribuzione internazionale, gli Stati Uniti diventano uno dei maggiori importatori della produzione della fabbrica viennese.

2011 – Ritorno alla gloria: Dopo 72 anni di esilio J.A. BACZEWSKI vodka ritorna in Polonia.

MONOPOLOWA



MONOPOLOWA BACZEWSKI DRY GIN

Nazionalità: **POLONIA**

J.A. Baczewski MONOPOLOWA DRY GIN è un superbo gin. Prodotto in Austria in modo tradizionale con tripla distillazione di alta qualità ottenuto da varietà speciali di patate e una selezione di botaniche tradizionali come bacche di ginepro, arancio, bucce di limone, coriandolo, anice, finocchio e zenzero.

J.A. Baczewski MONOPOLOWA DRY GIN è stato costantemente riconosciuto come eccezionale ed è stato recentemente premiato con una medaglia



d'oro e una doppia valutazione "eccezionale" in una competizione testa a testa contro alcuni dei gin più famosi del mondo.

J.A. Baczewski MONOPOLOWA DRY GIN per la sua texture leggera e i sapori delicati è da gustare nel Gin Tonic con una tonica decisa.

Premi

- **2007 - Chicago, USA - Silver - BTI Spirits, "Highly Recommended", 86 Points**
- **2008 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, "Exceptional", 91 Points**
- **2009 - San Francisco, USA - World Spirits Competition, Double Gold Medal**
- **2009 - London, England - International Wine&Spirit Competition, Silver Medal "Best in Class"**
- **2009 - New York, USA, Spirits Awards - "Best of Class"**
- **2010 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, "Exceptional", 92 Points, "Best Buy"**
- **2011 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, "Exceptional", 93 Points, "Best Buy"**
- **2012 - London, England - International Wine&Spirit Competition, Silver Medal "Outstanding"**
- **2013 - Klagenfurt, Austria - World Spirits Award, Gold Medal, 92 Points**
- **2014 - Klagenfurt, Austria - World Spirits Award, Gold Medal, 91 Points**
- **2014 - New York, USA, - The Best "Best Gin", Gold Medal**
- **2015 - Melbourne, Australia - International Spirits Competition, Bronze Winner**
- **2015 - Berlin, Germany - International Spirits Competition, Silver Winner**
- **2015 - New York, USA - The Best "Best Gin", Gold Medal**
- **2016 - Klagenfurt, Austria - World Spirits Award, Gold Medal, 92 Points**
- **2016 - New York, USA - The Best "Best Gin", Gold Medal**
- **2016 - New York, USA - International Spirits Competition, Silver Medal**



Mr. GASTON GIN ORGANIC

Nazionalità: FRANCIA

Una deliziosa unione di cinque ingredienti da coltivazioni biologiche: bacche di ginepro, coriandolo, un po' di limone, bucce di mandarino e fiori di sambuco.

Al palato una meravigliosa sensazione di dolce ginepro, arricchita con agrumi e pepe, un bouquet unico ed esplosivo.



Mr. GASTON GIN SHERRY CASK FINISH

Nazionalità: FRANCIA

Una deliziosa unione di cinque ingredienti da coltivazioni biologiche: bacche di ginepro, coriandolo, un po' di limone, bucce di mandarino e fiori di sambuco. Questo gin è contraddistinto dalla freschezza del suo bouquet vegetale. I tre mesi di finitura in botti di sherry Pedro Jiménez lo arricchisce di delicate note gourmet.

Al palato un bouquet misto a note di agrumi e pepe, il tutto sublimata da un pizzico di marasca proveniente dal barile di sherry. Un Gin morbido con una punta di cremosità e un finale generoso.



Mr. GASTON MIZUNARA CASK FINISH

Nazionalità: FRANCIA

Una deliziosa unione di cinque ingredienti da coltivazioni biologiche: bacche di ginepro, coriandolo, un po' di limone, bucce di mandarino e fiori di sambuco.

Questo Gin ha un'eccezionale maturazione per 3 mesi in botte di rovere Mizunara per dare vita ad un lotto unico di 680 bottiglie con sentori leggermente vanigliati e aroma speziato.

Questo gin si contraddistingue per la freschezza del suo bouquet e le sue note agrumate. Il lato piccante è accentuato dal passaggio in botti di rovere Mizunara, portando rotondità e delicatezza per un armonico finale al palato, con sentori di vaniglia speziata.



Mr.
GASTON
GIN

GARDEN SHED GIN

Nazionalità: SCOZIA

Con quattordici botaniche accuratamente selezionate tra cui lavanda, mora e radice di tarassaco, Garden Shed Gin cattura l'essenza della flora e della fauna scozzesi.

Al naso: note floreali di lavanda e una leggera dolcezza di more sono accompagnate dalla freschezza del limone.

Al palato: morbido e rotondo, con note floreali che completano il delicato agrume.

Sul finale: note speziate di cumino, radice di genziana e di liquirizia portano ad un finale lungo e caldo.



GARDEN SHED BRAMBLE PEACH GIN Edizione Limitata

Nazionalità: SCOZIA

L'edizione limitata di The Garden Shed Bramble Peach Gin è distillato con un delicato equilibrio di sei botaniche, oltre ad essere aromatizzato naturalmente dopo la distillazione con una combinazione di more e pesche che conferiscono al gin una tonalità colorata.

Questo gin al 40% di alcool ha un aroma meravigliosamente dolce e fruttato. Il ginepro è supportato da note più dolci e fruttate di pesca fresca e frutti di bosco leggermente aspri, con persistenti agrumi fragranti.





GSD
GARDEN
SHED GIN
BRAMBLE PEACH GIN
THE GARDEN SHED DRINKS COMPANY
Glasgow
40% VOL. PRODUCT OF SCOTLAND 50 CL. 500 ML

LEBENSSTERN DRY GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

Una collaborazione tedesco-austriaca è il Lebensstern Dry Gin. Prodotto dalla distilleria Freihof in Austria per il Bar “Lebensstern” di Berlino, presso la sede del famoso Café Einstein. Un classico Gin e convincente, dagli intenditori e per intenditori, sviluppato con tradizione e sobria eleganza.

Contiene ginepro, sambuco, coriandolo, cassia, cardamomo, pepe cubeba, limone e buccia d'a-

rancia, radice di angelica, radice di iris e zenzero. Inoltre ancora erbe tipiche e bacche della regione alpina, ma secondo una ricetta segreta di Freihof distilleria.

Al naso piacevole con sentore sottile di ginepro e sambuco. Il gusto è corposo, con note di ginepro, equilibrato e completato dai fiori di sambuco e note agrumate. Finale lungo con leggera nota di agrumi.



LEBENSSTERN ALPINE GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

Nel quartiere Mitte di Berlino si trova il famoso Bar “Lebensstern” - al primo piano sopra il ristorante Café Einstein - dove sono servite, in atmosfera distintiva di una vecchia villa con pareti di colore rosso, bevande da una selezione di oltre 1.500 spirits. Il Lebensstern Alpine Gin è - come i suoi “fratelli” Lebensstern Pink Gin e Lebensstern Garden Gin - una co-creazione che si basa sul classico Lebensstern Dry Gin.

Il nome di questo nuovo gin e il leggero colore bluastro, che fa pensare al vasto cielo sopra le montagne ed evoca voglia di viaggiare, guidano il conoscitore già nella direzione del suo sapore e aroma: il ginepro classico in primo piano sostenuto da una combinazione di erbe e spezie alpine. Il risultato è un gusto innovativo e unico. Sia pure sul ghiaccio, così come ingrediente di long drink e cocktail.



LEBENSSTERN GARDEN GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

Nel quartiere Mitte di Berlino si trova il famoso Bar “Lebensstern” - al primo piano sopra il ristorante Café Einstein – dove sono servite, in atmosfera distintiva di una vecchia villa con pareti di colore rosso, bevande da una selezione di oltre 1.500 spirits.

Il Lebensstern Garden Gin è – come i suoi “fra-

telli” Lebensstern Pink Gin e Lebensstern Alpine Gin - una co-creazione che si basa sul classico Lebensstern Dry Gin.

Garden Gin un'altra grande interpretazione di Gin dove il gusto armonico, corposo e delicato ricorda i fiori di prato profumati accompagnando il tradizionale sentore di ginepro.



LEBENSSTERN PINK GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

Nel quartiere Mitte di Berlino si trova il famoso Bar “Lebensstern” - al primo piano sopra il ristorante Café Einstein – dove sono servite, in atmosfera distintiva di una vecchia villa con pareti di colore rosso, bevande da una selezione di oltre 1.500 spirits. Il Lebensstern Pink Gin è – come i suoi “fratelli” Lebensstern Garden Gin e Lebensstern Alpine Gin - una co-creazione che si basa sul classico Lebensstern Dry Gin.

Il Pink Gin è in realtà come un cocktail classico che contiene angostura e acqua ghiacciata. Questa variazione di Gin parte dalla base del Lebensstern Dry Gin: dalla distillazione di grano puro, aromatizzata con varie erbe, come caratteristica speciale sono aggiunti amari molto aromatici, per cui questo Gin ottiene un gusto erbaceo ma dolce.



THE SECRET TREASURES GINSANE DRY GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

The Secret Treasures è un imbottigliatore indipendente di fama mondiale, che ha l'obiettivo nei diversi segmenti degli spirits di essere sempre alla ricerca di rarità e "tesori segreti".

Il Ginsane è l'ultima creazione dell'azienda ed è disponibile in un nuovo design.

La composizione dei vegetali usati è molto tradizionale, le botaniche principali sono: ginepro, coriandolo, cardamomo, scorza di agrumi, pepe

nero, radice di angelica e liquirizia. Il suo sapore è complesso e anche classico come dovrebbe essere un London Dry Gin. Il ginepro in primo piano è supportato e accarezzato da una sottile dolcezza speziata, freschezza di agrumi e leggermente piccante.

Il Ginsane è molto buono, ideale per la creazione di Gin & Tonic.





5 CONTINENTS

Germania

La distilleria Feingesterei crede nell'unicità e individualità della natura.

Utilizza coltivazioni biologiche di frutta e frutteti della regione.

La zona di Amburgo è l'habitat per molte specie animali e vegetali. Usando ingredienti biologici, senza spray chimici e fertilizzanti, l'azienda aiuta a preservare l'ambiente.

La materia prima viene lavorata a mano, senza utilizzare additivi, coloranti, aromi e zuccheri rispettando gli standard di qualità e garantendo pertanto prodotti di altissima qualità e naturali al 100%.

Il principio dell'azienda è che solo il meglio è buono e ottenere un ottimo distillato è un'arte.



5 CONTINENTS HAMBURG DRY GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

5 Continents Hamburg Dry Gin con il suo nome interessante è un premium tedesco e viene dal Grande Nord, dalla città di Amburgo.

Il suo produttore ha scelto questo nome perché si riferisce ad alcuni ingredienti esotici appositamente selezionati provenienti dai cinque continenti del mondo. Arrivano su navi nel porto di Amburgo e sono accuratamente utilizzati dal maestro distillatore per aromatizzare il gin.

5 Continents viene distillato con grande attenzione ai dettagli nel quartiere storico di Speicherstadt, nello stabilimento di Basthorst, e dà

a tutte le sue botaniche la possibilità di distinguersi.

Pertanto il gusto e l'aroma di 5 Continents sono così diversi come i suoi ingredienti: un totale di 19 botaniche dove troviamo zenzero asiatico e semi di cardamomo, chicchi africani del paradiso (noti anche come pepe di Guinea) e coriandolo, eucalipti australiani, erba Mate e cactus americani, lavanda e radici di iris dall'Europa. Il gusto risulta quindi chiaro, tagliente e ben proporzionato, dalle mille sfaccettature ma non troppo complesso. Inoltre è dry perché non è addolcito ed è certificato biologico.

La bottiglia è stata progettata con un look moderno, che allude al commercio marittimo ed ai vegetali esotici.

Da degustare liscio per assaporare tutte le sue caratteristiche individuali, oppure in alternativa accompagnato da un'ottima tonica.

Premi

- **New York International Spirits Competition 2014: Germany - Gin of the Year**
- **San Francisco World Spirits Competition 2015: Bronze**
- **Destillata (AT), Prämierung bester Brände 2015: Bronze**
- **ProWein 2015: Gold**
- **International Wine and Spirits Competition IWSC, London 2015: Silver**
- **China Wine & Spirit Awards, CWSA best value, Hong Kong 2016: Gold**
- **SIP Awards, USA, 2016: Silver**
- **CWSA 2016, Hong Kong: Gold**
- **Spirit Selection by Concours Mondial de Bruxelles, 2016: Gold**
- **Craft Spirits Festival, Berlin, 2016: Gold**



THE SECRET TREASURES LONDON DRY GIN

Nazionalità: **INGHILTERRA**

La linea The Secret Treasures sorprende sempre con rari tesori come vecchi Rum, Whisky e Cognac d'annata, prodotti in piccole distillerie per il vero intenditore.

L'ultima aggiunta a questa serie è "The Secret Treasures London Dry Gin", che costruisce un ponte tra la tecnologia di distillazione tedesca e quella della tradizione inglese. Questo emo-

zionante Gin classico, distillato in un piccolo alambicco di rame Pot Still, convince nel naso con note floreali, note di agrumi sottili, una ricca struttura di ginepro e un accenno di profumo di lavanda.

Al palato ben equilibrato con un corpo pieno e una struttura piacevole, con un gusto unico di prati fioriti e lavanda.



MADAME GENEVA

Germania

Mühlen, la cittadina tranquilla dove nasce Madame Geneva. La Kreuzritter GmbH & Co. KG è stata fondata alla fine del 2004 nella piccola città che è conosciuta a livello internazionale per i cavalli e salto ad ostacoli. Nel distretto di Vechta, che si trova nella parte occidentale della Bassa Sassonia. È nota come la città Reiter (parola chiave: Schockemoehle) che è prevalentemente agricola. La sede di Kreuzritter GmbH & Co. KG è il "Meyerhof", una fattoria storica, circondata da un parco che non ha eguali.

La società è un progetto congiunto di un medico, un nutrizionista e un esperto di spiriti. Insieme si sono dedicati al compito di progettare liquori a base di erbe di alta qualità e acquavite per i più esigenti consumatori e quindi per colmare una lacuna del commercio e della ristorazione. Vengono usate solo le migliori materie prime, anche costose, per seguire insolite ricette. Il risultato sono prodotti di alta qualità competitivi a livello internazionale made in Germany.



MADAME
GENEVA
GIN



MADAME GENEVA GIN BLANC

Nazionalità: **GERMANIA**

MADAME GENEVA Gin Blanc è un gin che ritorna alle origini. Un gin come deve essere e non come potrebbe essere. Si concentra all'essenziale e cioè il ginepro. Il fresco e netto sentore di bacche di ginepro selezionate domina questo gin, ma senza invadenza.

Accompagnato solo dai profumi freschi, erba-
cei e speziato-fruttati di coriandolo e zenzero.

Quindi solo 3 botaniche, tutto quello che serve per una nuova esperienza di gusto antico.

I risultati parlano da soli. Ottimo per cocktail classici e moderni, Gin Blanc dimostra un equilibrio perfetto dal gusto elegante. È un vero piacere gustare ogni singolo componente e i suoi 44,4% vol. conferiscono robustezza al gin.



MADAME GENEVA GIN ROUGE

Nazionalità: **GERMANIA**

Il ginepro è la base classica per un gin, ma ogni tanto si ha bisogno di un gin più complesso e dal background più distinguibile. Madame Geneva Gin Rouge è il primo e unico gin con una ricetta insolita composta da 46 botaniche e un armonioso contenuto di vino rosso.

La selezione finemente equilibrata di queste botaniche assieme al vino rosso, in MADAME GENEVA Gin Rouge si traduce in un gin molto raffinato. Morbido, a base di ginepro ma con una struttura complessa di sapori. Note fresche,

amare e secche di gin, associate al gusto forte e fruttato del vino rosso, di un'uva autoctona proveniente da viti molto antiche della Puglia: il Primitivo. Possiamo affermare che questo gin è una nuova esperienza di gusto per il palato.

Il colore caratteristico di Madame Geneva Gin Rouge è ottimo per i classici Gin Tonic. Inserisci MADAME Geneva Gin Rouge in un bel bicchiere ampio, aggiungi ghiaccio e acqua tonica piuttosto morbida. Sicuramente avrai voglia di un secondo bicchiere!



MADAME GENEVA GIN D'OR

Nazionalità: **GERMANIA**

Madame Geneva Gin D'OR prosegue la tradizione del Gin classico dove le botaniche sono le stesse che vengono utilizzate per la produzione del Madame Geneva Blanc.

Questo gin è lasciato poi maturare per almeno un anno in barrique da 225 litri utilizzate in precedenza per l'invecchiamento del vino rosso.

Il legno delle barrique proviene dalle foreste francesi Limousin (regione di Limoges poco distante dalla zona del Cognac) e durante l'invec-

chiamento il legno di queste querce trasmette al gin aromi di tannino e vaniglia.

Anche il vino che è stato conservato nelle botti in precedenza rilascia al gin degli aromi terziari. Questo significa che ogni goccia di Gin proveniente dalle varie botti ha un caratteristico colore dorato e una propria nota individuale. Ogni Gin ha pertanto il proprio pezzo di storia e crea una nuova esperienza sensoriale.



PREUSSISCHE SPIRITUOSEN MANUFAKTUR

Germania

La distilleria Preussische Spirituosen Manufaktur produce liquori di alto livello da molto tempo.

È stata aperta come scuola di distilleria nel 1874 e si trova nell'area di Berlin: Wedding. Dal 2009 Ulf Stahl, professore di microbiologia e Gerald Schroff, barman di lungo corso, hanno riaperto la distilleria, desiderosi di riportare la produzione ad alti livelli.



ADLER BERLIN DRY GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

Per Adler Dry Gin viene utilizzato un impianto di distillazione sotto vuoto a 80° C del 1924, estremamente raro.

Il Gin è costituito da una miscela di chicchi di grano e di ginepro distillati, che si combina con gli aromi di zenzero, pimento, coriandolo, arancio e fiori di lavanda e molti altri prodotti vegetali.

Il risultato viene quindi distillato di nuovo per garantire morbidezza ed equilibrio.

Matura da tre a otto mesi in vasi di terracotta che hanno oltre un centinaio di anni.

Note di gusto

Profumo: immediate sono le note di ginepro. Seguono sentori di agrumi, pompelmo e di aghi di abete o pino. Anche un pizzico di colonia aleggia nel naso. Con il ghiaccio gli odori svaniscono ma un accenno di limone è ancora presente assieme a profumi floreali.

Gusto: il gusto è chiaramente di limone e floreale che prevale sul ginepro. Inoltre il gusto di lavanda è un tocco sulla lingua. Questo Gin crea una sensazione calda e morbida in bocca con un retrogusto piccante e stimolante.



THE SECRET TREASURES “OCEAN AND VULCANO” GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

Durante i lavori di restauro in un antico monastero, situato tra il mare e un vulcano, sono stati trovati i documenti per fare tinture a base di erbe ed elisir a base di alcool.

Questo giardino del monastero deve essere stato un vero e proprio tesoro - alberi pieni di limoni, mandarini con erbe e spezie come assenzio e coriandolo.

Ispirato dalle ricette da scoprire e un amore per l'Africa, è stato creato questo gin, che oltre al ginepro e agli “ingredienti monastero”, contiene anche pompelmo rosa e Marula che è il frutto dell'albero degli elefanti.

Perfetto come ingrediente in una varietà di cocktail, in un Gin & Tonic servito con una scorza di pompelmo, o da gustare “on the rocks”.



ORANGE GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

Gin Michler Orange è un gin distillato artigianale di gradazione alcolica 44%, fatto con ingredienti accuratamente selezionati per catturare l'essenza delle montagne della Slesia.

Ispirato dallo spirito pionieristico di Albert Michler nel 19° secolo è stato creato per le persone che vogliono scoprire nuovi sapori, che amano ingredienti innovativi.

Questo Gin gode di una lenta tripla distillazione sotto la supervisione del maestro distillatore Mr. Frank Braun. L'aggiunta di 25 erbe e spezie

uniche, tutte macerate per ottenere un distillato premium crea un Gin completo e unico. Tra le spezie tradizionali, come il ginepro, coriandolo, cannella, radice di angelica, si aggiungono gli ingredienti non convenzionali come i grani del paradiso, lavanda e cuori di lime.

Note di gusto

intense note di ginepro, ribes nero, cardamomo, coriandolo, angelica e buccia d'arancia nel finale.



GENUINE GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

Gin Michler Genuine è un gin classico, distillato artigianalmente di gradazione alcolica 44%, fatto con ingredienti accuratamente selezionati per catturare l'essenza delle montagne della Slesia. Ispirato dallo spirito pionieristico di Albert Michler nel 19° secolo è stato creato per le persone che vogliono scoprire nuovi sapori, che amano ingredienti innovativi.

Questo Gin gode di una lenta tripla distillazione sotto la supervisione del maestro distillatore Mr. Frank Braun. L'aggiunta di 25 erbe e spezie

uniche, tutte macerate per ottenere un distillato premium crea un Gin completo e unico. Tra le spezie tradizionali, come il ginepro, coriandolo, cannella, radice di angelica, si aggiungono gli ingredienti non convenzionali come i grani del paradiso, lavanda e cuori di lime.

Note di gusto

Intense note di bacche di ginepro, ribes nero, assenzio, rosmarino, timo e agrumi esotici nel finale.



GREEN GIN

Nazionalità: **GERMANIA**

Gin Michler Green è un gin distillato artigianale di gradazione alcolica 44%, fatto con ingredienti accuratamente selezionati per catturare l'essenza delle montagne della Slesia.

Ispirato dallo spirito pionieristico di Albert Michler nel 19° secolo è stato creato per le persone che vogliono scoprire nuovi sapori, che amano ingredienti innovativi.

Questo Gin gode di una lenta tripla distillazione sotto la supervisione del maestro distillatore Mr. Frank Braun. L'aggiunta di 25 erbe e spezie uniche, tutte macerate per ottenere un distilla-

to premium crea un Gin completo e unico. Tra le spezie tradizionali, come il ginepro, coriandolo, cannella, radice di angelica, si aggiungono gli ingredienti non convenzionali come i grani del paradiso, lavanda e cuori di lime.

Note di gusto

aroma di ginepro sottile, con un sottofondo di pino mugo e altre note erbacee con un intenso sapore di cetriolo che differenziano Gin Michler verde dagli altri per una individualità inconfondibile







ELG N. 1 PREMIUM DANISH GIN

Nazionalità: **DANIMARCA**

Elg N. 1 è un Gin premium danese. Il maestro distillatore Henrik Elsner ha dato vita a un Gin, in tutta la semplicità cristallina consistente in tre ingredienti. Oltre al ginepro, ci sono i semi di coriandolo esotici e classici, e poi un'innovazione assoluta: la carota. Infatti essa fa parte del ricco gruppo profumato chiamato terpeni, che troviamo in molti oli essenziali di piante come il luppolo, la salvia e nella resina di conifere. Nel Gin, le sostanze della

carota sono piene, arrotondando l'amarezza del ginepro con una dolcezza discreta, dando un profumo più ricco e forte. I pochi ingredienti permettono di produrre un Gin con precisione senza precedenti poiché le tre materie prime vengono estratte e distillate separatamente. Il risultato finale è un gin cristallino e autentico, sostenuto dalla gradazione alcolica del 47%, che conferisce notevole intensità sia al profumo che al gusto.



ELG N. 2 PREMIUM DANISH GIN - OLD TOM

Nazionalità: **DANIMARCA**

Come il n. 1 questo Gin Premium dalla Danimarca è a base di ginepro, coriandolo e estratti di carote danesi con l'aggiunta di un estratto di bacche di ginepro filtrato più volte che conferisce al gin il colore scuro unico. Inoltre è ispirato al processo utilizzato dal maestro distillatore

Tom Chamberlain conosciuto come OLD TOM. La percentuale di alcol è leggermente inferiore a quella di ELG N. 1 per 46,3% alc. vol. e non vengono aggiunti coloranti artificiali o zuccheri. Il gusto è intenso con dolci note in combinazione con il ginepro piccante e il coriandolo.



ELG N. 3 PREMIUM DANISH GIN - NAVY STRENGTH

Nazionalità: **DANIMARCA**

ELG N. 3 Gin è Navy Strength che si evolve dall'idea di "proof spirits", un termine che nasce nei primi del 1800 dai marinai inglesi per distinguere un elevato contenuto di alcool nei distillati. Come ELG N. 1 e N. 2 questo gin contiene tre ingredienti essenziali: ginepro, coriandolo e carote danesi.

Il gusto è forte e speziato con un finale dolce. Quando viene aggiunta acqua, il gin si dissolve. Questo è un segno della elevata percentuale di oli essenziali nel gin. Infatti contiene il 10% di alcool in più rispetto a ELG N. 1 e il 34% di oli essenziali che conferiscono profumo e gusto intensi.

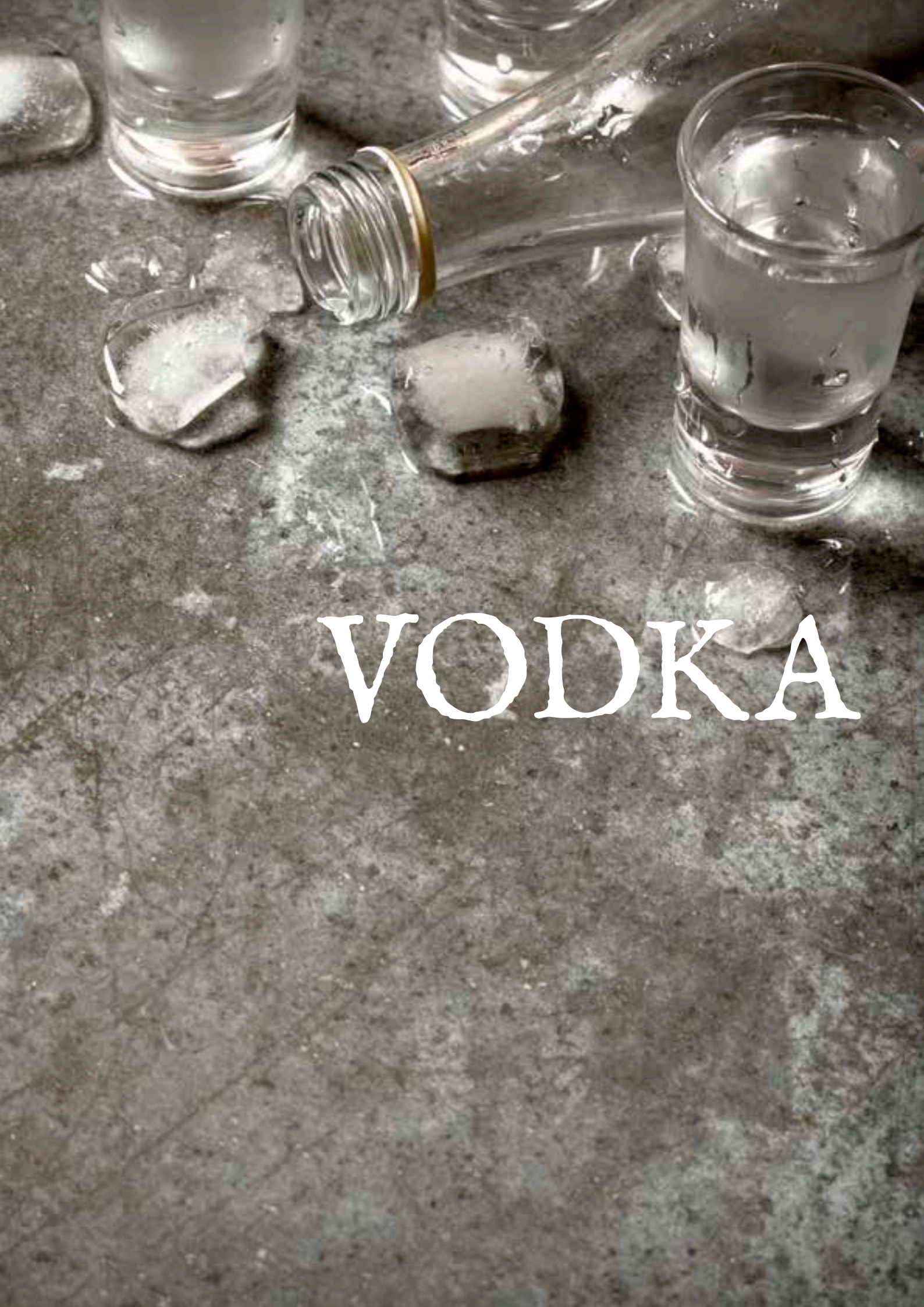


ELG N. 4 PREMIUM DANISH GIN

Nazionalità: **DANIMARCA**

Proprio come ELG Gin N. 1, le botaniche di ELG Gin N. 4, sono bacche di ginepro, semi di coriandolo e carote, ma viene inoltre usato un estratto di carote viola. Le carote provengono dalla Danimarca. A luglio, le carote viola appena raccolte arrivano alla distilleria e vengono subito immerse in una soluzione la cui gradazione alcolica è del 50%.

La soluzione diventa gradualmente più viola. Allo stesso tempo, la percentuale di alcol diminuisce man mano che l'alcol estrae acqua dalle carote. Dopo 1 settimana, le carote vengono seccate e l'estratto viola viene filtrato. Il risultato è un'estrattone del 38% di alc.vol., che contiene una vasta gamma di aromi non ottenuti per distillazione.



VODKA

MONOPOLOWA VODKA

Nazionalità: **POLONIA**

J.A. Baczewski VODKA MONOPOLOWA è una vodka eccellente, liscia e asciutta, particolarmente popolare in Polonia e negli Stati Uniti, prodotta in Austria secondo una vecchia ricetta di famiglia con una tripla distillazione di alta qualità ottenuta da speciali varietà di patate.

J.A. Baczewski VODKA MONOPOLOWA ha vinto numerosi premi per il suo gusto e la qualità ed è costantemente valutata come “eccezionale”, “Miglior Spirit”, “Best Buy” e “Best Value”. Negli ultimi dieci anni, in concorsi contro alcune delle vodke più riconosciute al mondo, VO-

DKA MONOPOLOWA ha ripetutamente vinto medaglie d’oro ed è stata riconosciuta come “Campione del Mondo Vodka”. Un’importante rivista specializzata degli Stati Uniti ha riferito che “J.A. Baczewski VODKA MONOPOLOWA è facilmente identificabile in degustazioni alla cieca ... Distillata al 100% da patate speciali, è una delle vodke più saporite e interessanti”.

Grazie al suo carattere neutro, J.A. Baczewski VODKA MONOPOLOWA è ottima per la mixology ma può essere servita anche liscia con una fettina di limone.



Premi

- 2000 - San Francisco, USA - World Spirits Competition, Double Gold Medal
- 2002 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, “Exceptional”, 93 Points, “Best Buy”
- 2003 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, “2003 Best Spirit” for Vodka Category
- 2003 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, “Exceptional”, 94 Points, “Best Buy”
- 2006 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, “Exceptional”, 93 Points, “Best Value Vodka”
- 2007 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, “Exceptional”, 94 Points, “Best Value Vodka”
- 2008 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, “Exceptional”, 94 Points, “Best Value Vodka”
- 2009 - London, England - International Wine&Spirit Competition, Silver Medal
- 2010 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, “Exceptional”, 93 Points, “Best Buy”
- 2011 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, “Exceptional”, 93 Points, “Best Buy”
- 2012 - London, England - International Wine&Spirit Competition, Silver Medal “outstanding”

- 2013 - Klagenfurt, Austria - World Spirits Award, Gold Medal, 94 Points
- 2013 - New York, USA - The Best “Best Vodka”, Double Gold Medal
- 2014 - Klagenfurt, Austria - World Spirits Award, Gold Medal, 93 Points
- 2014 - Chicago, USA - Gold - BTI Spirits, “Exceptional”, 94 Points, “Best Buy”
- 2015 - Melbourne, Australia - International Spirits Competition, Bronze Winner
- 2015 - Berlin, Germany - International Spirits Competition, Silver Winner
- 2015 - New York, USA - The Best “Best Gin”, Gold Medal
- 2016 - Klagenfurt, Austria - World Spirits Award, Gold Medal, 92 Points
- 2016 - New York, USA - The Best “Best Gin”, Gold Medal
- 2016 - New York, USA - International Spirits Competition, Silver Medal

MARSKIN RYYPY FLAVORED VODKA

Nazionalità: **FINLANDIA**

Marskin Ryyppy, noto anche come colpo del maresciallo, è uno spirit forte e prende il nome dal maresciallo della Finlandia Carl Gustaf Emil Mannerheim.

È stato creato durante la seconda guerra mondiale da Ragnar Grönvall, che fu aiutante di campo del maresciallo, con l'intenzione di nascondere il gusto di vodka di bassa qualità mescolandolo con una selezione di erbe e spezie

fini e aromatiche più costose. Gli ingredienti della miscela sono stati oggetto di discussione per quasi 50 anni, e gli ingredienti originali non sono più nemmeno disponibili. Secondo alcune fonti la bevanda deve essere fatta di alcool non aromatizzato, vermouth e gin.

È tradizionalmente servito freddo in un bicchiere riempito fino all'orlo e deve essere bevuto in un sorso solo!



WAHRER WODKA

Nazionalità: **GERMANIA**

La base della vodka è un alcool fatto di grano biologico. Viene distillato 5 volte e filtrato finemente.

Viene inoltre utilizzata acqua pura di alta qualità al fine di ottenere una vodka Premium.

Il design della bottiglia è molto particolare, infatti quello che a prima vista sembra un taglio di capelli stravagante, uno sguardo più attento rivela la genesi della Vodka: dal raccolto del grano alle varie fasi di lavorazione, come schiacciare, fermentare, e distillare in alambicchi di rame e la fase finale del filtraggio.



Note di gusto

molto liscia e morbida con un profumo leggermente fruttato e floreale.

Al gusto la sensazione è molto elegante, equilibrata e leggera.



KABUMM VODKA

Nazionalità: **GERMANIA - AUSTRIA**

KABUMM Vodka è costituita da due soli ingredienti: acqua e grano. L'acqua cristallina proviene da una sorgente a conduzione familiare in Mühlviertel situata nel nord dell'Austria. L'acqua sale dalla formazione del suolo di granito ed è particolarmente leggera ed eccezionalmente morbida.

In KABUMM viene utilizzata l'avena Hulless. Questa pianta molto antica e rara è stata raccolta in loco e lasciata nella sua forma naturale non trattata.

Avena Hulless e grano invernale vengono entrambi finemente macinati e lentamente fermentati fino a 100 ore, che è un terzo di tempo più lungo di quello industriale, prima che il processo di distillazione intrapreso con la massima cura e raffinatezza venga effettuata per un massimo di 30 volte.

Solo a questo punto il distillato è pronto per

maturare in vasi di acciaio inox, dove rimane per il tempo necessario a sviluppare il suo carattere pieno.

KABUMM Vodka ha un fresco aroma delicato di grano infuso con note di agrumi che è piacevolmente caldo e avvolgente.

Un sapore estremamente pulito e puro che vizia il palato con un gusto esotico leggermente fruttato e delicato. Il retrogusto è pronunciato e lungo.

Ogni bottiglia di KABUMM è unica, di vetro soffiato in una vetreria a conduzione familiare. La forma arrotondata con una base leggermente ispessita e il beccuccio della bottiglia richiede un lavoro preciso e accurato dei vetrai che solo i più esperti sono in grado di produrre. Inoltre a causa della forma sferica il riempimento automatizzato non è possibile e quindi ogni bottiglia è riempita manualmente.



ADLER BERLIN WODKA

Nazionalità: **GERMANIA**

Se si pensa che la vodka è il primo prodotto in paesi come la Russia e la Polonia, che sono specializzati nella produzione di vodka pura e di alta qualità, anche altri paesi europei sono eccellenti nella produzione di buona vodka. Un chiaro esempio è la vodka Adler Berlin.

È prodotta dal grano più pregiato con il cosiddetto metodo argento. L'ossido di argento crea una perfetta esterificazione degli acidi della frutta e dell'alcool. Anche se la sua gradazione alcolica è di 42% vol. la vodka Adler Berlin è molto morbida.

L'invecchiamento da 3 a 8 mesi in botti speciali

di terracotta contribuisce in modo significativo al gusto eccellente di questo prodotto.

Ottima a temperatura ambiente, ma anche pura "on the rocks", o come base per ottimi cocktail e long drink. È un highlight assoluto.

Note di gusto

Gusto floreale e dolci note si fondono in perfetta armonia per formare un corpo equilibrato pieno.

Il gusto fresco e puro di vodka, quello tedesco, lo si deve ad un metodo di distillazione costoso e dal filtraggio della vodka stessa.



FIORI DI SAMBUCO

LEBENSSTERN ELDERFLOWER LIQUEUR

Nazionalità: **GERMANIA**

Il liquore di fiori di Sambuco “Lebensstern Elderflower”, prodotto in esclusiva per il Lebensstern Bar di Berlino, è un liquore naturale al quale le note dolci e floreali di sambuco freschi aggiungono aromi caratteristici alle note di agrumi freschi. Nel naso Lebensstern Elderflower Liquore offre un’eleganza leggera e aromi freschi.

Al palato si presenta con un buon corpo, fruttato, floreale e note distinte di agrumi e aromi di sambuco con una discreta dolcezza.

Molto equilibrato. Da gustare con ghiaccio o in combinazione con spumante secco come aperitivo (Hugo).

Meraviglioso in cocktail e long drink.





ASSENZIO

TABU ASINTH

Germania

La storia della distilleria parte dal lontano 1853 ed è una delle più antiche distillerie della Germania fondata da Felix Rauter.

L'assenzio stava incrementando la propria popolarità, ma all'inizio del 20° secolo è stato vietato praticamente in tutta Europa e negli Stati Uniti. Oggi la bevanda di culto, prodotta utilizzando metodi artigianali tradizionali, può di nuovo essere assaporata diluita con acqua, in maniera classica, o bevuta in long drink rinfrescanti.



TABU ABSINTH CLASSIC

Nazionalità: **GERMANIA**

Come suggerisce il nome, questo è un classico tra le varietà di assenzio. Autentico, inusuale e versatile, il suo design audace definisce le proprietà che lo distinguono: provocatorie, sofisticate e di qualità superiori. Il segreto sta negli ingredienti selezionati, come le erbe, l'anice e l'artemisia absinthium aggiunti all'alcool. I loro aromi vengono delicatamente estratti in condizioni adatte, non modificati e quindi autentici. Dopo un certo tempo, la miscela viene sottoposta a distillazione delicata. I composti aromatici vaporosi e l'alcool sono separati dalle erbe e spezie. L'assenzio concentrato così ottenuto viene poi mescolato con melassa e altri ingredienti selezionati. Il sapore è a dir poco esplosivo.

Questo assenzio è un mix inusuale, sia per coloro che creano long drink a casa sia per i barman professionisti, ed è una costante fonte di ispirazione per nuove creazioni.

Note di gusto

Profumo: forte profumo di anice-liquirizia, leggermente floreale, sentori di finocchio e caramelle di zucchero, speziatura complessa.

Gusto: potente e piacevolmente dolce sulla lingua, dominato da note di anice e liquirizia. Aromi di zenzero, finocchio e caramelle di zucchero. Rilassa la lingua molto delicatamente, un po' come un balsamo tonificante, accoppiato ad una delicata amarezza.



TABU ABSINTH DRY

Nazionalità: **GERMANIA**

Moderno, senza anice. Il suo colore sorprendente è come l'oro puro. Deve il suo sapore delicatamente dolce ad un'unione di erbe selezionate e un sapore speciale di mandorla.

Senza additivi o coloranti. Sono utilizzati solo ingredienti naturali di alta qualità che attestano un'eredità di un tradizionale metodo di distillazione.

Le Drupacee vengono spremute assieme ai semi rilasciando la caratteristica nota di mandorla. La miscela grezza viene aggiunta all'alcool e raffinata utilizzando uno squisito composto di erbe, che vengono mantenute rigorosamente segrete. L'intricato processo di macerazione

avviene prima della distillazione e del completamento.

Questo assenzio è un must per ogni barman in quanto può essere combinato con molti diversi ingredienti per una vasta gamma di cocktail e long drink.

Note di gusto

Profumo: note distinte di mandorle, marzapane caramellato, ciliegio dolce, leggero sentore di cioccolato con sfumature burrose e note dolci di vaniglia.

Gusto: dolci note di vaniglia e sfumature burrose, tenui mandorle amare, erbe rinfrescanti con un piacevole gusto dolce.



TABU ABSINTH RED

Nazionalità: **GERMANIA**

Consapevolezza audace: indossa con orgoglio il suo colore rosso, affermando la sua audacia così come i suoi alti standard di qualità. L'armonia stravagante non lasciare che su quella pazienza e perseveranza perfezionato ogni dettaglio. Gli aromi e sapori provenienti da erbe aromatiche e la buccia di amaro e le arance dolci. Le scorze di arance maturate al sole sono selezionate per il loro elevato contenuto di oli essenziali.

Durante il processo di distillazione solo il cuore - o frazione principale - viene mantenuta. Que-

sta è poi accuratamente lavorata per ottenere la qualità finale.

Questo assenzio fornisce un nuovo piacere fresco ed eccitante per i sensi ed è perfetto per chi cerca un'esperienza insolita di assenzio.

Note di gusto

Profumo: fruttato con sentore di arancio e limone e lievi note di pompelmo. Piccante, sentori di liquirizia e un pizzico di cannella.

Gusto: equilibrato tra il gusto fruttato e le spezie forti, l'arancio e le erbe. Delicatamente amaro.



TABU ABSINTH CLASSIC STRONG

Nazionalità: **GERMANIA**

Un assenzio con lo status di culto tra gli appassionati. La sua storia inizia nel 1853, rendendo la scelta di questo assenzio non solo una questione di gusto, ma una decisione consapevole di tradizione, piacere e lusso. Si tratta di uno stile che sottolinea le qualità tradizionali di un elegante assenzio che si distingue per un equilibrio di morbidezza, forte temperamento e carattere vitale. L'uso esclusivo di ingredienti naturali e di un prezioso distillato di vino, come pure un processo che non comporta l'aggiunta di zucchero, assicura la coerenza di alta qualità di questo assenzio. Viene distillato da uve preziose Eaux de Vie. Questo è un fattore fondamentale che ha permesso a questa assenzio di

godere di uno status unico fino ad ora. Fornisce un perfetto equilibrio di piacere. Si tratta di un elemento indispensabile nella raffinata cultura internazionale dei barman che lo utilizzano in una serie di cocktail e long drink. È ottimo anche per il piacere di bere come rituale.

Note di gusto

Profumo: note di anice, spezie dolci, sentori di torrone, cioccolato e pompelmo amaro, delicatamente dolce con una piacevole freschezza.

Gusto: nitido l'anice fresco e peperoncini dolci. Delicato ma con forti note di noce moscata, cumino e pompelmo. Leggermente balsamico con un'accattivante nota floreale.



SPIRITS DAL MESSICO



KUUCH DISTILLERY

Messico

La storia della distilleria trova le proprie radici e cultura, frutto dell'influenza Maya e di 300 anni di dominazione spagnola, nello Yucatan. Ecco perché il simbolo dell'azienda è rappresentato da una figura Maya.

Nel 1998 hanno formalmente stabilito la sede Alfonso Arcila y Cia. nella città di Kanasin vicino a Merida, iniziando a produrre il primo liquore. Da allora la produzione è stata ampliata

con diversi prodotti così come sono stati ampliati i confini commerciali verso mercati internazionali come Stati Uniti, Regno Unito e alcuni paesi del Medio Oriente.

Oggi onorano il marchio (Kuuch cioè "responsabilità" in Maya) con ogni bottiglia che lascia la distilleria, il cui contenuto ha alti standard di qualità, consentendo le operazioni di ispezione e certificazione.



XTABENTUN KUUCH

Nazionalità: **MESSICO**

Questo liquore tradizionale dello stato dello Yucatan è fabbricato con una ricetta tradizionale Maya. A quel tempo era una parte integrante della loro cultura ed era servito durante le feste e rituali speciali. Quando gli spagnoli conquistarono il Messico questo distillato, dal sapore unico, è diventato rapidamente una bevanda popolare fino ai nostri giorni.

Il liquore Xtabentún Kuuch distillato da zucchero biologico certificato e aromatizzato con miele e anice estratti da agricoltura biologica viene diluito con acqua demineralizzata ed è una bevanda meravigliosamente aromatica che può essere gustata come aperitivo, digestivo o nella miscelazione.



LUKUM EXTRA DRY REPOSADO KUUCH

Nazionalità: **MESSICO**

Henequen (Agave fourcroydes) è una varietà di agave selvatica che ha avuto origine nella penisola dello Yucatan ed era conosciuta come “oro verde” lungo il XXI secolo, che ha portato al suo sfruttamento in diversi settori industriali dove il tessile è stato il più importante.

Il Lukum Extra Dry è fatto con il 100% di henequen.

Questa versione “reposado” viene affinato in botti di rovere bianco per alcuni mesi dove il colore diventa oro chiaro simile al miele. Il profumo leggermente affumicato di agave e di vaniglia ricorda il mezcal.

Sulla lingua è abbastanza piccante e pepato, con un tocco di dolcezza al miele. Da gustare puro o nella miscelazione.



EVANGELINA TANGERINE KUUCH

Nazionalità: **MESSICO**

Con le sue caratteristiche climatiche lo Yucatan è uno stato coltivatore di agrumi per eccellenza, che ha permesso di creare "Evangelina Tangerine", questo liquore a base di un frutto tipico della regione: il mandarino. Il mandarino è un piccolo agrume dolce e molto aromatico come l'arancia, dalla polpa succosa che è un importante fonte naturale di vitamina C e di altri oli essenziali.

Evangelina Tangerine è dolce, con un sapore di agrumi canditi, rinforzato da una piacevole amarezza fugace alla fine; un perfetto esempio di qualità e ottimo per la miscelazione.



A partire da SETTEMBRE 2021

MATERIALE PROMOZIONALE DISTILLATI

**per ordini misti
di almeno 18
bottiglie**

MUG Monopolowa Baczewski Vodka

1 Mug in omaggio per ogni cartone acquistato di
Monopolowa Baczewski Vodka

1 Mug in omaggio ogni 2 cartoni acquistati a
prezzo Promo Lighthouse



MUG Monopolowa Baczewski Dry Gin

1 Mug in omaggio per ogni cartone acquistato di Monopolowa Baczewski Dry Gin

1 Mug in omaggio ogni 2 cartoni acquistati a prezzo Promo Lighthouse



MUG 5 Continents Hamburg Dry Gin

2 Mug in omaggio per ogni cartone acquistato di 5 Continents Hamburg Dry Gin

