



ITALIAN WINE & FOOD

CATALOGO 2023

www.italianwineandfood.it

ITALIAN WINE & FOOD

Italian Wine & Food srl
Showroom, via Guglielmo Marconi , 117
Magazzini e uffici, via Guglielmo Marconi, 123
Ranica 24020 BG, Italy

Sede Legale
Via S. Sisto, 5/C 24126 Bergamo

Contatti
345 3833699
388 7871370
iwfsrl@legalmail.it

P.IVA 04113260162
Codice univoco BA6ET11

ITALIAN WINE & FOOD

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Si accettano ordini esclusivamente via e-mail chiedendo l'avvenuta ricezione.

Porto Franco per un minimo di 60 Bottiglie o per un importo non inferiore a 350€ di imponibile, altrimenti sarà necessario un contributo di 20€ per la spedizione.

IWF non risponderà di rotture o mancanza di prodotto se non verificate in consegna e riportata su documento di trasporto al momento del ritiro.

PAGAMENTI

- ANTICIPATO con Bonifico Bancario* (sconto del 5%)
- PAGAMENTO ALLA CONSEGNA: (sconto del 3%)
- R.I.BA. 30 gg: Netto senza addebito di incasso
- R.I.BA. 60 gg: Netto senza addebito di incasso.

*Su c/c IT44R0306953621100000007743

a seguito di una fattura proforma da Noi emessa.

IVA

Per vini, distillati e birra si applica l'iva al 22%.

ATTENZIONE

In caso di insoluto verranno sempre emesse le spese di incasso di 12€.

Gli ordini con ritardi nei pagamenti prestabiliti da parte del cliente, verranno sospesi per ogni tipo di ordine e verranno annullate le eventuali prenotazioni fino alla regolarizzazione del sospeso.

ITALIAN WINE & FOOD

INDICE ITALIA

Valle d'Aosta

[Brunet Piero](#) 10

Piemonte

[Teo Costa](#) 14
[I Parcellari](#) 18
[Franco Conterno](#) 22
[Enzo Boglietti](#) 26
[Ciabot Berton](#) 30
[Marenco](#) 32
[Forteto della Luja](#) 34
[Ghiomo](#) 36
[Pasquale Pelissero](#) 38
[Diego Lequio](#) 40
[San Matteo](#) 42
[Rasore](#) 44
I carpini 48
[Amerio Vincenzo](#) 50
[Ferraris](#) 54
[Cortino](#) 58

Liguria

[Ramoino](#) 62

Lombardia

[Caven](#) 66
[Contadi Gasparotti](#) 68
[Casa Virginia](#) 70
[Nove Lune](#) 72
[Corteaura](#) 74
[Caruna](#) 76
[La Montina](#) 78
[Sgreva](#) 80
[Primo Campo](#) 84
[Rocche dei Vignali](#) 86
[Ca di Frara](#) 90
[Luca Bellani](#) 92
[Ca' del Santo](#) 94
[Locatelli Caffi](#) 98

Trentino Alto Adige

[Baron di Pauli](#) 102
[Bellaveder](#) 104
Cantina Frantoio 108
[Noir Bunchner](#) 112
[Lona Ester](#) 114

Friuli Venezia Giulia

[Il Roncal](#) 118
[Dodis](#) 122
[Corte della Contea](#) 124

Veneto

[De Bernard](#) 128
[Carmina](#) 130
[Ca' del Teo](#) 132
[Corte Pietra](#) 134
[Barollo](#) 136
[Vigna '800](#) 138
[Sant'Osvaldo](#) 140
[Tenuta la Ca'](#) 142
[Cantina Caorsa](#) 144
[Dalle Ore](#) 148
[Corte Nera](#) 150
[Corte Capitelli](#) 152

Emilia Romagna

[Cantina Puianello](#) 156
[Colle Santi](#) 158

Toscana

[Podere Arizzi](#) 162
[Casa di Monte](#) 164
[Lombardo](#) 168
[Innocenti](#) 170
[Fattoria Magliano](#) 172
[La Selva](#) 174
[Monteverro](#) 176
[Rascioni Cecconello](#) 178

[Villa a Sesta](#) 180

[Tenuta Valdicava](#) 182

Marche

[Saputi](#) 186
[Montata](#) 190
[Provima](#) 192

Abruzzo

[Marchesi de Cordano](#) 198
[Altavilla](#) 202

Umbria

[Decugnano de Barbi](#) 206
[Goretti](#) 208

Campania

[Cantine Ruggiero](#) 214
[Fontana delle Selve](#) 216
[Corte Normanna](#) 218
[Case Rosa](#) 220

Basilicata

[Cantine di Venosa](#) 224

Puglia

[Domus Hortae](#) 228

Sicilia

[Vivera](#) 232
[Ottoventi](#) 234
[Baglio di Pianetto](#) 236
[Giammalvo Vini](#) 240

Sardegna

[Cantine Dolianova](#) 244
[F.lli Pinna](#) 248

ITALIAN WINE & FOOD

INDICE ESTERO

FRANCIA

Champagne

[Alain Bernard](#) 254
[Bochet Lemoine](#) 256
[Mangin et Fils](#) 258
[Saintgybrien](#) 260
[Henry Quenardel](#) 282
[Richard Cheurlin](#) 264
[Delong Marlene](#) 266
[Gosset Brabant](#) 268
[Charpentier](#) 270
[L. Bernard-Pitois](#) 272
[Huré Frères](#) 274
[Thomas Perseval](#) 276
[Desautels-Cuiret](#) 278
[Jean Vignier](#) 280
[Dosnon](#) 282
[Huguentot-Tassin](#) 284

Languedoc Roussillon

[Antech](#) 288

Bordeaux

[Jean Baptiste Audy](#) 292

Borgogna

[Nicolas Potel](#) 296
[Philippe Bouzereau](#) 298
[Domaine Besson](#) 300

Loira

[Famille Lieubeau](#) 304
[Domaine De Bablut](#) 306
[Domaie Melaric](#) 308
[Franck Millet](#) 310
[Domanie Laureau](#) 312

Valle del Rodano

[Ricome Vignerons](#) 316

Jura

[Domaine Baud](#) 320

Alsazia

[Domaine Schoffit](#) 324
[Meyer-Fonné](#) 326

GERMANIA

Mosella

[Meulenhof](#) 330

SLOVENIA

Collio Alto

[Valter Sirk](#) 334

SELEZIONE DI DISTILLATI E BIRRE

Birre

[Kuhbacher](#) 376

Distillati

[Enoglam](#) 346
[Giori Distillerie](#) 348
[Maschio Beniamino](#) 352
[Distellerie Trentine](#) 356
[Distilleria Caselli](#) 360
[Cantine Barone](#) 364
[Sarandrea](#) 366
[Shetland Reel](#) 368

[Kimerud Distillery](#) 370
[The Isle of Wight Distillery](#) 372
[MGB Group](#) 374
[Antonio Cuco](#) 376
[Saint Tropez Distillery](#) 378
[Mule Road](#) 380
[Birrificio del Doge](#) 382
[Marco Bordin](#) 384
[Casoni](#) 386
[Distill Hub](#) 388
[Calabro Beverage](#) 390
[Lovely Drinks LTD](#) 392

[Liviko Distillery](#) 394
[Moe Distillery](#) 396
[Six Saints](#) 398
[J. Arechabala Cuba](#) 400
[Domaine de Lasdoux](#) 402
[Rum & Cane](#) 404
[Lost Distillery](#) 406
[Tullymet Highland Distillery](#) 410
[The Benriach Elgin](#) 412
[House of Glenroy](#) 414





VINI ITALIA



VALLE D'AOSTA



Brunet Piero



L'azienda vitivinicola Brunet Piero nasce nel 1985 quando l'omonimo titolare decise di rilevare i vigneti di famiglia e di acquistarne una parte del Curé Bougeat, promotore della commercializzazione del Blanc de Morgex negli anni Sessanta.

L'attività aziendale Brunet Piero è totalmente a conduzione familiare e il vino DOC Blanc de Morgex et de La Salle viene realizzato secondo il sistema tradizionale affiancato da macchinari ad alta tecnologia e con un uso ridotto di trattamenti antiparassitari.

L'inconfondibile etichetta è la stessa che utilizzava il Curato e su cui è stampata una sua cassapanca che ancora oggi è custodita dalla Famiglia Bougeat ad Antagnod.



BLANC DE MORGEX
ET LA SELLE DOP



SPUMANTE METODO CLASSICO
STELLA DEI GHIACCIAI



PIEMONTE



Teo Costa®



L'Azienda Agricola Costa verso la fine del 1800 è diventata una realtà concreta ed appassionante che oggi conta un patrimonio di 80 ettari di vigneti con circa 450.000 viti a frutto. I vigneti di proprietà sono dislocati all'interno dei territori di Langa, Roero e Monferrato.

La cantina Teo Costa si trova a Castellinaldo d'Alba nel cuore del Patrimonio Mondiale Unesco. L'azienda produce vini Doc e Docg da generazioni ed è rappresentata oggi dai fratelli Marco e Roberto Costa, coadiuvati da papà Antonio e mamma Mariuccia e dai figli di Roberto: Isabella, Viviana e Manuel che rappresentano ormai la quinta generazione.



SPUMANTE DI ARNEIS
EXTRA DRY MILLESIMATO
GAULE SUBALPINE



ROERO ARNEIS DOCG
LAMIANA
100% Arneis



LANGHE ARNEIS DOC
ROCCA DELLE VERGINI
100% Arneis



LANGHE FAVORITA DOC
COSTABIANCA
100% Favorita del Roero



LANGHE DOLCETTO DOC
TRIFULOT
100% Dolcetto



BARBERA D'ALBA DOC
SANMICE
100% Barbera d'Alba



ROERO SUPERIORE DOCG
BATAJOT
100% Nebbiolo Langia



NEBBIOLO D'ALBA DOC
LIGABUE
100% Nebbiolo



BARBERA D'ALBA DOC
CASTELLINALDO
100% Barbera



BARBARESCO DOCG
LANCAIA
100% Nebbiolo Lampia



BAROLO DOCG
MONROJ
100% Nebbiolo Lampia



PIEMONTE DOC
ALBAROSSA
100% Albarossa



BARBERA PASSITO
PIEMONTE DOC
da Uve Stramature



IPARCELLARI nasce dalla passione per i vini di Davide Canina sommelier professionista piemontese, ancora prima che per la loro qualità, per il concetto di produzione radicato nella espressione di un vino attraverso il suo territorio. Durante le sue visite in Italia e all'estero si è innamorato del legame profondo che le aziende hanno per la produzione Parcellare dei vini, ovvero per l'exasperazione della produzione dei vini nel territorio vitivinicolo attraverso i diversi lieux-dits o climat. La Parcella (lieux-dits) rappresenta uno spazio definito e limitato all'interno di un appezzamento di terra registrato ufficialmente. Un' insieme di Parcelle può essere considerato un Parcellare (climat).

Davide Canina Piemontese, ingegnere, dal 2008 sposa la sua passione per il vino diventando sommelier professionista. Dal 2014 è responsabile di carte dei vini di ristoranti stellati in Piemonte. E' anche docente presso la scuola AFP Colline Astigiane. Inoltre dal 2019 è direttore dei corsi ASPI Monferrato delegazione dell'Associazione Sommelierie Professionale Italiana (ASPI) unico membro italiano di ASI-Association de la Sommelierie Internationale fondata a Reims nel 1969.



SAUVIGNON PIEMONTE DOC
PARCELLA 602
100% Sauvignon



CHARDONNAY PIEMONTE DOC
TRE PARCELLE
100% Chardonnay



CHARDONNAY PIEMONTE DOC
PARCELLA 146
100% Chardonnay



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONF.TO DOCG
TRE PARCELLE
100% Ruchè



GRIGNOLINO D'ASTI DOC
PARCELLA 505
100% Grignolino



Albarossa Piemonte DOC
TRE PARCELLE
100% Albarossa



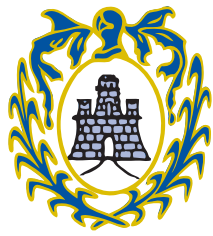
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
PARCELLA 563
100% Barbera



NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE DOC
TRE PARCELLE
100% Nebbiolo



NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE DOC
PARCELLA 21
100% Nebbiolo



*Franco
Conterno®*



Nel cuore delle Langhe, in frazione Bussia di Monforte d'Alba, sorge Cascina Sciulun, un antico podere tipico della tradizione architettonica piemontese. L'edificio, costruito nella metà del XIX secolo e ampliato negli anni '40 del Novecento, è sempre appartenuto alla famiglia Conterno.

L'azienda Franco Conterno vanta radici che affondano nei decenni e risalgono al ramo familiare. È stato il nonno Pietro a destinare i 18 ettari di terreni di proprietà alla coltivazione di vigneti di Nebbiolo. L'attività è passata poi al figlio Giacomo e, da questi, al nipote Franco, il quale ha preso il timone della cantina nel 1995 insieme con la moglie Vilma e che ha dato il proprio nome e la propria identità all'azienda.

Negli ultimi anni sono entrati in azienda i due figli di Franco, Daniele e Andrea, che seguendo le orme del nonno hanno portato freschezza e innovazione in cantina e nei vigneti, e continuano l'attività familiare lavorando, con passione e dedizione, i vigneti di proprietà.



METODO CLASSICO VSQ
NA PUNTA
100% Nebbiolo



ROERO ARNEIS DOCG
100% Roero Arneis



LANGHE CHARDONNAY DOC
BUJET
100% Chardonnay



LANGHE NASCETTA
COMUNE DI NOVELLO DOC
100% Nascetta



LANGHE BIANCO DOC
SCIULUN
*90% Chardonnay
10% Sauvignon*



LANGHE FREISA DOC
100% Freisa



**DOLCETTO D'ALBA DOC
CASCINA SCIULUN"**
100% Nebbiolo



**BARBERA D'ALBA SUPERIORE
CASCINA SCIULUN**
100% Barbera



**LANGHE NEBBIOLO DOC
CASCINA SCIULUN**
100% Nebbiolo



**BARBERA D'ALBA
SUPERIORE DOC
BRICCO TORTA**
100% Barbera



**LANGHE ROSSO DOC
CASCINA SCIULUN**
*40% Nebbiolo
30% Cabernet Sauvignon
30% Barbera*



**BAROLO DOCG
PIETRIN**
100% Nebbiolo



BAROLO DOCG
PANEROLE
100% Nebbiolo



BAROLO RISERVA DOCG
BUSSIA
100% Nebbiolo



BAROLO RISERVA DOCG
SETTE ANNI
100% Nebbiolo



BAROLO CHINATO DOCG
100% Nebbiolo



GRAPPA DI NEBBIOLO
DA BAROLO

ENZOBOGLIETTI



Enzo Boglietti è un'azienda agricola a conduzione familiare che produce annualmente circa 100.000 bottiglie con uve provenienti esclusivamente da circa 22 h di vigna di proprietà. L'azienda ha sede e cantina a la morra in via fontane 18a.

I vigneti di proprietà sono ubicati nei comuni di Barolo, Monforte, Roddino, Serralunga e Sinio.

Enzo Boglietti insieme alla figlia Linda e al figlio Matteo si impegnano assiduamente per produrre vini di alta qualità.



BRUT NATURE
METODO CLASSICO
Pinot Nero e Chardonnay



LANGHE CHARDONNAY DOC
100% Chardonnay



DOLCETTO D'ALBA DOC
100% Dolcetto



BARBERA D'ALBA DOC
100% Barbera



BARBERA D'ALBA DOC
ROSCALETO
100% Barbera



LANGHE NEBBIOLO DOC
100% Nebbiolo



BAROLO DOCG
BOIOLO
100% Nebbiolo



BAROLO DOC
CASE NERE
100% Nebbiolo



BAROLO DOCG
ARIONE
100% Nebbiolo



BAROLO RISERVA DOCG
100% Nebbiolo



BAROLO DOCG
DEL COMUNE DI LA MORRA
100% Nebbiolo



Una storia che affonda le proprie radici in un forte attaccamento al territorio e si alimenta ogni giorno di rinnovata passione. Nel 1876, la trisnonna Maria acquista il primo vigneto di proprietà in uno dei migliori cru di La Morra, Rive. Nel 1961 viene imbottigliata la prima annata di Barolo. Negli anni Ottanta viene costruita l'attuale cantina, in una zona dominante da cui è possibile godere una vista panoramica sulle colline del Barolo. Il toponimo deriva dal piccolo fabbricato (ciabot, in piemontese) presente sul sito, appartenuto a un tale Berton, che nel tentativo di produrre artigianalmente dei fuochi d'artificio provocò un incendio. L'attaccamento al territorio e il rispetto per la natura indirizzano l'azienda verso un percorso di sostenibilità, anche grazie alle indicazioni per un basso impatto ambientale in agricoltura che arrivano dal regolamento di Lotta Integrata. Oggi Federica, moglie di Marco e sommelier, entra in azienda portando il suo contributo e la sua passione per il vino. I preziosi insegnamenti di Luigi uniti a una sempre crescente esperienza nel gestire meticolosamente i vigneti e nella scelta di affidare a vinificazioni e affinamenti rispettosi il compito di esaltare la bellezza di ciascun terroir, ci danno oggi la possibilità di offrire vini che sono pura espressione di un territorio unico e affascinante.



BAROLO 1961 DOCG
100% Nebbiolo



marengo®



Marengo nasce nel 1925 grazie a Michele Marengo ed al suo sogno di fare il vino dalla propria vigna, nel cuore della Valle Bagnario di Strevi, terra ad altissima vocazione vitivinicola. Suo figlio Giuseppe, profondamente legato alle proprie radici ha voluto continuare il percorso paterno, lavorando sulla qualità e trasmettendo la propria passione a tutta la famiglia, agli amici ed ai clienti. Oggi la proprietà della Marengo si estende per settanta ettari di vigneti coltivati con la sensibilità di un tempo ed una costante attenzione per l'agricoltura sostenibile, parte integrante della nostra cultura da sempre.

Anche il logo aziendale, i due germani reali in volo, ha trovato ispirazione nelle nostre terre, il lago della Cascina Bassina di Fontanile.

Tutti i vini Marengo sono prodotti esclusivamente con varietà autoctone coltivate nei vigneti di proprietà. Ogni scelta è guidata dal desiderio di produrre vini di altissima qualità, che siano espressione del territorio e che sappiano accompagnare ed emozionare.



DOLCETTO D'ACQUI DOC
MARCHESA
100% Dolcetto



BARBERA MONFERRATO DOC
MASINO
100% Barbera



MOSCATO D'ASTI DOCG
SCRAPONA
100% Moscato di d'Asti



BRACHETTO D'ACQUI
PINETO
100% Brachetto



BRACHETTO D'ACQUI
PASSI PASSITO
100% Brachetto



MOSCATO D'ACQUI
PASSITO STREVI
100% Moscato Bianco



SPUMANTE D'ASTI DOCG
100% Moscato Bianco



Forteto della Luja

SCAGLIONE



L'azienda agricola è giunta all'attuale titolare Giovanni Scaglione dalla famiglia materna del padre Giancarlo. L'accorpamento aziendale è documentato dal 1826 mentre la grotta-cantina in pietra e una parte dei fabbricati risale alla fine del 1700. Fino al 1985 l'Azienda veniva gestita per la produzione di uve atte alla vendita e solo una piccola parte vinificata.

Nel 1985 su incoraggiamento di Giacomo Bologna iniziava, con la surmaturazione dell'uva Moscato, la produzione del Moscato Passito Piasa Rischei che raggiungeva prestigiosi riconoscimenti e la pubblicazione sulla G.U. del 19 maggio 1992 della d.o.c. Loazzolo vendemmia tardiva.

La Doc Loazzolo è attualmente considerata la più piccola d'Italia.

Il nome Forteto della Luja deriva dal nome dei boschi attraversati dal Rio Luja che circondano i vigneti aziendali. L'Azienda è dal 2007 Oasi affiliata al WWF e dal 2011 Sede Didattica dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.



BARBERA D'ASTI
MON ROSS
100% Barbera



MONFERRATO ROSSO
LE GRIVE
50% Barbera - 50% Pinot Nero



MOSCATO D'ASTI DOCG
CANELLI PIASSA
SAN MAURIZIO
100% Moscato D'Asti



PIEMONTE PASSITO DOC
PIAN DEI SOGNI
100% Brachetto



LOAZZOLO DOC
PIASSA RISCHEI
Vendemmia Tardiva
100% Moscato Bianco



GRAPPA
GORTETO DELLA LUJA
100% Moscato Bianco

Ghiomo



“La nostra azienda agricola nasce all’inizio dell’ottocento e prende il nome da un utensile utilizzato per lavorare le botti di legno. Da qui si chiama Ghiomo.

L’azienda si trova a Guarene, tra Langa e Roero a 2 km da Alba, patria del vino mondiale e del tartufo bianco, recentemente riconosciuta dall’Unesco. Dal 1999 ho deciso di produrre un vino diverso, puntando su qualità e identità.

Ci tramandiamo da generazioni la passione per questo grande e difficile mestiere, fondata su onestà e rispetto della natura, non amiamo essere definiti biodinamici, biologici o convenzionali, ma solo contadini, chi lo è vive per il benessere della sua terra e di quello che coltiva.”



LANGHE ARNEIS DOC
FUSSOT
100% Arneis



LANGHE ARNEIS DOC
IMPRIMIS
100% Arneis



BARBERA D'ALBA
SUPERIORE DOC
LAVAI
100% Barbera



BARBERA D'ALBA RISERVA
SUPERIORE DOC
RUIT HORA
100% Barbera



LANGHE NEBBIOLO DOC
VIGNA GRANDA
100% Nebbiolo



NEBBIOLO D'ALBA
SUPERIORE DOC
SANSTEU
100% Nebbiolo
37



NEBBIOLO D'ALBA DOC
SANSTEU PRIMO
100% Nebbiolo



PASQUALE PELISSERO
Wine Passion in Neive



La famiglia Pelissero ha storiche radici a Neive; infatti prende il nome dalla Borgata Pelisseri, piccola frazione del nostro paese. Cascina Crosa viene acquistata dalla nostra famiglia nel 1921 quando i due fratelli Giovanni e Giuseppe si sposano e si staccano dalla famiglia d'origine.

Cascina Crosa prima di noi apparteneva alla famiglia dei nobili neivesi conti Cocito, ed essendo una cascina storica compare sulle mappe del nostro territorio.

La prima nostra bottiglia nasce per il barbaresco 1971. Mio padre Pasquale che amava profondamente le sue vigne ed il suo lavoro è uno dei primi produttori di Neive a fare il salto di qualità vendendo il proprio vino in bottiglia.

Papà muore nel 2007 ed ora a proseguire il suo lavoro ci sono io, Ornella, e mio figlio Simone, che ha frequentato la Scuola Enologica di Alba ed ora è attivo nel proseguimento dell'attività familiare.



**SPUMANTE PIEMONTE
ALTA LANGA METODO
CLASSICO DOCG**
70% Pinot Nero - 30% Chardonnay



**LANGHE FAVORITA DOC
EMANUELLA**
100% Favorita



**PIEMONTE ROSATO DOC
CROSÈ**
100% Nebbiolo



**DOLCETTO D'ALBA DOC
CROSA**
100% Dolcetto



**BARBERA D'ALBA DOC
ANNA**
100% Barbera



**LANGHE NEBBIOLO DOC
PASQUALIN**
100% Nebbiolo



**BARBARESCO DOCG
CASCINA CROSA**
100% Nebbiolo



**BARBARESCO DOCG
BRICCO SAN GIULIANO**
100% Nebbiolo



**BARBARESCO RISERVA DOCG
CIABOT**
100% Nebbiolo

DIEGO LEQUIO



Diego Lequio è titolare dell'agrimacelleria Pantalein a Vesime, tra i suoi vigneti alleva anche bovini e bufalini.

Ama le cose ben fatte e ama far star bene le persone, con il suo lavoro e dedizione riesce a trasmettere l'eccellenza qualitativa dei suoi prodotti e del territorio della Langa Astigiana.



ALTA LANGA DOCG
AUT BUN BEN
(100% Chardonnay)



“Azienda agricola nel cuore del Monferatto e delle Langhe produciamo Gavi, Barolo e Barbaresco con uve delle zone di Capriata d’Orba, Gavi, Roddi e Treiso.

Un progetto enologico che nasce nel 1999 sulla base di passione per il vino e per il territorio con un unico obiettivo: creare vini di altissima qualità, espressione del territorio del Gavi e delle Langhe.

La ricerca dell’eccellenza parte dal terreno: i filari sono al 100% collocati nella zona a Denominazione di Origine Controllata e Garantita per una superficie complessiva di quasi 20 ettari.

Nella zone dell’albese produciamo due linee di Baroli e Barbareschi e vini fermi bianchi e rossi a base uve Cortese, Nebbiolo e Barbera.”



GAVI DOC
LE PARODINE
100% Cortese



ROERO ARNEIS DOCG
100% Arneis



BARBERA D'ALBA DOC
CAN-JACK
100% Barbera



BARBARESCO DOCG
100% Nebbiolo



BAROLO DOCG
100% Nebbiolo



RASORE



L'azienda nasce nel 1949 a Tagliolo Monferrato, fondata da Luigi Rasore che traduce così in realtà le ambizioni vitivinicole del padre e allo stesso tempo ne amplia il raggio d'azione muovendosi con successo nel mondo della commercializzazione.

Negli anni '80 si uniscono a lui i tre figli Marco, Carlo e Anna per occuparsi rispettivamente di distribuzione e vendita, produzione e amministrazione.

Nel settembre 1996 avviene la messa in opera delle Cantine di Silvano d'Orba (6.000 metri quadrati di superficie aziendale) dotate delle più moderne attrezzature che permettono il controllo dell'intero processo produttivo e distributivo del vino.



SPUMANTE CHARDONNAY
EXTRA DRY
ANDMORE
100% Chardonnay



SPUMANTE EXTRA DRY
DIAMOND
100% Chardonnay



PINOT DELLE VENEZIE
CORTE DORATA
100% Pinot Grigio



BARBERA D'ASTI
CORTE DORATA
100% Barbera



CABERNET
CORTE DORATA
100% Cabernet Sauvignon



DOLCETTO DI OVADA DOC
LA VIOLA
100% Dolcetto



BARBERA D'ALBA DOC
TORRATO
100% Barbera



NEBBIOLO D'ALBA
TORRATO
100% Nebbiolo



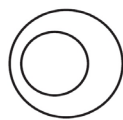
BARBARESCO DOCG
TORRATO
100% Nebbiolo



BAROLO DOCG
TORRATO
100% Nebbiolo



MOSCATO
PIEMONTE DOC
100% Moscato



I C A R P I N I



“Il vignaiolo olistico vede la vigna come una piccola parte di un più ampio ecosistema dentro il quale ogni elemento vive in simbiosi ed armonia con l’altro. Per essere vignaiolo olistico, ho scelto Pozzol Groppo, un piccolo paese rurale sull’Appennino tortonese perché inserito in un contesto di rara incontaminazione, che mi permette di prendermi cura di tutti gli elementi che compongono l’ecosistema: non solo la flora e la fauna ma anche aria, terra e acqua, rispettando la biodiversità.”



SPUMANTE BRUT
METODO CHARMAT
CHIAROR SUL MASSO
100% Timorasso



SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO 36 MESI
CHIAROR SUL MASSO
100% Timorasso



CT TIMORASSO DOC
RUGIADA DEL MATTINO
95% Timorasso - 5% Cortese e favorita



CT TIMORASSO DOC
TIMOX
100% Timorasso



CT TIMORASSO RISERVA DOC
BREZZA D'ESTATE
100% Timorasso



CT BARBERA DOC
SETTE ZOLLE
100% Barbera



CT BARBERA SUPERIORE DOC
BRUMA D'AUTUNNO
100% Barbera



CT ROSSO DOC
TERRE D'OMBRA
Uve autoctone a bacca rossa



PIEMONTE ROSSO DOC
ROCCO DEI CARPINI
100% Cabernet Sauvignon




AMERIO VINCENZO
VITICOLTORI IN MOASCA



La storia della nostra cantina comincia alla fine dell'800 , quando Nonno Vincenzo decide di dedicarsi alla coltivazione dei vigneti e alla produzione di frutta nei 5 ettari di terreno di proprietà della famiglia a Moasca, un piccolo comune nel cuore del Monferrato. Presto Vincenzo trasmette la sua passione per l'agricoltura e la viticoltura anche al figlio Angelo che decide di seguire le sue orme e ampliare l'azienda . Oltre alla coltivazione dei vigneti e dei frutteti si occupa anche dell'allevamento di bovini di razza piemontese e inizia a vinificare le proprie uve . Inizialmente il vino viene prodotto solo per uso personale ma quando anche il nipote Vincenzo e la moglie Lorena decidono di proseguire l'attività della famiglia, la vendita diventa una delle principali attività dell'azienda. All'inizio degli anni novanta la cantina si amplia con l'acquisto di nuovi vigneti nelle migliori esposizioni e i vini Amerio Vincenzo iniziano ad essere conosciuti in tutta Italia. Oggi come un tempo, con l'entrata in azienda di Marco e Danilo, la famiglia Amerio continua a dedicarsi alla produzione e vendita di vino, affiancando l'attività ricettiva a quella vitivinicola .



SPUMANTE BRUT
BRUT
METODO CHARMAT
Pinot Nero e Chardonnay



MOSCATO SECCO
EMOTIVO
100% Moscato



PIEMONTE CHARDONNAY DOC
SAN COLOMBANO
100% Chardonnay



PIEMONTE CHARDONNAY
ARPIAN
100% Chardonnay



BARBERA D'ASTI DOCG
DAPRIMA
100% Barbera



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
LA GUARDIA
100% Barbera



NIZZA DOCG
MONBURIO
100% Barbera



MONFERRATO ROSSO DOC
INSOLITO
Barbera, Bonarda



FREISA D'ASTI DOC
CAMPO ALLE ALBERE
100% Freisa



PIEMONTE PINOT NERO DOC
MONCRAVELLO
100% Pinot Nero



MONFERRATO NEBBIOLO DOC
SOTTO LE MURA
100% Nebbiolo



La storia dell'azienda Ferraris Agricola cominciò quando il bisnonno Luigi emigrò in America e trovò l'oro durante la "Golden rush" in California. Grazie ai proventi, la bisnonna Teresa, che era rimasta in Italia, ebbe la possibilità di realizzare i propri sogni. Nel 1921 acquistò la casa, a Castagnole Monferrato, in Via al Castello, sede della prima cantina Ferraris. A distanza di due anni, il nonno Martino comprò il "Casot", un casolare rurale nel mezzo di un appezzamento di 40.000 mq dove oggi sorge uno dei vigneti più rappresentativi dell'Azienda. La produzione di vino rimase però una passione e mai lavoro. Così, per decenni, l'uva fu conferita alla Cooperativa Sociale del paese. Il marchio Ferraris oggi è presente in oltre 35 mercati con più di 300.000 bottiglie. Produrre vini, per Ferraris Agricola, significa rispettare: la vigna, le persone e i loro talenti. All'interno dell'azienda, sono impiegati per il 75% giovani. Dal 2018, l'azienda è certificata sostenibile e sono la tecnica e l'ingegno dell'uomo a fare la differenza. Luca Ferraris ha scelto di declinare la sua vocazione imprenditoriale al servizio di un territorio, coltivandone non solo un'uva ma anche un progetto di filiera e di valore di cui, chiunque assaggi una bottiglia di vino, è complice.



RUCHÈ DOCG
CLASIC
100% Ruchè



CASTELLETTO DI
MONTEMAGNO RISERVA
100% Ruchè



OPERA PRIMA RIVERSA
100% Ruchè



VIGNA DEL PARROCO
100% Ruchè



BARBERA D'ASTI SUP. DOCG
VITI CENTENARIE COLLI
ASTIANI
100% Barbera



BARBERA D'ASTI SUP. DOCG
LA REGINA
100% Barbera



PIEMONTE VIOGNIER DOC
SENSAZIONI
100% Viorgnier



MOSCATO D'ASTI DOCG
IL GIAJ
100% Moscato



GRAPPA DI RUCHE LUNA
100% Ruchè



CORTINO



“La Cantina è sorta nei primi anni ’70 dove Gianpaolo è stato uno dei soci fondatori. Attualmente la nostra azienda è a gestione familiare e ci troviamo proprio nel cuore delle Langhe, Diano d’Alba, cittadina d’origini antichissime che trae il suo nome dal tempio dedicato a Diana, la dea della caccia.

Crediamo nel nostro territorio, zona tipica del dolcetto e di questo vitigno ne produciamo sei tipologie: Sorì La Rocca, Sorì Santa Lucia, Diano, Diano senza solfiti aggiunti, Langhe Dolcetto, Passito di Dolcetto. La nostra produzione non si ferma solo al Dolcetto, abbiamo tutta la gamma tipica delle Langhe e tra i vini bianchi produciamo Arneis, Chardonnay, Moscato, mentre come vini rossi Barbera d’Alba, Nebbiolo d’Alba.

Nella coltivazione e nella vinificazione cerchiamo di amalgamare tecniche moderne con quelle tradizionali nel pieno rispetto della natura, perché prima di tutto siamo noi che lavoriamo sia in vigneto che in cantina.”



ALTA LANGA DOCG
METODO CLASSICO
90% Chardonnay - 10% Uva a bacca rossa



DIANO D'ALBA SUPERIORE
DOCG
SORI' SANTA LUCIA
100% Dolcetto



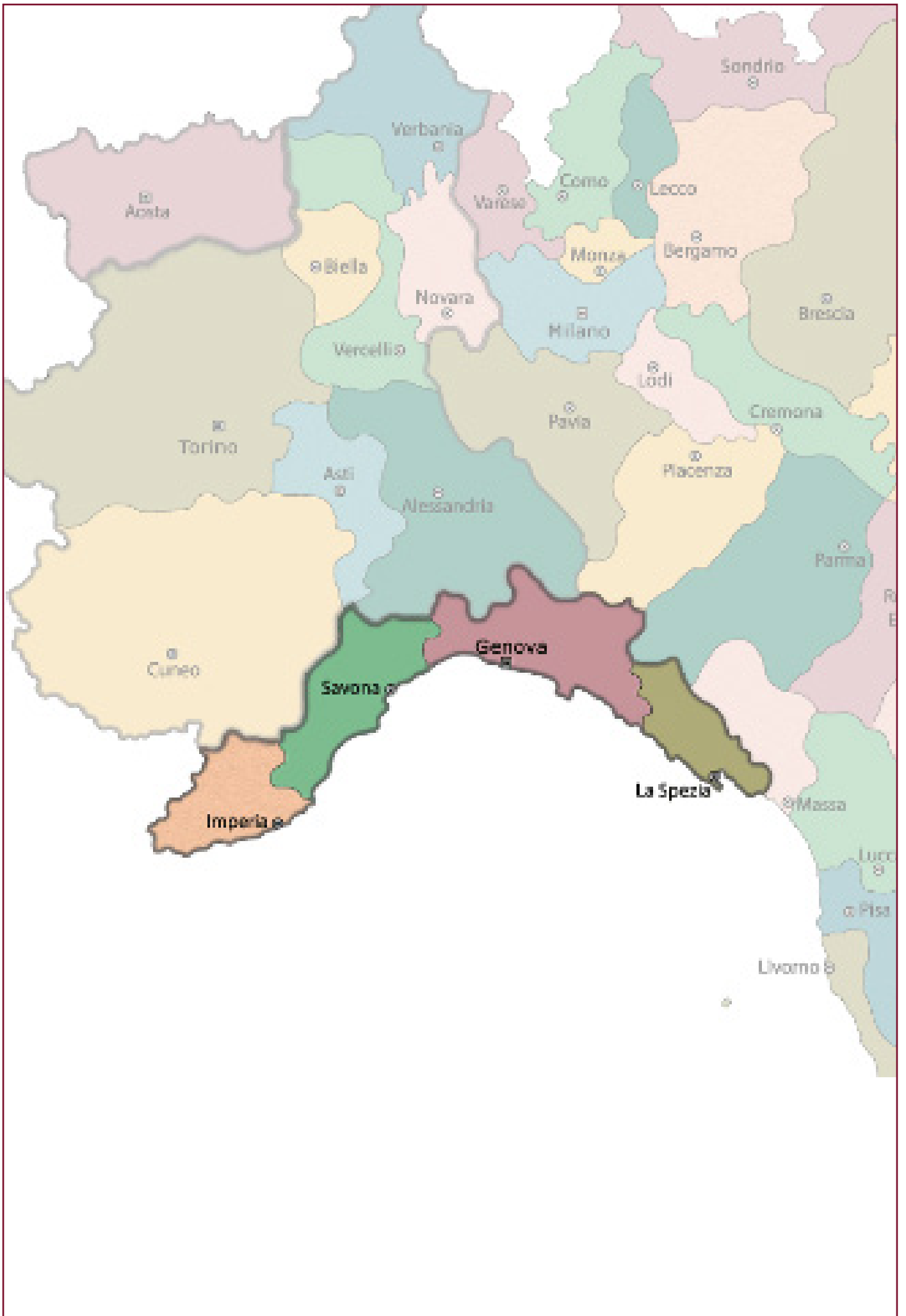
DOLCETTO
DIANO D'ALBA DOCG
100% Dolcetto



NEBBIOLO D'ALBA
SUPERIORE DOC
100% Nebbiolo



BAROLO
DEL COMUNE DI SERRALUNGA
100% Nebbiolo



LIGURIA

R A M O I N O



I NOSTRI VIGNETI, LA NOSTRA CUCINA · SAROLA · LIGURIA · ITALY



Tutto comincia negli Anni '50 quando Giuseppe Ramoino sposa Angela e scopre, innamorandosene, il Pigato prodotto dal suocero, Tilò. Un doppio colpo di fulmine che lo convince di dare vita alla sua azienda agricola e costruire a Sarola, alle spalle di Imperia, una nuova cantina, completamente interrata, dedicata alla produzione di Pigato e Vermentino, vinificando le loro uve e quelle conferite da viticoltori della vallata.

I figli Domenico e Carla si appassionano e decidono, siamo negli Anni '80, di continuare nella gestione e nell'espansione dell'Azienda Agricola Ramoino. Domenico Ramoino, affiancato dall'eccellente moglie Elvira, prosegue ed espande l'attività nei vigneti e in cantina e, con lo spirito conviviale che li anima, aggiungono alla cantina un ristorante, per condividere con gli amici le emozioni dei vini prodotti.

Oggi Domenico ed Elvira sono affiancati dai figli Fabrizio, Fabiana e dal genero Danilo. La terza generazione, emozionata dal Rossese, ha ampliato la produzione con l'acquisizione di nuovi vigneti, e di una cantina a Dolceacqua.

E nel frattempo, a Sarola, la quarta generazione gioca tra vigneti e botti.



PIGATO
RLP DOC
100% Pigato



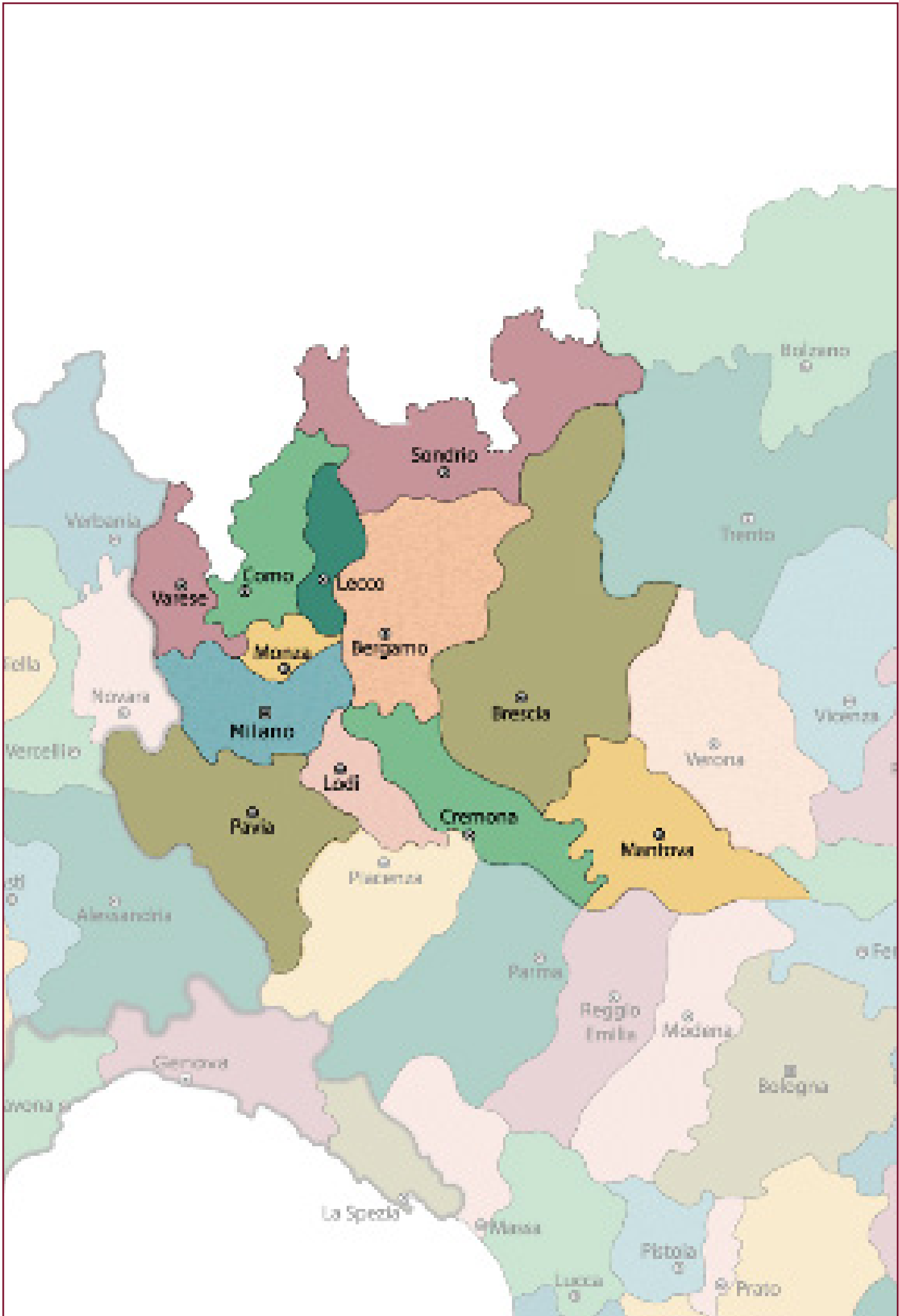
VERMENTINO
RLP DOC
100% Vermentino



ROSÈ
VINO ROSATO
100% Rossese



ROSSESE
DI DOLCEACQUA DOC
100% Rossese



LOMBARDIA



L'Azienda Agricola Caven Camuna è stata fondata nel 1982 dai fratelli Stefano e Simone Nera.

Il nome deriva dal fatto che in tempi remoti in località Caven, dove si trova la sede dell'azienda, risiedeva la civiltà Camuna, della quale sono venuti alla luce reperti archeologici di un certo valore storico che hanno suscitato e suscitano tutt'ora l'interesse di diversi studiosi ed esperti in materia.

Una di queste testimonianze rupestri, senza dubbio quella di maggior interesse, viene custodita nel palazzo Besta di Teglio ed ha il nome di "Dea Madre", simbolo della fecondità e della laboriosità di quelle genti. E' stato realizzato inoltre un sentiero che attraversa i luoghi dei ritrovamenti all'interno dei vigneti dell'azienda, il "Sentiero archeologico di Caven".



TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT
TELLINO
Nebbiolo, Pignola e Rossola



VALETTELLINA SUP SASSELLA DOCG
LE COPPELLE
100% Nebbiolo



VALETTELLINA SUP INFERNO
DOCG
LA MARTINELLA
Nebbiolo, Pignola e Rossola



VALETTELLINA SUP SASSELLA
RIS DOCG
LA PRIORA
100% Nebbiolo



VALETTELLINA SUP RIS DOCG
GIUPA
100% Nebbiolo



VALETTELLINA SUP INFERNO RIS DOCG
AL CARMINE
100% Nebbiolo



SFORZATO DI VALETTELLINA DOCG
MESSERE
100% Nebbiolo



L'azienda Contadi Gasparotti raccoglie le uve, utilizzate per la produzione dei suoi vini, solo dai vigneti aziendali situati per la maggior parte nel comune di Tirano, che ricoprono una superficie di 5 ettari circa.

La Contadi Gasparotti culla i suoi grappoli attraverso metodologie innovative e a bassissimo impatto ambientale. L'azienda ha investito nei vigneti trasformando più di due ettari in appezzamenti completamente meccanizzati. Restano comunque gli affascinanti vigneti sorretti da innumerevoli muri a secco, raggiungibili solo a piedi, dove viti ultracentenarie producono uve pregiatissime che portate in cantina si esalteranno.



**BIANCO IGT
SPECCHIO**

70% Nebbiolo Chiavennasca, 30% Rossola



**BIANCO IGT
SOFFIO**

70% Nebbiolo Chiavennasca, 30% Rossola



**SFORZATO DI VALTELLINA DOCG
GENIO**

100% Nebbiolo Chiavennasca



**VALTELLINA SUPERIORE DOCG
GRAFFIO**

100% Nebbiolo Chiavennasca



**ROSSE DI VALTELLINA DOC
SENZA FINE**

100% Nebbiolo Chiavennasca



Tenuta
Casa Virginia



“Una grande passione e ampie conoscenze in campo enologico sono gli strumenti con cui coltiviamo un magnifico vigneto risalente al ‘700 in una delle migliori zone vocate alla viticoltura della bergamasca. Casa Virginia valorizza i vitigni autoctoni (come il Manzoni Bianco 6013) ma è anche una attività che ricerca l’innovazione: nella nostra terra, la Marna di Bruntino, abbiamo voluto inserire il vitigno Shiraz a livello sperimentale.

Casa Virginia nasce nel 2002, quando Antonio Lecchi (attuale direttore della cantina) decide di ripristinare un antico vigneto poco lontano dalla città di Bergamo, immerso nel rinomato Parco dei Colli Bergamaschi.

Antonio Lecchi, instancabile appassionato ed amante della propria vigna, nel tempo ha coniugato tradizione e innovazione creando dei prodotti straordinari. Ultimo importante riconoscimento, la medaglia di bronzo dell’International Wine Festival di Londra, assegnata al Syrah 2015 “Il serpente con la cresta”



**SPUMANTE ZERO DOSAGE
NATURE BLANC**
100% Chardonnay



**BIANCO DELLA BERGAMASCA
IGP
L'ORO DEL DIAVOLO**
90% Chardonnay - 10% Pinot Grigio



**MANZONI BIANCO DELLA
BERG. IGP
IL LUPO E LA VOLPE**
Incrocio Manzoni 6013



**SHIRAZ DELLA BERGAMASCA IGP
IL SERPENTE CON LA CRESTA** *100% Shiraz*



**ROSSO DELLA BERGAMASCA IGP
IL DRAGO DI S. BRIGIDA**
60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon



**ROSSO DELLA BERG. RISERVA IGP
IL CASTELLO DELLA REGINA**
60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon



**ROSSO DELLA BERGAMASCA IGP
IL VIOLINO - ESSENZA**
50% Merlot - 45% Cabernet Sauvignon



NOVE LUNE
RESISTANT VARIETIES



Le varietà di vite che resistono naturalmente alle malattie come la peronospora e l'oidio permettono di produrre vini di qualità eliminando quasi completamente l'uso di anticrittogamici e totalmente quello di altre sostanze chimiche quali diserbanti e concimi, salvaguardando la salute dei consumatori e l'integrità dell'ambiente.

Un vino prodotto da uve che non abbiano mai visto alcun trattamento chimico (o quasi) sarebbe un dono che facciamo al nostro organismo e un enorme passo avanti verso la tutela dell'ambiente. Questa non è soltanto viticoltura biologica o biodinamica, questa è viticoltura moderna e sostenibile.

L'ecologia è o dovrebbe essere patrimonio di tutti e per Alessandro Sala, fondatore della cantina questo fine può essere condotto solamente in modo trasparente, tra etica ed arte di vivere.



310
AFFINATO IN LEGNO BIO
40% Solaris 30% Bronner 30% Johanniter



RUKH
IN ANFORA BIO
50% Bronner - 50% Johanniter



SINUS ROIS
BIO
100% Prior



PASSITO BIANCO BIO
TEHIA
40% Helios, 40% Solaris, 20% Bronner



AMARO DA VINO PIWI BIO
AMARO MISMA
100% Chardonnay



CORTEAURA

FRANCIACORTA



“Corte” non è solo una parola, ma è parte integrante della storia come dell’etimo del nostro territorio: la Franciacorta. Il suo significato più attendibile pare risalga al medioevo, quando queste terre, amministrate dai monaci Benedettini e Cluniacensi, godevano dell’esenzione da tasse e dazi: era zona di “curtes francae”, ovvero di corti franche.

Aura è un nome che ha origini ancora più lontane nel tempo: nella mitologia greca è una ninfa, figlia di Peribea e Lelanto, dalle movenze veloci come il vento. Dal greco “alos” (corona), viene l’aura con cui l’occulto definisce quel sottile campo di radiazione luminosa, invisibile alla normale percezione, che circonda e anima tutti gli esseri viventi. Aura è, infine, l’insieme dell’energia positiva. Come quella che anima la nostra passione.

“Abbiamo unito queste due parole in un solo nome in omaggio alla nostra terra e, insieme, a quel soffio magico di vita che può rendere il frutto del nostro lavoro qualcosa di unico e superiore.”



FRANCIACORTA DOCG
BRUT
90% Chardonnay - 10% Pinot Nero



FRANCIACORTA DOCG
SATÈN
100% Chardonnay



FRANCIACORTA DOCG
PAS DOSÈ
80% Chardonnay - 20% Pinot Nero



FRANCIACORTA DOCG
ROSÈ
80% Chardonnay - 20% Pinot Nero



FRANCIACORTA DOCG
INSÈ
65% Chardonnay - 35% Pinot Nero
54 mesi sui lieviti



FRANCIACORTA DOCG
DEMI SEC
100% Chardonnay



La cantina Caruna nasce nel duemila con l'acquisto di una cascina ottocentesca diroccata e di tredici ettari di terreno alle pendici meridionali del Monte Orfano. Un progetto lento ma costante, come i processi della terra ai quali da generazioni la famiglia Caruna è legata.

La ristrutturazione della cascina e la sua trasformazione in moderna cantina ridanno vita ad un edificio ricco di storia "contadina" e, nell'idea della famiglia Caruna, diverrà continuazione del passato e luogo in cui scrivere nuovi racconti e tradizioni ispirati all'idea di convivialità.

La cantina Caruna si trova alle pendici del versante sud del Monte Orfano, a Cologne (BS). La Franciacorta riesce a coniugare le note organolettiche dei suoi vini agli elementi naturali della zona, esaltandone i colori, le suggestive atmosfere invernali, il caldo dei bagliori estivi, ma anche il fascino racchiuso nei molti castelli e monasteri della zona. Non è solo un territorio unico, per tradizione e cultura vinicola: il suo nome costituisce un marchio DOCG e corrisponde a precisi metodi di produzione.



FRANCIACORTA
EXTRA BRUT
100% Chardonnay



FRANCIACORTA
SATEN
100% Chardonnay



FRANCIACORTA
SATEN MILLESIMATO
100% Chardonnay

M

LA MONTINA

FRANCIACORTA



I Franciacorta La Montina vengono prodotti seguendo le rigide norme del Disciplinare del Consorzio Vini Franciacorta di cui fa parte, le più restrittive a livello mondiale per quanto riguarda la produzione di Metodo classico.

Il Metodo di produzione dei Franciacorta prevede l'impiego di vitigni nobili (solo uve bianche di Chardonnay, Pinot Bianco ed Erbatamat e uve rosse di Pinot Nero) e prescrive esclusivamente la raccolta manuale delle uve in cassette della capacità di 18/20 kg. Sua caratteristica è la rifermentazione naturale in bottiglia (questo fa sì che ogni bottiglia abbia una sua storia) e la successiva lenta maturazione e affinamento sui lieviti, non inferiore ai 18 mesi per le Basi, 30 mesi per i Millesimati e ben 60 mesi per le Riserve.

Gian Carlo Bozza e lo staff di cantina de La Montina hanno maturato già nel 1999, la scelta di introdurre per la pressatura, il Torchio verticale Marmonier, costruito in Franciacorta grazie al supporto d'artigiani amici de La Montina: ad oggi, è uno dei rarissimi presenti in Italia e soltanto uno dei due disponibili in Franciacorta.

La pressatura soffice permette all'acino d'uva di mantenere intatte tutte le qualità organolettiche, che andrebbero in buona parte perse con una pressatura violenta e traumatica.



CORTEFRANCA BIANCO DOC
PALANCA
100% Chardonnay



CORTEFRANCA ROSSO DOC
ROSSO DEI DOSSI
Cabernet - Merlot



Azienda Agricola Sgreva è una realtà produttiva che nasce nel 1960 dal lavoro e dall'impegno della prima generazione della famiglia, stabilitasi a Lugana di Sirmione dalle Pianure Veronesi.

La grande vocazione alla terra della Famiglia si è poi tradotta negli anni nel desiderio costante di valorizzarla, portandone alla luce il pregio e la grande predisposizione alla vite che da millenni trova sulle coste del Lago di Garda un habitat ideale.

Oggi i titolari e fratelli Giacomo e Vanessa sono la generazione che ha raccolto questa eredità. Lavorano quotidianamente con l'aiuto indispensabile della mamma Francesca per far esprimere al meglio il carattere unico delle loro uve.

“La curiosità verso ogni nuovo aspetto del nostro lavoro e il desiderio di scoprire metodi sempre più innovativi per ottenere il meglio dalla nostra materia prima d'eccellenza, sono da sempre parte della filosofia aziendale. Nascono così prodotti unici e curati in ogni dettaglio, frutto di anni di esperienza enologica e agronomica, capaci di raccontare di noi e dell'amore per il nostro lavoro.”



SPUMANTE BRUT
DESIDERIO
100% Turbiana



LUGANA DOC
EUFRASIA
100% Turbiana



LUGANA DOC
SIRMIO
100% Turbiana



BIANCO BARRICATO
LIBÈR
100% Turbiana



LUGANA DOC RISERVA
ADELE
100% Turbiana



BIANCO FRIZZANTE
PERLAGE
Turbania, Chardonnay



CHIARETTO GARDA CLASSICO DOC
ROSABEL
*Groppello, Marzemino
Barbera, Sangiovese*



GARDA CLASSICO ROSSO DOC
ETEREO
*Cabernet, Sauvignon
Merzemino, Sangiovese*



VINO ROSSO BARRICATO
SUONO DI GONG
Cab. Sauvignon, Marzemino, Barbera



GRAPPA BIANCA DI LUGANA
OLYMPIA
Grappa



BARRICATA DI LUGANA
AMBROSIA
Grappa



Azienda Agricola Primo Campo



'Azienda Agricola Primo Campo nasce dalla voglia di mettersi in gioco, dallo spirito imprenditoriale e da una passione campanilista tramandata dai nonni.

Il nome dell'azienda prende spunto da una vecchia frase detta dai nonni: "Nom al prim camp".

La coltivazione dei vigneti e la produzione del tipico vino locale, il Lugana, sono una scommessa che viene affrontata con passione e costanza da Paola, Giuseppe e Daniele.



LUGANA DOC
PRIMO CAMPO
100% Turbiana



ROSSO VERONESE IGT
TRE UVE
*Merlot, Corvina Veronese, Cabernet
Sauvignon*



La cantina di Rocche dei Vignali sorge a Losine, nel cuore della Valle Camonica. Qui il vino prende forma in un'ambiente controllato ottimale, che ne rispetta a pieno le caratteristiche organolettiche. La sintesi di tradizione e innovazione, unita all'esperienza maturata negli anni, consente di ottenere vini di grande qualità.

All'interno della cantina, nel punto vendita "Sapori di Valle Camonica", si possono trovare il meglio dell'enogastronomia camuna: formaggi, salumi, farine e derivati, miele, tisane e tanti altri prodotti provenienti dalle aziende agricole del territorio.

Il posto ideale per chi cerca la qualità a "chilometro zero".



SPUMANTE BRUT
NATURE DESS
*85% Chardonnay,
15% Manzoni Bianco*



VALCAMONICA BIANCO IGT
COPPELLE
*85% Incrocio Manzoni
15% Riesling Renano*



VALCAMONICA BIANCO IGT
DECIMO
*80% Incrocio Manzoni
20% Chardonnay*



BIANCO
CA' DE LA LUCE
VINO PIWI
100% Solaris



VALCAMONICA ROSSO IGT
BALDAMI
50% Marzemino, 50% Merlot



VALCAMONICA MERLOT IGT
ASSOLO
100% Merlot



VINO ROSSO
IMPRONTE
100% Rebo



VALCAMONICA ROSSO IGT
CAMUNNORUM
*70% Merlot, 20% Marzemino,
10% Cabernet*



VALCAMONICA PASSITO IGT
IL SANT
100% Manzoni Bianco



GRAPPA BALDAMI

CÀ DI FRARA[®]



L'azienda nasce nel 1905, quando Giovanni Bellani, bisnonno dell'attuale proprietario Luca, acquista in comune di Mornico Losana, nella frazione Casa Ferrari (in dialetto locale Cà di Frara), alcuni appezzamenti di terreno vitato in una posizione ideale per la coltivazione della vite. Unendo questi ad altri terreni del comune di Oliva Gessi, viene a crearsi un'isola di splendide colline riparate dai venti di levante e di ponente da colline più elevate, un bacino con un microclima caratterizzato da una temperatura mite in inverno ed uniformemente calda e ventilata in estate. Il territorio, il clima ed i 110 anni di esperienza e passione, hanno reso possibile lo sviluppo di vini di qualità eccellente.



MORNICO RISERVA DOP
100% Pinot Noir

LUCA BELLANI



L'azienda nasce nel 1905, quando Giovanni Bellani, bisnonno dell'attuale proprietario Luca, acquista in comune di Mornico Losana, nella frazione Casa Ferrari (in dialetto locale Cà di Frara), alcuni appezzamenti di terreno vitato in una posizione ideale per la coltivazione della vite. Unendo questi ad altri terreni del comune di Oliva Gessi, viene a crearsi un'isola di splendide colline riparate dai venti di levante e di ponente da colline più elevate, un bacino con un microclima caratterizzato da una temperatura mite in inverno ed uniformemente calda e ventilata in estate. Il territorio, il clima ed i 110 anni di esperienza e passione, hanno reso possibile lo sviluppo di vini di qualità eccellente.

Grandi vini nascono da grandi vigneti. Nel comune di Oliva Gessi, uno dei territori della neonata Valle del Riesling, i terreni perfettamente gessosi e calcarei hanno suggerito l'impianto sul finire degli anni '70 di vigneti di Pinot Grigio, Pinot Nero e Bianco. Questi vitigni, primi nella zona, avrebbero rappresentato negli anni a venire il fiore all'occhiello della produzione aziendale.

Nel comune di Mornico Losana ha prevalso la tradizione dei vitigni rossi, Pinot Nero, Croatina e Barbera, per la vocazione dei terreni completamente diversi. I vigneti sono stati impiantati rispettando i boschi di acacie, le siepi di more e i cespugli di rose canine.



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO
SESSANTA
100% Pinot Nero



EXTRA BRUT MILLESIMATO
A LORENZO
100% Pinot Nero



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO
ROSÈ
CENTOVENTI
100% Pinot Nero



RIESLING RENANO
V.I.T.A.
100% Riesling



IDEA BIANCO
*Viognier, Chardonnay, Pinot Grigio,
Riesling*



IDEA ROSSO
Pinot Nero, Syrah



MORNICO
PINOT NERO DELLO.P.
RISERVA DOC
100% Pinot Nero



L'Azienda Agricola Cà del Santo è immersa nella verde campagna oltrepadana. Qui si può trovare un ambiente familiare dove degustare vini esclusivamente di proprietà aziendale accompagnati dai prodotti tipici della zona.

“Immersi in questo paesaggio incantevole, lavoriamo porgendo la nostra attenzione alla qualità del prodotto e alla tutela del consumatore. Per questo abbiamo scelto ed impiantato vigneti con viti certificate ISO 9001. Optiamo per una resa ad ettaro inferiore alle nostre possibilità produttive per favorire la qualità dei nostri prodotti.

Il nostro impegno è quello di cercare ogni giorno di migliorare in tutte le fasi: dalla produzione dell'uva, alla sua trasformazione fino alla commercializzazione del prodotto finito.”



SPUMANTE METODO CLASSICO
PINOT NERO BRUT NATURE DOCG
100% Pinot Nero



PINOT NERO FRIZZANTE DELL' O.P.
VINIFICATO IN BIANCO DOC
RIVA DEI PESCHI
100% Pinot Nero



BONARDA FRIZZANTE DELL' O.P. DOC
RIVA ZINGARI
100% Croatina



BONARDA FERMA DELL' O.P. DOC
ROSSO PASSIONE
100% Croatina



BONARDA DELL' O.P. DOC
BUTTAFUOCO
*50% Croatina, 35% Barbera
15% Vespolina*



PINOT NERO DELL'O.P. RISERVA DOC
IL NERO
100% Pinot Nero



TREPODERI
SANGUE DI GUIDA
DELL'O.P.



ROSSO DELL'O.P. RISERVA FERMO
CAROLO
*60% Croatina - 30% Barbera
10% Uva Rara*



RIVA LUNGA
RIESLING ITALICO DELL'O.P. DOC
100% Riesling



MOSCATO PASSITO
BOTRITIS MUSCA



Locatelli Caffi



La Società Agricola Locatelli Caffi si esprime in una tradizione vinicola ultrasecolare. Di generazione in generazione la volontà e la passione nel produrre vino si sono tramandate sino ai giorni nostri.

L'Azienda si estende nella suggestiva zona pedecollinare nel cuore della produzione del DOC bergamasco, a ovest del Lago d'Iseo in Lombardia. Una produzione enologica di quantità contenuta, ma d'indubbio valore qualitativo.

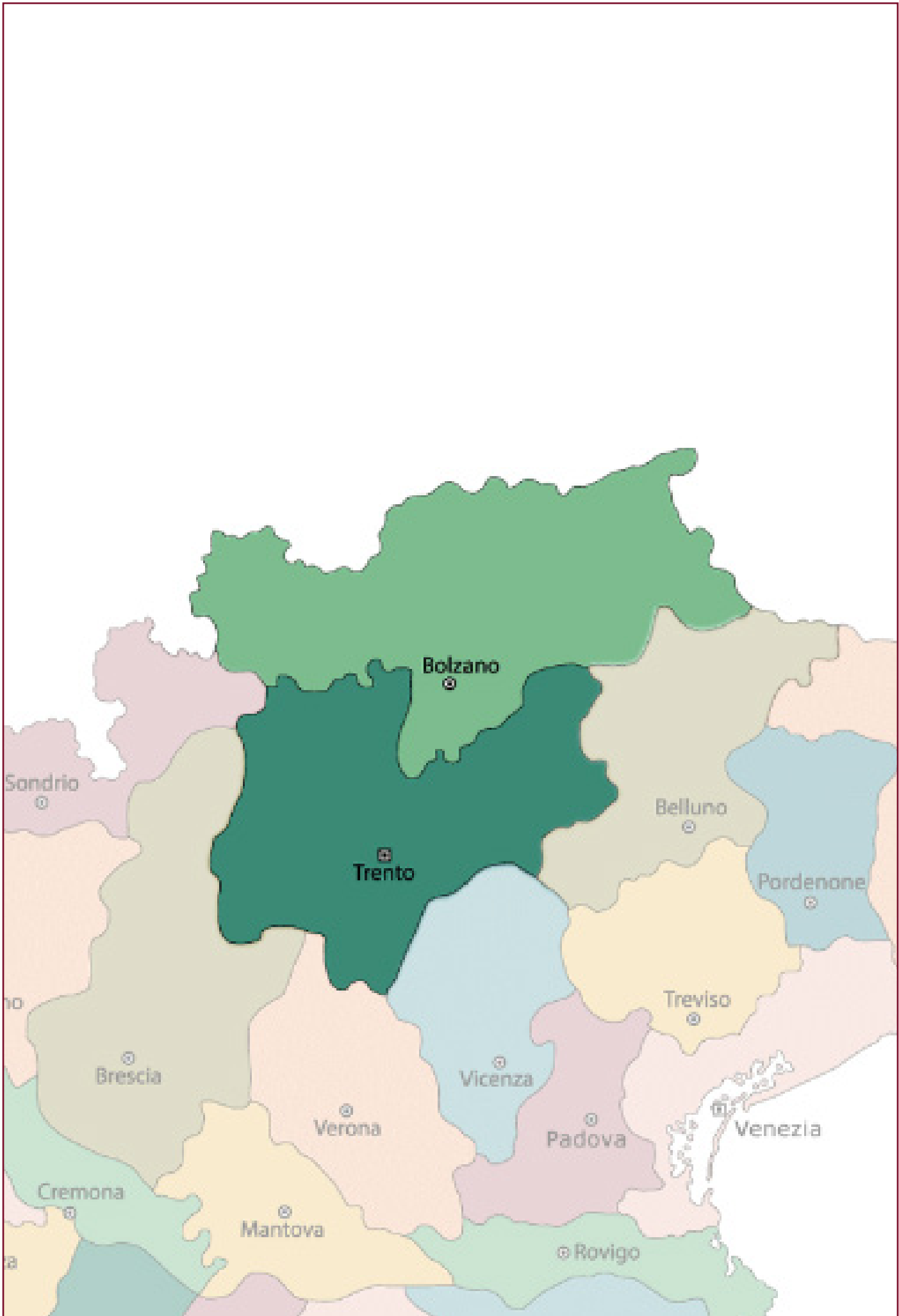
Tradizione, innovazione, cultura e vocazione territoriale alla coltivazione vinicola guidano i nostri sforzi quotidiani nel produrre un vino tipico di qualità indiscussa. La favorevole esposizione al sole ed il terroir rendono la zona del Valcalepio un'area ideale per la coltivazione e produzione vinicola. La vendemmia è fatta manualmente nel rispetto delle più antiche tradizioni e l'uva viene raccolta in piccoli contenitori. Di generazione in generazione, i nostri Merlot e Cabernet sono stati selezionati e piantati con una densità di 7-9 tonnellate per ettaro.



VALCALEPIO BIANCO DOC
*75% Pinot Bianco e Chardonnay
25% Pinot Grigio*



VALCALEPIO ROSSO DOC
*50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon*



TRENTINO ALTO ADIGE

Baron Di Pauli



Da tre secoli i vini Baron di Pauli sintetizzano la passione per il vino, che ha portato alla cantina il titolo di fornitore alla corte durante l'era KuK e ha assicurato una reputazione internazionale alla corte dello Zar a San Pietroburgo.

Le rese in vigna sono ridotte al minimo, in modo che la vite possa concentrare tutta la sua forza su pochi grappoli, poi raccolti a mano e la raccolta inizia solo quando le uve hanno raggiunto la loro maturazione ottimale: la volontà è di raggiungere la perfezione.

L'azienda si sviluppa in Val di Fiemme su circa 15 ettari, ripartiti in due differenti zone vitate: quella di Arzenhof, ubicata nei pressi del Lago di Caldaro, grande circa 10,5 ettari, e quella di Höfl unterm Stein a Söll, a Termeno, estesa sui rimanenti 4,5 ettari.

Si coltivano diversi vitigni a bacca bianca e rossa, tra cui spiccano gewürztraminer, riesling, pinot bianco, sauvignon blanc, schiava, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e lagrein.



GEWÜRZTRAMINER DOC
EXIL
100% Gewürztraminer



BIANCO DELLE DOLOMITI IGT
ENOSI
60% Riesling - 40% Sauvignon



SAUVIGNON DOC
KINESIS
100% Sauvignon



RIESLING DELLE DOLOMITI IGT
DYNAMIS
100% Riesling



GEWÜRZTRAMINER RIS. DOC
EXILISSI
100% Gewürztraminer



KALTERERSEE
CLASSICO SUP.
KALKOFEN
100% Schiava



LEGREIN RISERVA A.A. DOC
CARANO
100% Legrein



MERLOT-CAB. SAUV.
RISERVA A.A. DOC
ARZIO
60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon



GEWÜRZTRAMINER
RISERVA A.A. IGT
EXILISSI SELL
60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon




Bellaveder



Negli anni Cinquanta il Dott. Mario Seppi acquistò il maso, con origini di fine 1700, ed i primi tre ettari di vigneto, estesa successivamente agli otto ettari attuali. Nel 2003, passato nelle mani del genero, è stata costruita, a fianco del maso, una cantina interrata.

L'Azienda Agricola Bellaveder si compone di due realtà viticole: Maso Belvedere (le varietà di uva a bacca bianca, Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon e Gewürztraminer e le varietà a bacca rossa, Pinot nero, Teroldego e Lagrein, crescono a guyot, forma di allevamento che garantisce un maggior numero di ceppi per ettaro ed un ottimo livello di maturazione delle uve) ed il Vigneto "San Lorenz" (tra il Garda e le Dolomiti di Brenta, a 600 metri di altezza, moderno impianto a spalliera in cui l'alta quota regala freschezza e il terreno calcareo dona profumi e mineralità al Müller-Thurgau, allo Chardonnay ed al Pinot).

Le terre vengono coltivate con l'agricoltura biologica, aumentando naturalmente la fertilità con la tecnica del sovescio, puntando ad una bassa resa per ettaro: il rispetto della pianta passa per una potatura soffice (Metodo Simonit & Sirch) che salvaguarda i flussi linfatici, per la gestione meccanica del sottofila e l'utilizzo di soli rame e zolfo nei trattamenti.



TRENTO DOC
BRUT NATURE RISERVA
100% Chardonnay



TRENTO DOC MILLESIMATO
BRUT RISERVA
100% Chardonnay



TRENTO DOC BRUT NATURE
ROSÈ RISERVA
BELLAVEDER
100% Pinot Nero



MÜLLER THURGAU TRENTO DOC
SAN LORENZ
100% Müller Thurgau



CHARDONNAY FAEDI
TRENTO DOC
100% Chardonnay



SAUVIGNON FAEDI
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
100% Sauvignon Blanc



FAEDI RIESLING
TRENTINO DOC
100% Riesling



GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO DOC
100% Gewürztraminer



DOLOMITI BIANCO
FAEDI IGT
Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon



TEROLDEGO "MAS PICOL"
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
100% Teroldego



LEGREIN KRETZER
TRENTINO DOC
100% Lagrein vinificato in rosa



LEGREIN DUNKEL
TRENTINO DOC
100% Lagrein



LEGREIN DUNKEL MANSUM
TRENTINO RISERVA DOC
100% Lagrein



PINOT NERO TRENTINO DOC
SAN LORENZ
100% Lagrein



PINOT NERO FAEDI
TRENTINO RISERVA DOC
100% Pinot Nero



PASSITO TRAMINER
VITIGNI DELLE DOLOMITI IGT
100% Traminer



Nel 1926 nasce l'Associazione Agraria Riva del Garda, col fine di promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. La Cantina venne fondata nel 1957, mentre nel 1965 inizia l'attività del Frantoio. “Dal 2000 siamo una società cooperativa, per dare maggiore rilievo alle attività produttive della Cantina e del Frantoio, con costante rinnovo e aggiornamento tecnico degli impianti, all'avanguardia nei rispettivi settori.”



SPUMANTE TRENTO DOC
LE BOLLICINE "BREZZA RIVA"
100% Chardonnay



TRENTINO DOC APPONALE
COLLEZ. APPONALE "PINOT GRIGIO"
100% Pinot Grigio



VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
COLLEZ. APPONALE "NOSIOLA"
100% Nosiola



CHARDONNAY TRENTO DOC SUP.
LE SELEZIONI "LORE"
85% Chardonnay, 15% Sauvignon blanc



CHARDONNAY BIO TRENINO DOC SUP.
VISTA LAGO
95% Chardonnay, 5% Sauvignc



MOSCATO GIALLO
VITIGNI DELLE DOLOMITI IGT
100% Moscato Giallo



SCHIAVA BIO TRENINO DOC
VISTA LAGO
100% Schiava



LAGREIN TRENINO DOC
VISTA LAGO "SASERA"
100% Lagrein



MERLOT BIO TRENINO DOC
VISTA LAGO
100% Merlot



VIGNETI DELLE DOLOMITI
VISTA LAGO TEROLDEGO
100% Teroldego



PINOT NERO BIO TRENINO DOC SUP.
LE SELEZIONI “MASO ELESÌ” *100% Pinot Nero*



TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI
COLLEZ. APPONALE “RIVALDEGO ILARE”
100% Teroldego



TRENINO DOC APPONALE
COLLEZ. APPONALE “MARZEMINO”
100% Marzemino

Buchner noir.



Nel clima fresco a 500 m sopra la Valle dell'Adige, vicino al sentiero di pellegrinaggio a Maria Weissenstein, cresce su porfido un Pinot Nero, come si trova raramente al di fuori della Borgogna.

Al momento il Pinot Buchner ha una cosa su tutti gli altri Pinot Nero del mondo - ed è l'unica botte di rovere in cui matura. Il concetto di botte, sviluppato insieme ai fratelli Mittelberger, preserva il rapporto superficie-volume di una barrique, ma prevede un processo di maturazione notevolmente più veloce. La maturazione richiede che il vino si diffonda all'interfaccia vino/legno/aria successiva, e poiché l'"Aeriaus" - come abbiamo chiamato la nuova botte - presenta due di queste superfici, una esterna e una interna, la distanza media dall'interfaccia successiva è notevolmente ridotto e l'affinamento si completa in 8 - 10 mesi invece dei 12 - 18 come in una classica barrique.



PINOT NERO RISERVA
NOIR CARINA
100% Pinot Nero non filtrato e senza zolfo



PINOT NERO RISERVA
NOIR ANNA MARIA
100% Pinot Nero non filtrato



PINOT NERO RISERVA
NOIR KATHARINA
100% Pinot Nero non filtrato



PINOT NERO RISERVA
NOIR NINA
100% Pinot Nero non filtrato

Lona Ester



Lona Ester è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra, dove oltre settecento chilometri di muretti a secco sostengono oggi circa trecento ettari di vigneti. Oggi guidata da un gruppo di giovani, che rappresentano l'ultima generazione della famiglia, l'azienda sta organizzando una mirata serie di interventi di ristrutturazione e rinnovamento produttivo.

Qui, su terreni coltivati a vite su audaci terrazzi, che quasi sembrano sfidare le leggi di gravità, si trovano i vigneti della famiglia, tra un suggestivo paesaggio che vede l'alternanza di dolci colline e ripidi pendii. Un ambiente estremo, con il quale la cantina trentina si è confrontata con sacrificio e umiltà, riuscendo a produrre delle etichette uniche, dal sapore e dai profumi inconfondibili.



BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT DOC
100% Chardonnay



ROSÈ NATURE
TRENTO DOC
80% Pinot nero, 20% Chardonnay



MÜLLER THURGAU
100% Müller Thurgau



KERNER
100% Kerner



GEWÜRZTRAMINER
100% Gewürztraminer



PINOT NERO
100% Pinot Nero



LAGREIN
100% Lagrein



FRIULI VENEZIA GIULIA



IL RONCAL
Vigneti Montebello



Venti ettari di qualità assoluta sul Colle Montebello, a pochi passi da Cividale del Friuli – cittadina longobarda patrimonio dell’Unesco. La tenuta elegante del Roncal, dal 1986 ospita la cantina, il Resort e l’antica dimora storica: un bel colpo d’occhio immerso tra i vigneti terrazzati che la circondano nel cuore dei Colli Orientali del Friuli.

Nel 2010 è stato ultimato il progetto della nuova cantina e poi quello della piscina esterna per gli ospiti. Poi l’ampliamento della gamma dei vini e l’inserimento di nuovi prodotti: l’Olio Extravergine di Oliva, la Grappa Friulana, l’Amaro e l’ultimo nato dell’azienda: il Condimento Balsamico.

Dopo la vendemmia manuale, tardiva per alcune varietà, le uve vengono portate in cantina, dove la vinificazione avviene secondo metodi tradizionali affiancati da moderne tecnologie, tra cui la più importante riguarda il controllo della temperatura, che permette di preservare le proprietà delle uve e di conservarne i profumi.



RIBOLLA GIALLA
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Ribolla Gialla



PINOT GRIGIO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Pinot Grigio



FRIULANO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Friuliano



SAUVIGNON
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Sauvignon



MERLOT
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Merlot



CABERNET FRANC
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Cabernet Franc



REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Refosco del peduncolo rosso



PIGNOLO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Pignolo



VERDUZZO FRIULANO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Verduzzo Friulano



PICOLIT
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Picolit

DODIS



Il nome “Dodis”, che in lingua friulana significa “dodici”, trae ispirazione dall’orologio della torre dell’antico maniero posto in cima alla collina circondata dai vigneti, espressione di una lunga storia ricca di tradizione. È qui che da decenni, giorno dopo giorno ogni singola vite sui terrazzamenti dell’azienda, nei Colli Orientali del Friuli, viene curata con passione e attenzione, dalla potatura invernale, al germogliamento primaverile, dalla defoliazione estiva alla raccolta delle uve in autunno. La vendemmia manuale conferisce un importante valore aggiunto alla qualità dei vini, premiata anche dall’attenta vinificazione a temperatura controllata nelle vasche di acciaio dell’azienda. Le moderne tecniche utilizzate in cantina si fondono con la sapiente tradizione per dare vita a vini di prestigio.



PINOT GRIGIO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Pinot Grigio



FRIULANO
FRIULI COLLI ORIENTALI
DOC
100% Tocai



RIBOLLA GIALLA
FRIULI COLLI ORIENTALI
DOC
100% Ribolla Gialla



MERLOT
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Merlot



CABERNET FRANC
FRIULI COLLI ORIENTALI
IGT
100% Cabernet Franc



REFOSCO
DAL PENDUCOLO ROSSO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Refoscolo Dal Peduncolo Rosso



FRANCONIA
VENEZIA GIULIA IGT
100% Pinot Nero



SCHIOPPETTINO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
100% Schioppettino



CORTE DELLA CONTEA



Il progetto Vinicolo di Ciemme nasce nel 2005, con la creazione del brand “Corte della Contea” e accomuna i Vini del Collio, prodotti in una selezionata cantina della zona, con i migliori Proseccchi della Valdobbiadene. Il Collio, una delle più famose zone di produzione vinicola italiana, ove escono le eccellenze dei vini bianchi, accuratamente selezionate e vinificate sotto il controllo di sapienti enologi. Prodotti di qualità, presenti nei più qualificati esercizi d’ Italia, con i principali uvaggi della zona.

Tutti i nostri prodotti, uniti alle Grappe e Distillati per l’ Ho.Re.Ca. che sono nati con il marchio della cantina, vengono consegnati insieme ai prodotti Ciemme Liquori, e permettono di dare un ampio assortimento di qualità a tutta la clientela Ho.Re.Ca.



TRAMINER AROMATICO
FRIULI DOC
100% Traminer Aromatico



MALVASIA
COLLIO DOC
100% Malvasia



RIBOLLA GIALLA
COLLIO DOC
100% Ribolla Gialla



FRIULANO
COLLIO DOC
100% Friulano



CABERNET FRANC
IGT FRIULI
100% Cabernet Franc



REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO
FRIULI DOC
100% Refosco dal Peduncolo Rosso



VENETO



De Bernard nasce nel 1948 a Bastia d'Alpago, nel Bellunese, una borgata alle pendici del millenario bosco del Cansiglio. Lì produceva un liquore famosissimo in tutto l'arco alpino, il Kapriol, prodotto da erbe officinali e bacche di ginepro.

Agli inizi degli anni '50 la De Bernard si trasferisce a Conegliano dove inizia l'attività di spumantizzazione. Nel '57 il Prosecco De Bernard era già esportato in molti paesi esteri e nel 1962 l'azienda ottiene il premio del miglior vino prosecco in una votazione condotta dalla rivista "Quattrosoldi", all'epoca molto distribuita.

L'inimitabile tradizione di spumantizzazione di De Bernard e il rispetto della materia prima, l'uva (Glera), è stata perpetuata da Beniamino Maschio, che nel 2002 ha acquistato questo gioiello di viticoltura e cantina, proseguendo con grande passione ed entusiasmo il percorso dell'eccellenza intrapreso dalla famiglia De Bernard, valorizzando ancora una volta tutte le denominazioni attuali come: Conegliano Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., Brut Millesimato e "7 Ombre" Extra Dry, Treviso D.O.C., Cuvée millesimato, Rosè e spumante dolce.



CUVE' E PRESTIGE GLERA
VSAQ EXTRA DRY
70% Glera, 30% Uve Bianche



PROSECCO VALDOBBIADENE
BRUT MILL. SUPERIORE DOCG
100% Glera



PROSECCO VALDOBBIADENE
7 OMBRE DRY SUPERIORE DOCG
100% Glera



L'amore per il proprio territorio e la ricerca di tecnologie sempre nuove accompagnano la famiglia Sacchetto da ormai tre generazioni.

Tradizione e tecnologia convivono in Carmina, creando un'azienda innovativa ma attenta ai saperi che si tramandano da generazioni.

Tecnologie avanzate, attenzione al territorio, cura di ogni pianta, vendemmia manuale e concimi naturali sono alcuni degli elementi che donano ai vini quell'equilibrio naturale che li distingue.

L'azienda vitivinicola Carmina è circondata da circa 15 ettari di vigneto posto sulle colline a nord est di Conegliano, dove da sempre la vite offre il meglio di sé e dove in particolare il Prosecco ha trovato la sua dimora naturale.



PROSECCO VALDOBBIADENE
CONEGLIANO DOCG
EXTRA DRY CUVEE C
85% Glera, 15% Pinot Bianco



PROSECCO VALDOBBIADENE
CONEGLIANO DOCG
EXTRA DRY VISELA
100% Glera



PROSECCO EXTRA DRY DOC
LA LOGGIA
100% Glera



PROSECCO VALDOBBIADENE
CONEGLIANO BRUT DOCG
BEL SEC
100% Glera



Situata nel cuore del territorio del Prosecco, Vinicola Cide è un' efficiente cantina: vanta più di 40 anni di esperienza nell'acquisto, lavorazione ed imbottigliamento di vino fermo, vini frizzanti e spumanti originari del Veneto e di altre regioni italiane. La specializzazione è soddisfare le richieste individuali di ogni cliente, garantendo elevati parametri di qualità, con la capacità di offrire voluminose quantità dei prodotti.



PROSECCO BIANCO
FRIZZANTE TAPPO STELVIN
100% Glera



SPUMANTE BRUT
GRAN CUVÉE
100% Glera



PROSECCO BRUT DOC
100% Glera



PROSECCO BRUT ROSÈ DOC
90% Glera - 10% Merlot



PROSECCO VALDOBBIADENE
MILLESIMATO EXTRA DRY
DOCG
100% Glera



CORTE
PIETRA



Corte Pietra trova le Sue origini dal 1902 nella zona della “Valpolicella Classica”, dove, il Territorio ed il clima hanno consentito il particolare sviluppo dei vitigni autoctoni, da cui nascono i vini più pregiati. In cantina si continua il lavoro di valorizzazione intrapreso in campo. L'intenzione di intervenire il meno possibile è l'idea di fondo, in modo da lasciare esprimere l'intera potenzialità della materia prima senza sviare l'integrità territoriale: in questo momento di trasformazione viva avviene la sintesi di quello che sarà il loro vino.



LUGANA DOP
100% Trebbiano di Lugana



ROSSO VERONA IGP
90% Corvina - 10% Oseleta



VALPOLICELLA RIPASSO DOP
*70% Corvina Ver - 25% Rondinella
5% Corvinone*



AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG
*70% Corvina Ver - 25% Rondinella
5% Corvinone*

b a r o l l o



Barollo Winery nasce laddove la brezza del mare adriatico incontra i venti delle dolomiti. Un territorio unico che forgia un microclima irripetibile grazie ai venti di ponente sempre freschi ed equilibrati.

Un luogo dove fare il vino ha antiche radici che affondano nelle legioni romane per svilupparsi nei commerci della Serenissima Repubblica di Venezia. Barollo house è la maison dei vini di eccellenza interpretati secondo la grande tradizione enologica italiana che guarda al futuro. Ogni fase della lavorazione è l'incrocio di conoscenze esperte di viticoltura, enologia, e stile italiano.

Per questo lo coltiviamo con cura, passione e sensibilità. I vigneti sono impostati a cordone speronato e le tecniche di viticoltura impiegate sono tra le più moderne, con potature corte, defogliazione e diradamento. Per conoscerli ancora meglio, perché non vieni a visitarci? Saremo lieti di accompagnarvi in un luogo incantato.



PROSECCO TREVISO
MILLESIMATO DOC
100% Glera



BIANCO VENEZIA DOC
FRATER
100% Chardonnay



SAUVIGNON
VENETO IGT
100% Sauvignon



PINOT BIANCO
DELLE VENEZIE IGT
100% Pinot Bianco



CHARDONNAY PIAVE DOC
100% Chardonnay



ROSSO PIAVE DOC
FRATER
100% Merlot



VENETO IGT
FRANK
100% Cabernet Franc



VIGNA
'800



L'azienda agricola nasce nel 2001 dalla scommessa di un uomo, Gianfranco Elampini: produrre del buon vino con le uve della propria terra, come si faceva una volta. L'azienda ha la certificazione biologica dal raccolto 2016, adottando il metodo della semina del sovescio.

Nel cuore della Valpolicella, la cantina Vigna '800 ospita i migliori vini della tradizione. Un luogo di gusto e piacere per apprezzare il terroir di una delle zone più belle d'Italia. Il Valpolicella classico, il Valpolicella superiore "Ripasso", l'Amarone e il Recioto rappresentano il cuore dell'azienda agricola Vigna '800. Gianfranco Elampini li ha ribattezzati el Campanar, la Cesolina e Virgo Moron: nomi della storia locale per vini della più classica tradizione veronese.



VALPOLICELLA CLASSICO
DOC BIO
LA CESOLINA
100% Corvina e Oseleta



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE
DOC BIO
EL CAMPANAR
100% Corvina e Oseleta



AMARONE RISERVA BIO
DOCG
VIRGO MORON
100% Corvina, Oseleta e Rondinella



CORVINA
VENDEMMIA TARDIVA
ROSSO VERONA IGT
100% Corvina



RECIOTO CLASSICO DOCG
CAMPANAR
100% Corvina, Oseleta e Rondinella



S.OSVALDO

CARATTERI NOBILI



Le origini della Cantina San Osvaldo risalgono agli anni Trenta, quando il barone Lajos Babos (1884-1968), ex ammiraglio della marina austroungarica, decide di stabilirsi nell'angolo più orientale del Veneto, al confine con il Friuli. È lo stesso Babos, innamoratosi del luogo, a fondare a Loncon di Annone Veneto una cantina il cui nome richiama il santo patrono della piccola frazione, Osvaldo di Northumbria.

San Osvaldo vive ora una seconda giovinezza, raccontando un territorio ed i suoi valori attraverso una storia di amore e dedizione verso i propri vini che si riallaccia direttamente e idealmente a quanto iniziato dai Babos agli inizi del secolo scorso.



SAUVIGNON DOC
LISON PRAMAGGIORE
100% Sauvignon



PINOT GRIGIO DOC
DELLE VENEZIE
100% Glera



CHARDONNAY DOC
VENEZIA
100% Chardonnay



MALBECH IGT
VENETO
100% Malbec



MERLOT IGT
VENEZIA
100% Merlot



REFOSCO DOC
LISON PRAMAGGIORE
100% Refosco dal peduncolo rosso



CABERNET SAUVIGNON DOC
VENEZIA
100% Cabernet Sauvignon



TENUTA LA CÀ



Tenuta La Cà è casa, Cantina e agriturismo: un podere di 15 ettari coltivato a vite e olivo sulle colline moreniche di Calmasino di Bardolino che si affaccia sul lago di Garda.

“La nostra è una storia giovane e non sono serviti troppi anni perché ce ne rendessimo conto: si possono condividere le origini, la terra, le passioni, il vino. Ma l’accento* è un qualcosa di davvero molto personale. Può illuminare un pensiero, valorizzare un contenuto, giustificare un gesto. Siamo orgogliosi di portarlo nel nome e siamo fieri di sentirlo nel vino.

Creare un vino è come comporre una melodia: identificare i tempi di raccolta, scandire i ritmi di lavorazione, selezionare le giuste armonie di sapori e profumi. È così che nasce un vino unico, frutto dell’estro creativo di chi alla quantità ha preferito la qualità.”



BISO
100% Corvinone



CHIETO
80% Corvina - 20% Rondinella



GARGANEGA
100% Garganega



**BARDOLINO CLASSICO DOC
DRITTO**
65% Corvina - 35% Rondinella



CALIS
*40% Merlot - 25% Corvina
20% Lagrein - 15% Cabernet franc*



Di proprietà del Consorzio Agrario del Nordest, Cantina Caorsa nasce nel 1987 con l'intento di vinificare e valorizzare la produzione vitivinicola delle zone di Affi, Cavaion, Caprino, Pastrengo, Bussolengo, Garda, Castelnuovo del Garda e in particolare di Bardolino. Gli immediati risultati qualitativi ottenuti già dai primi anni, hanno permesso di incrementare notevolmente il numero dei soci produttori, tanto che attualmente la Cantina Caorsa vinifica l'uva proveniente dagli oltre 800 ettari di vigneto dei suoi 350 soci. I tecnici viticoli di cui si avvale la Cantina Caorsa collaborano a stretto contatto con i Soci, assistendoli in tutte le operazioni colturali, dalla potatura alla vendemmia. Viene sempre consigliato di estirpare i vecchi vigneti a favore dei nuovi che, con un elevato numero di ceppi per ettaro e con il sistema di allevamento a spalliera, permettono una bassa produzione di uva per singola pianta e una eccellente qualità. Cantina Caorsa vanta anche una Sezione Olivicoltori. I Soci produttori conferiscono le olive provenienti dalle colline poste sul versante orientale del Lago di Garda, a un vicino frantoio dalla cui molitura si ottiene un olio extra vergine di oliva DOP di altissima qualità, dal profumo e dal gusto delicato ed elegante. A garanzia della genuinità del prodotto, su ogni bottiglia viene applicato il sigillo numerato.



SPUMANTE LUGANA DOC
100% Trebbiano di Lugana



SPUMANT BARDOLINO
CHIARETTO DOC
GRAFFIO
65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara



CUSTOZA DOC
*40% Trebbiano di Toscana, 20% Garganega,
20% Tocai Friulano, 20% Cortese*



LUGANA DOC
100% Trebbiano di Lugana



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
100% Pinot grigio



BARDOLINO CLASSICO DOC
*60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara,
10% Merlot*



VALPOLICELLA DOC
60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara



AMARONE DELLA VALPOLIC.
CLASSICO DOC
70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Cabernet sauv



VALPOLICELLA RIPASSO DOC
*70% Corvina 15% Corvinone
10% Rondinella 5% Molinara*



MERLOT IGT
TRE VENEZIE
100% Merlot



CABERNET SAUVIGNON IGT
TRE VENEZIE
100% Cabernet Sauvignon



Il bisnonno, Girolamo Dalle Ore acquistò la tenuta nel 1903. Guidato dal grande amore per la sua terra e dalla grande passione per la vite ed il suo frutto fu il primo nella zona a coniugare i principi della qualità con la tradizione millenaria della viticoltura in questa parte della Lessinia. Con lo stesso entusiasmo e il medesimo grande amore per la nostra terra si utilizzano i principi della biodinamica come guida per un'agricoltura rispettosa.

L'esposizione sud, sud-est dei pendii, la struttura geologica del suolo, la brezza sempre presente in quest'area collinare e l'inesauribile antica energia del vulcano, sono i fattori naturali determinanti che concorrono a creare la particolarità del microclima. Sono gli stessi fattori naturali determinanti che concorrono all'originalità di un cru di gran classe. Marco, Vittorio e Luciano Margoni Dalle Ore sono la quarta generazione a succedere nella passione familiare per la terra e per il vino, ogni giorno si applicano nel far perdurare le tradizioni della Tenuta Dalle Ore, che sorge sui colli di Trissino (VI), in quella località che da sempre prende il nome di "La Bertolà".



DURELLO METODO CLASSICO
TORQUE
100% Durello



BRUT MILLESIMATO
METODO CHARMAT
CALESIO
100% Durello



CORTENERA®



Cortenera è un vino giovane ed innovativo che nasce dalla passione. Trattiamo le nostre uve Garganega e Durella seguendo il Metodo Classico coltivandole in un terroir con un valore aggiunto: il basalto colonnare. Dalla terra alla bottiglia, i nostri vini seguono una procedura principalmente ad ispirazione sostenibile, segno dell'inizio di una conversione totale a questa filosofia. La nostra cantina studiata nei minimi dettagli affinché l'impatto ambientale si avvicinasse naturalmente allo zero. Un progetto che ha richiesto un impegno costante e paziente per raggiungere il massimo dell'obiettivo.



EXTRA BRUT
90% Garganega, 10% Durella



INEVITABILE
100% Garganega

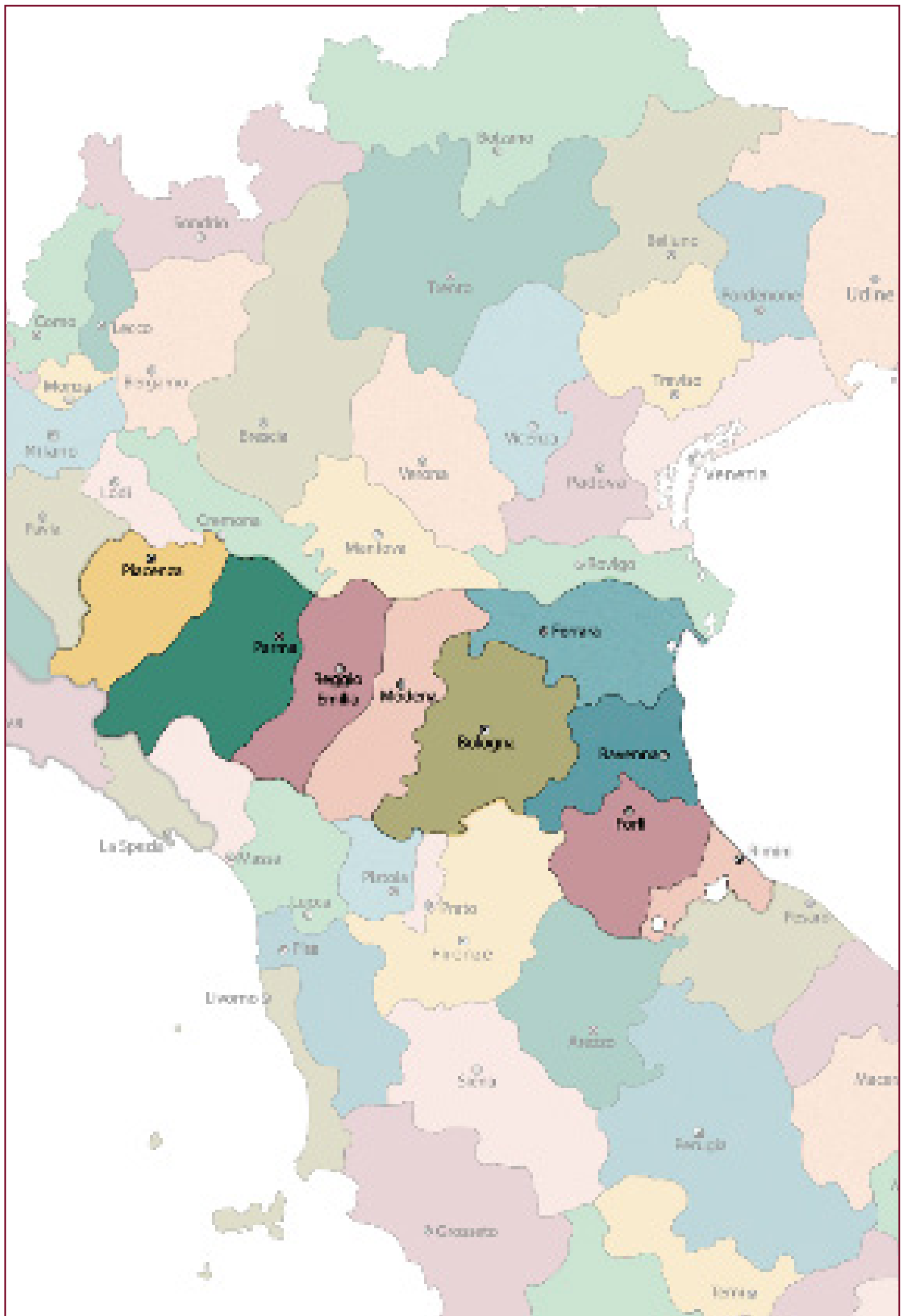


La nostra famiglia, tornando alle sue antiche origini di coltivatori, decide di intraprendere qui un'avventura importante: la produzione di vino puntando all'eccellenza del proprio territorio.

Siamo un'azienda giovane che si rifà però alle proprie radici, che indaga le potenzialità del suo territorio e dei suoi prodotti migliori, che vuole portare nuove energie ed entusiasmo all'interno di una storia agricola millenaria.



DIRADO BIO
100% Garganega



EMILIA ROMAGNA



Nel 1938 cinque uomini fondarono Cantina Puianello: progetto al quale si unirono nuove famiglie, con lo statuto ancora vigente che stabilisce che solo le uve onferite dai soci possono essere impiegate nella trasformazione del vino, in un raro esempio di valorizzazione del territorio che da Scandiano sale verso Canossa. Cantina Puianello è nel cuore della regione del Lambrusco, per questo riceviamodiverse qualità di questa uva autoctona.

Le colline emiliane, offrono un micro-clima privilegiato, ventilato e con una buona escursione termica per Lambrusco, Malvasia e Spergola. Cresciuti su terreni calcarei e tendenzialmente argillosi, i vigneti seguono il sistema di allevamento a controspalliera, con fili di contenimento vegetativo, abbinando il sistema di potatura a Guyot.



LAMBRUSCO SEMISECCO
DELL'EMILIA IGT
*30% Salamino, 30% Lambrusco Marini,
30% Lambrusco Maestri, 10% Ancellotta*



LAMBRUSCO GRASPAROSSA
COLLI DI SCANDIANO
E CANOSSA DOC
100% Graspavossa



LAMBRUSCO REGGIANO DOC
CONTRADA BORGOLETO
*30% Salamino, 30% Lambrusco Marini,
30% Lambrusco Maestri, 10% Ancellotta*

COLLESANTI



Collesanti nasce dal desiderio di valorizzare la storia della Romagna all'interno di un bicchiere di vino. Ispirati dai versi di Carducci, che per primo unì storia e leggenda dantesche dedicando le sue rime alla

Pieve di San Donato a Polenta, nasce una linea di altissima qualità per permettere a chiunque di regalarsi un sorso di poesia. I vigneti siti nelle colline di Bertinoro nel comune di Tessello, storici areali del Sangiovese di Romagna, regalano note di colore e passione dove i suoli sono argillo-calcarei, ma con una grande presenza di sabbie. Le colline ventose e l'escursione notturna conferiscono freschezza ed eleganza ai vini.



SANDONATO DOP
100% Sangiovese



TOSCANA



PODERE ARIZZI



Proprietà di una famiglia di Bergamo, il podere si trova a Casciano di Murlo in provincia di Siena per un totale di 20 ettari a coltivazione biologica.

I terreni ricchi di argilla permettono di coltivare Sangiovese e Merlot, Vermentino toscano, Grechetto, Chardonnay e moscato.

La vinificazione a temperatura controllata avviene in anfore di terracotta. L'affinamento in barriques di rovere francese e botti grandi di rovere di Slavonia.



TOSCANA BIANCO BIO IGT
#FFF
*80% Chardonnay - 15% Grecchetto
5% Moscato*



TOSCANA ROSATO IGT
GIOIA
100% Sangiovese



CHIANTI COLLI SENSI DOCG
QUADRO GRANDE
100% Sangiovese



CHIANTI COLLI SENSI
RISERVA DOCG
LISCHE
100% Sangiovese



CHIANTI COLLI SENSI RISERVA
QUERCIA
100% Sangiovese



TOSCANA ROSSO IGT
POGGIO ALLE CRETE
100% Merlot



Nel 1912 Angelo Simoncini, acquista i fabbricati in località “Casa di Monte” a Montespertoli con circa 10 ettari di terreno e da una cultura di cereali si passa alla cultura di viti ed olivi.

Passata agli eredi, tra il 1997 ed 1999 la proprietà si estende su una superficie di 54 ettari con uno spiccato indirizzo viticolo tipico del Chianti. Nel 2000 si costituisce l’Azienda agricola Casa di Monte con un suo marchio che contraddistingue i prodotti e l’agriturismo.

Ad oggi l’azienda si compone complessivamente di 80 ettari di terreno in proprietà di cui ettari 35, 5 a vigneto per la produzione di vini rossi e bianchi Igt e vini Chianti, Chianti Montespertoli e Chianti Classico Docg e 7 ettari di oliveto specializzato per la produzione di olio extra vergine di oliva.

L’affinamento avviene in piccole botti e tonneau in rovere Allier.



**TOSCANA BIANCO IGT
BIANCOSPINO**
85% Trebbiano - 15% Malvasia



**TOSCANA ROSSO IGT
CADMO**
*80% Sangiovese
15% Colorino - 5% Trebbiano*



**CHIANTI DOCG
FIASCO**
*80% Sangiovese - 15% Colorino
5% Trebbiano e Malvasia*



CHIANTI DOCG
*80% Sangiovese - 15% Colorino
5% Trebbiano e Malvasia*



**CHIANTI MONTEPERTOLI
RISERVA DOCG**
100% Sangiovese



CHIANTI CLASSICO DOCG
LE CAPITOZZE
100% Sangiovese



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
LE CAPITOZZE
100% Sangiovese



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG
LE CAPITOZZE
*90% Sangiovese
5% Colorino - 5% Merlot*



TOSCANA IGT
LAUREO
70% Sangiovese - 30% Merlot



VIN SANTO
DEL CHIANTI DOC
40% Trebbiano - 60% Malvasia



Posta nel cuore di Montepulciano, l'Azienda Lombardo, fondata nel 1972 da Antonino, padre dell'attuale proprietario Giacinto, è composta da circa 35 ettari di vigneti, nella grande maggioranza piantati a Sangiovese (Prugnolo Gentile). Gli impianti, sono suddivisi in vari corpi in località Caggiole, Confino, S.Polo e Gracciano, dove ha sede anche l'Azienda. Si tratta di terreni differenti fra loro: di medio impasto e tufacei ben predisposti per vini eleganti e non tannici e argillosi che originano vini più strutturati e adatti ad un lungo invecchiamento. Le cantine sono collocate sulla Strada Provinciale di Montepulciano, dove si trova il reparto di vinificazione, affinamento e imbottigliamento, ed in Via Umbria, nella cornice della villa settecentesca, che ospita la famiglia, dove sono state ristrutturare le cantine storiche e la relativa sala da degustazione.



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC
90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot



NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
100% Prugnolo Gentile



L'Azienda Agricola Innocenti si trova a Montalcino, su una collina a 350 metri s.l.m., con terreni ben esposti a sud e gestita dai fratelli Gianni e Massimo Innocenti.: attualmente si lavora su 7 ettari a 350 m.s.l.m. di vigneto e i 4 di oliveti, nonché da alcuni appezzamenti di terreno di altre coltivazioni agricole.

Nei vigneti domina il vitigno Sangiovese per la produzione del Brunello e Rosso di Montalcino ed in piccola parte sono presenti il Cabernet Sauvignon e il Merlot per ottenere un vino Igt Toscana denominato Vignale.

Nell'oliveto ci sono le quattro varietà toscane per eccellenza: il frantoio o meglio "correggiolo", il moraiolo, il leccino ed il pendolino che danno origine all'olio extra vergine di oliva. Il vino, con un ambiente controllato costantemente nella temperatura e nella percentuale di umidità la conservazione in botti di rovere e in bottiglia dona ai vini, la qualità per cui sono famosi.



SANGIOVESE TOSCANA IGT
LUMÉ
100% Sangiovese



ROSSO
DI MONTALCINO DOC
100% Sangiovese Grosso



BRUNELLO
DI MONTALCINO DOCG
100% Sangiovese Grosso



BRUNELLO
DI MONTALCINO RISERVA
DOCG
100% Sangiovese Grosso



TOSCANA IGT
VIGNALSOLE
Sangiovese, Merlot e Cabernet - Sauvignon



GRAPPA BRUNELLO
RISERVA



fattoria di magliano



La Fattoria di Magliano è una giovane azienda vitivinicola di 97 ettari nata nel 1997 nel cuore della Maremma a circa 300m.s.l.m..

I terreni sono caratterizzati da un'alta percentuale di sabbia, una presenza di argilla, l'assenza di limo e una decisa ricchezza di scheletro. Sono terreni che permettono un buon ingresso idrico, una perfetta ossigenazione e grande penetrabilità delle radici. Il Sangiovese ed il Vermentino, varietà tipiche di questi territori, rappresentano circa l'80% dell'intera produzione, ma la relativa giovinezza dell'azienda ha permesso anche di testare alcune varietà di uva che gli agronomi hanno ritenuto adatte ai terreni, in particolare il Syrah ed il Cabernet Franc.

Nei vigneti è presente anche il Merlot ed il Petit Verdot. Già dal 2011 l'azienda adotta la conduzione biologica dei propri vigneti: dall'annata 2016 c'è la certificazione biologica per tutti i vini.



MAREMMA TOSCANA
VERMENTINO BIO DOC
PAGLIATURA
100% Vermentino



MAREMMA TOSCANA
ANSONICA BIO DOC
BRISSAIA
100% Ansonica



MAREMMA ROSATO BIO DOC
ILARIO
100% Sangiovese Grosso



MORELLINO DI SCANSANO BIO DOCG
HEBA
100% Sangiovese Grosso



MAREMMA TOSCANA DOC BIO
POGGIO BESTIALE
*40% Cab. Sauv. - 30% Cabernet Franc
25% Merlot - 5%P. Verdot*



SYRAH MAREMMA TOSCANA DOC BIO
PERENZO
100% Syrah



CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980



Un antico casolare dà il nome all'azienda agricola fondata nel 1980 da Karl Egger, uno dei pionieri dell'agricoltura biologica europea.

Karl lasciò Monaco di Baviera e si trasferì nel sud della Toscana dove acquistò 7 ettari di terreno. Qui iniziò a coltivare frutta e verdura seguendo le semplici regole della natura: una scelta che lo portò una decina di anni più tardi a dare vita all'associazione per l'agricoltura biologica Naturland.

Nel 1984 LaSelva fu la prima azienda non tedesca a ottenere la certificazione Naturland.

Nella seconda metà degli anni Ottanta Egger avviò la trasformazione diretta di frutta e verdura, realizzando le prime conserve bio. Un percorso di rispetto per la natura e per l'alimentazione sana, che ha portato LaSelva a diventare un'azienda che si estende su una superficie di più di 800 ettari e che produce pregiate specialità gastronomiche e vini biologici.



PRIVO IGT
ROSSO TOSCANO S.S.A.
100% Sangiovese



MORELLINO DI SCANSANO
DOCG BIO
90% Sangiovese - 10% Merlot



MORELLINO DI SCANSANO
RISERVA BIO DOCG
COLLI DELL'UCCELLINA
85% Sangiovese - 15% Merlot



CIGLIEGIOLE SATUS DOC
MAREMMA TOSCANA BIO
100% Cigliegiole



MONTEVERRO

Toscana



La tenuta si trova in Maremma, a sud della Toscana su una superficie di circa 60 ettari, a un'altezza tra 30 e 80 metri sul livello del mare e si contraddistingue per i suoi caratteristici pendii dal terreno sassoso di argilla rossa. Non esistono compromessi quanto alla lavorazione manuale e alla selezione delle uve in fase di vendemmia, per portare infine ogni vitigno, ogni terroir e ogni annata alla sua massima espressione, adottando tecniche di vinificazione innovative. Solo 35 dei 60 ettari totali sono stati coltivati a vigneti, mentre i restanti sono stati lasciati agli ulivi e, appunto, alla macchia mediterranea.

La filosofia è basata su un approccio olistico allo sfruttamento del terreno da cui le vigne traggono tutta la loro forza e vitalità: il terreno è un organismo vivente, il cui equilibrio è compromesso dall'impiego di erbicidi, insetticidi e fungicidi.

E' necessario lasciare che la natura segua il più possibile il suo corso e favorire la biodiversità, per trarre il massimo da un terroir così prezioso.



VERMENTINO
TOSCANA BIO IGT
100% Vermentino



CHARDONNAY
TOSCANA BIO IGT
100% Chardonnay



VERRUZZO
TOSCANA ROSSO BIO IGT
*40% Merlot - 25% Cab.Franc
25% Cab. Sauv. - 10% Sangiovese*



TOSCANA ROSSO IGT
TERRA DI MONTEVERRO
*50% C.Sauv. - 30% C.Franc
15% Merlot - 5% P. Verdot*



TOSCANA IGT
TINATA
70% Syrah - 30% Grenache



TOSCANA ROSSO IGT
MONTEVERRO
*35% Cab. Sauv., - 35% Cab. Franc
25% Merlot - 5% P. Verdot*



Rascioni & Ceconello



Tutto inizia nel 1973 quando Vinicia Rascioni e Paolino Ceconello appassionati agricoltori iniziarono a dedicarsi all'azienda, ai suoi vigneti e alla sua cantina. Nel 1988, con l'incontro del giovane enologo Attilio Pagli, persegue l'idea di produrre vini di qualità con vitigni autoctoni come il sangiovese e il non conosciuto ciliegiolo. Nasce Poggio Ciliegio tutt'ora gioiello dell'azienda. Il podere si trasforma in un'azienda moderna e funzionale è diventata punto di riferimento della produzione vinicola maremmana.

All'azienda e al suo enologo va attribuito il merito di aver dimostrato quanto un'uva cosiddetta complementare come il ciliegiolo possa essere convincente se vinificata in purezza.

Oggi la figlia Sabrina erede della passione di Vinicia e Paolino, insieme al marito Paolo ed al figlio Emanuele hanno assunto la gestione e la responsabilità dell'azienda.

Nel frattempo, con il suo impareggiabile Poggio Ciliegio, ha ottenuto numerosi successi e riconoscimenti.



VERMENTINO TOSCANA
IGT OSA
*85% Vermentino - 10% Viogner
5% Sauvignon*



SANGIOVESE MAREMMINO
MAREMMA
TOSCANA BIO DOC
100% Sangiovese



CILIEGIOLO TOSCANA BIO IGT
ROTULAIA
100% Ciliegiole



CILIEGIOLO TOSCANA BIO IGT
POGGIO CILIEGIO
100% Ciliegiole



VILLA A SESTA



Castelnuovo Berardenga era già Castello Nuovo dei Berardenghi, avamposto dalla Repubblica Senese nelle secolari guerre contro i Fiorentini. Il territorio ricco di borghi medievali, pievi e castelli è testimonianza di un'antica civiltà. Qui l'autenticità è di casa a partire dal borgo e dai suoi abitanti.

La casa padronale, una chiesa, un frantoio tradizionale, le antiche abitazioni e numerosi casali sparsi nelle limitrofe colline di vigneti e oliveti cangianti nei diversi periodi dell'anno, sono la cornice perfetta all'interno del quale sorge l'incantevole borgo di Villa a Sesta.

L'Azienda, che prende il nome dalla piccola frazione, è insediata nel cuore del Chianti Classico Gallo Nero, uno dei territori più rinomati della Toscana, ha un'importante produzione agricola e, in particolare, quella vinicola e olivicola legata alle tradizioni del posto.



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG
SORLEONE
100% Sangiovese



CHIANTI CLASSICO
RISERVA DOCG
92% Sangiovese - 8% Sauvignon



CHIANTI CLASSICO DOCG
IL PALEI
100% Sangiovese



CHIANTI SUPERIORE DOCG
RIPALTELLA
100% Sangiovese



TOSCANA ROSSO IGT
RIPALTELLA
100% Sangiovese



VALDICAVA



Vincenzo Abbruzzese si divide tra due grandi passioni: il Brunello e i cavalli. Lo si vede spesso cavalcare nelle vigne e perfino in paese.

L'azienda ha circa 27 ettari di vigneto tutti concentrati nella zona settentrionale di Montalcino, dai piedi del mitico colle di Montosoli fino alla chiesetta della Madonna del Piano da cui deriva la versione Riserva del Brunello.

A torto considerato un modernista, ha una realtà aziendale ben diversa con botti classiche da circa 35-40 ettolitri. Maniacali sono la selezione in vigna delle uve e le macerazioni, che sono piuttosto spinte. I vini sono solidi ma eleganti.



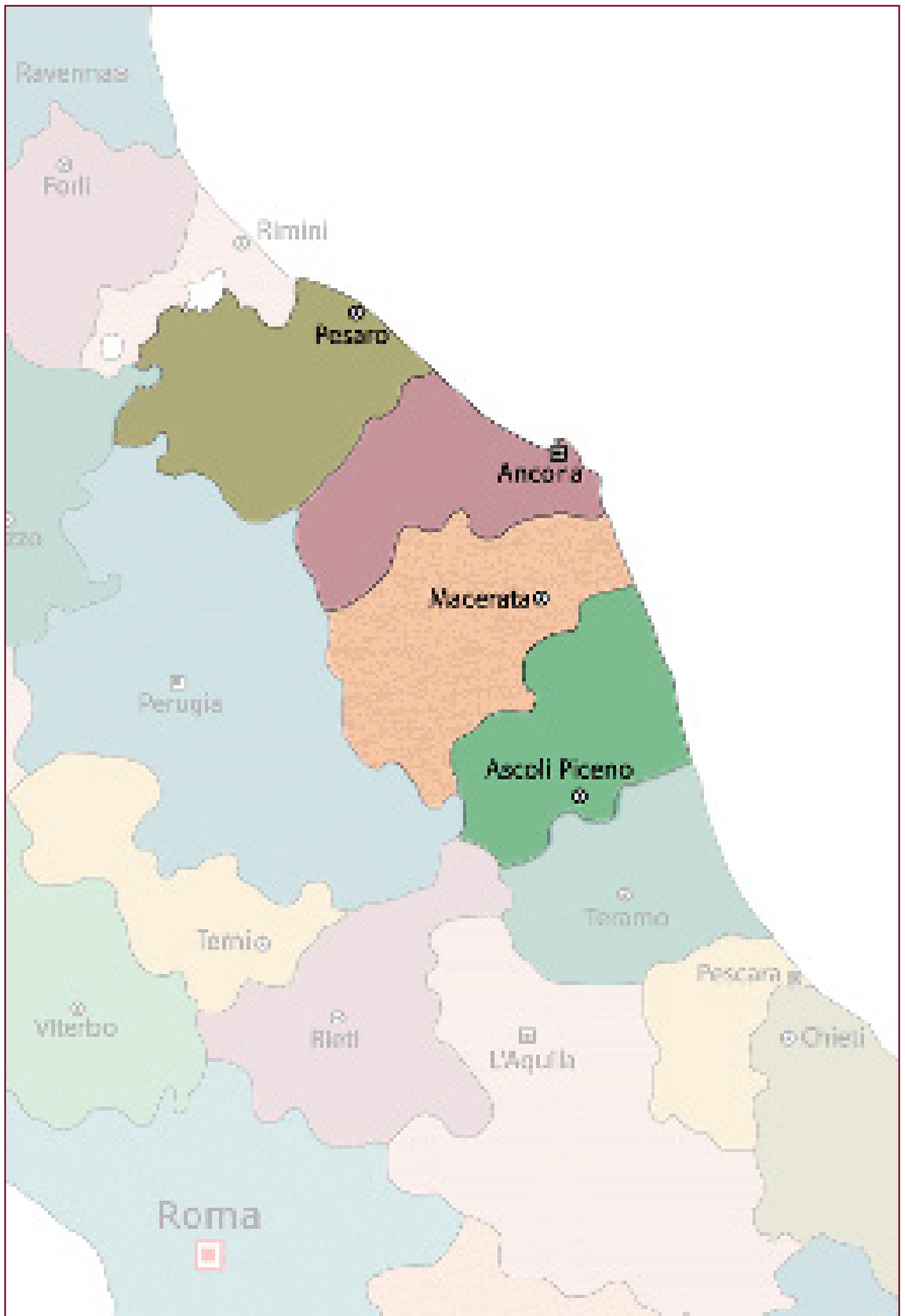
ROSSO DI MONTALCINO
100% Sangiovese grosso



BRUNELLO DI MONTALCINO
100% Sangiovese grosso



MADONNA
DEL PIANO RISERVA
100% Sangiovese



MARCHE



Il fondatore, Angelo Saputi, nella prima metà del XX secolo, creò una delle prime cantine marchigiane con vini di grande carattere. l'Azienda passò al figlio, Adriano, che con passione e devozione continuò l'ampliamento della cantina costruendone una nuova nel 1962 a ridosso di un monte chiamato in epoca picena "Castru Vecchiu".

Da quell'anno in poi la famiglia si impegnò nello sviluppo dell'attività introducendo, oltre all'autoctona Ribona, anche nuove varietà di uve come Sangiovese, Montepulciano, Passerina, Chardonnay, Merlot e Sauvignon Blanc.

Oggi è un'azienda a conduzione familiare arrivata alla 4° generazione ed è gestita da Alvaro Saputi con i suoi 2 figli, Leonardo vignaiolo specializzato in viticoltura e Andrea responsabile commerciale.



SPUMANTE BRUT RIBONA COLLI
MACERATESI DOC
"METODO MARTINOTTI"
100% Ribona



BRUT METODO CLASSICO DOC
VIGNA MONTE
100% Ribona



COLLI MACERATESI DOC
RIBONA
100% Ribona



COLLI MACERATESI RIBONA DOC
CAMURENA
100% Ribona



MARCHE PASSERINA IGT
1° SENSO
100% Passerina



MARCHE CHARDONNAY IGT
NOIDUE
95% Chardonnay, 5% Riesling



MARCHE SAUVIGNON IGT
SAUVIGNON
100% Sauvignon



COLLI MACERATESI ROSSO DOC
APPEZZANA
60% Sangiovese, 40% Lacrima



ROSSO PICENO DOC
CASTRU VECCHIU
70% Montepulciano, 30% Sangiovese

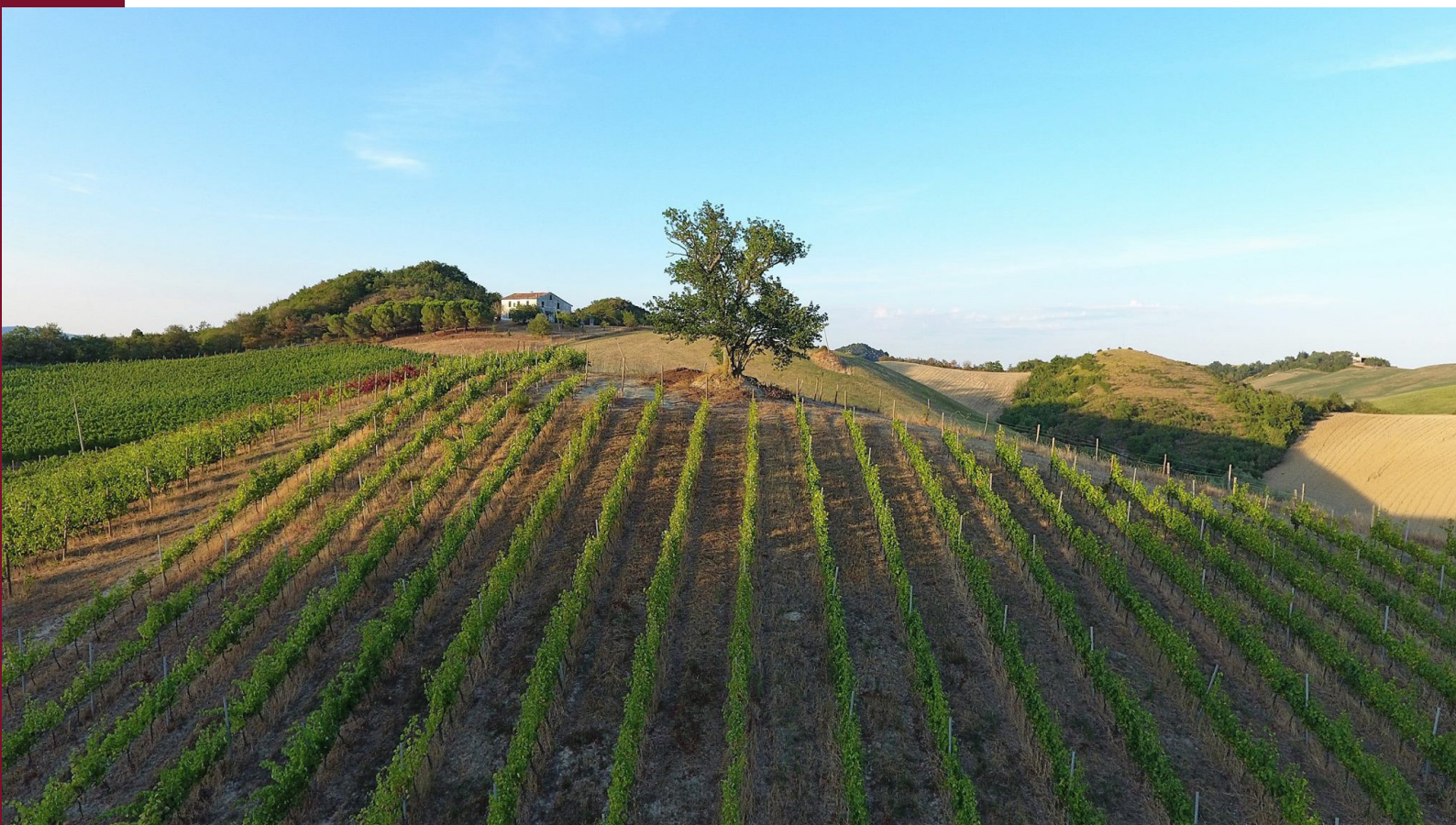


MARCHE MERLOT IGT
ABATE PALLIA
100% Merlot



LA MONTATA

VINI DEL MONTEFELTRO
SANT'ANGELO IN VADO



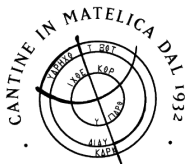
Nella zona di Sant'Angelo in Vado, ricca di storia e di cultura dimenticata, già nel 400 si parlava di questi vini passiti nelle tavole degli illustri Papi. Questi erano innamorati dei luoghi e delle note di affumicatura che la storica tecnica racconta. Nei primi anni 2000, un incontro ha spinto Antonio Baffioni e Giancarlo Soverchia nel ricercare quello che ormai era perduto. Un equilibrio sottile che incontra il sapere antico e l'enologia moderna. Da qui nascono questi vini generati dalla ricerca e dall'amore del territorio. L'azienda si adopera a realizzare vini passiti con questo metodo tradizionale e muffati; inoltre è divenuta cultrice di vitigni "minori" marchigiani, ma con grandi potenziali come l'incrocio bruni 54. I vigneti, disposti da 400 ai 500 m s.l.m., nell'alta collina del Montefeltro, a confine tra Toscana e Romagna, risentono del clima fresco e semi continentale, che donano maturazioni lente ed escursioni notturne importanti.



MARCHE PASSITO
100% Sauvignon



COLLI MACERATESI DOC BIO
RIBONA
100% Ribona



PROVIMA



Frutto di una millenaria vocazione vitivinicola del nostro territorio dalle origini picene, la cantina PRO.VI.MA. (Produttori Vitivinicoli di Matelica) è la più antica dell'alta Vallesina, attiva da più di 80 anni. Le nostre origini affondano nelle storie delle famiglie dei contadini matelicesi che, generazione dopo generazione, hanno profuso impegno e passione nella coltivazione della vite. Oggi la cooperativa conta 180 soci e gestisce una superficie vitata di 100 ettari, la cui presidente è ancora una donna, la signora Orlandi Sabrina. La cantina, punto di riferimento per i viticoltori del Matelicese, conserva l'aspetto originale: tetto a “capriata”, botti di rovere, vasche di cemento e serbatoi di acciaio inox, una sintesi quasi perfetta tra tradizione ed innovazione. La Pro.Vi.Ma., per la propria identità di Marca ricorre alla scelta di uno dei reperti più significativi del territorio Matelicese, il “Globo di Matelica”, ritrovamento archeologico di estremo interesse, (una sorta di antico orologio solare), a sottolineare la grande civiltà che caratterizza questo territorio.



SPUMANTE BRUT
ANNO DOMINI 1579
50% Chardonnay, 50% Verdicchio



VERDICCHIO DI MATELICA DOC
JANA
100% Verdicchio



VERDICCHIO DI MATELICA BIO DOC
EGOS VERDICCHIO
100% Verdicchio



VERDICCHIO DI MATELICA DOC
TERRAMONTE
100% Verdicchio



MARCHE CHARDONNAY IGT
LA SIGNORINA
100% Chardonnay



VERDICCHIO DI MATELICA DOCG
MATERGA
100% Verdicchio



VERDICCHIO DI MATELICA DOCG
90 ANNIVERSARIO
100% Verdicchio



MARCHE ROSATO IGT
EGOS ROSATO
100% Sangovese



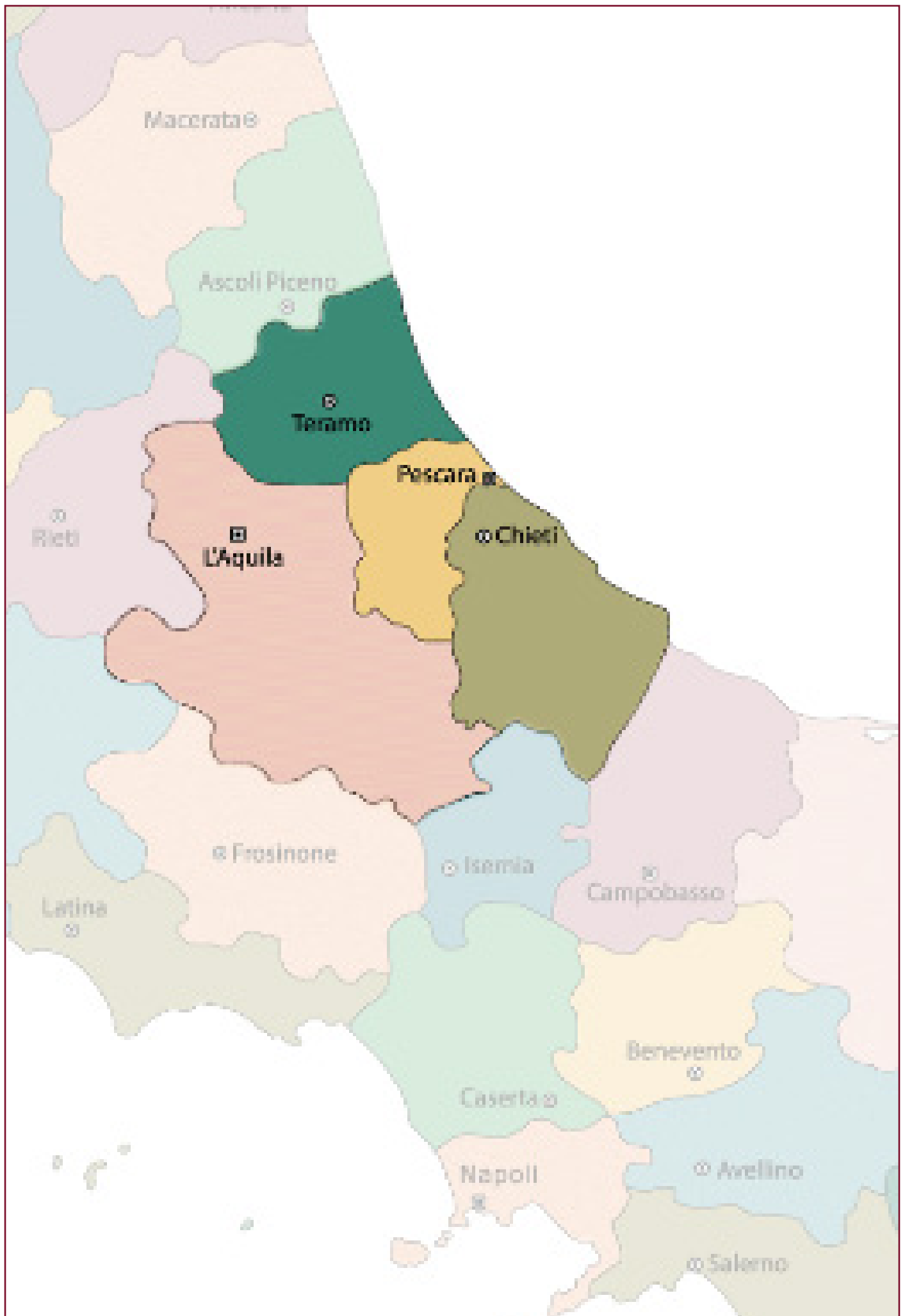
MARCHE ROSSO IGT
JANA
70% Sangiovese, 30% Merlot



MARCHE MERLOT IGT
EGOS MERLOT
100% Merlot



MARCHE ROSSO IGT
VOCABOLO ROSSO
40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Sangiovese



ABRUZZO

Marchesi de' CORDANO

— Loreto Aprutino * Abruzzo —



La Tenuta Marchesi de' Cordano si trova in provincia di Chieti, nella zona collinare che circonda Loreto Aprutino, ad un'altitudine di 307 mt. s.l.m. e si sviluppa su 50 ettari suddivisi in 7 tenute.

Fra Agosto e Settembre ha inizio la vendemmia, manuale. Per la vinificazione dei bianchi si utilizza la tecnica del raffreddamento delle uve appena raccolte con ghiaccio secco (CO₂), per poi le uve vengono pressarle in ambiente controllato e in assenza di ossigeno. La vinificazione in rosso segue, invece, i metodi più tradizionali.

La produzione si attesta sulle 200mila bottiglie destinate al mercato Horeca, di cui il 70% destinato all'esportazione. Mercati principali Stati Uniti e Germania, in crescita Israele, Cina e i Paesi del nord Europa.



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC
AIDA
50% Trebbiano - 50% Cococciola



COCOCCIOLA COLLINE
PESCARESI IGT
BRILLA
100% Cococciola



PECORINO COLLINE
PESCARESI IGT
DIAMINE
100% Pecorino



PASSERINA COLLINE PESCARESI IGT
FAVOLA
100% Passerina



PINOT GRIGIO COLLINE PESCARESI GT
MERAVIGLIA
100% Pinot Grigio



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
PUNTAROSA
100% Montepulciano



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
AIDA
100% Montepulciano



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC
TRINITA'
100% Montepulciano



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC
SANTINUMI
100% Montepulciano



PASSITO ROSSO COLLINE PESCARESI IGP
SANTITA'
100% Montepulciano



Cantine Altavilla nasce da un ambizioso progetto che coinvolge l'innovazione dell'azienda Marchesi De' Cordano e la famiglia Dragani, in un Abruzzo altamente vocato, dove un mare cristallino e colline a perdite d'occhio, unite all'azzurro del mare e del cielo creano una sinergia con il verde delle erbe aromatiche e dei vigneti Altavilla. Terreni sabbiosi ed argillosi sono la base dei profumi e della freschezza dei vini.

Sorprendenti vini bianchi e rossi autoctoni in cui la qualità è il risultato della ricerca e di fattori climatici favorevoli, che differenziano quest'area di Ortona, in provincia di Chieti, dove da sempre la vigna ha fatto da padrona.

Si coltiva senza l'utilizzo di prodotti chimici, dove la mano dell'uomo riconosce i tempi e le stagioni di lavoro. Il risultato dà vini con una propria identità e dalle etichette d'impatto. Vini giovani, freschi al palato e di pronta beva.



PASSERINA
TERRE DI CHIETI IGT
100% Passerina



BIANCO
TERRE DI CHIETI IGT
Chardonnay - Pinot Grigio



ROSSO
TERRE DI CHIETI IGT
100% Montepulciano



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC
100% Montepulciano



SANGIOVESE
TERRE DI CHIETI IGT
100% Sangiovese



UMBRIA

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI
ORVIETO - UMBRIA



A Decugnano (Orvieto) la famiglia Barbi produce vino dal 1212. Nel 1973 le vigne sono state riprese producendo il primo metodo classico umbro (millesimo 1978) e la prima muffa nobile italiana (annata 1981). I terreni sono sabbiosa e argillosa, tra fossili di conchiglie e ostriche a 300 m.s.l.m. I vigneti si estendono per 32 ettari con una produzione di circa 4.500 lt per ettaro in un contesto con, da una parte le grotte tufacee di origine etrusca, che oggi accolgono tra le loro mura fresche e umide gli spumanti Metodo Classico prodotti in azienda, dall'altra i filari di vigna, su antichi suoli di origine pliocenica.



**DOSAGGIO ZERO
METODO CLASSICO MILLESIMATO**
Chardonnay e Pinot Nero



**VERMENTINO UMBRIA IGT
CASA PICA**
*50% Grechetto - 34% Vermentino
16% Chardonnay*



**ORVIETO CLASSICO DOC
FRAMMENTO**
*50% Grechetto - 20 Vermentino
20% Sauvignon - 10% Procanico*



**ORVIETO CLASSICO SUP. DOC
IL BIANCO / MARE ANTICO**
*55% Grech. - 20% Vermentino
20% Sauvignon - 5% Procanico*



**UMBRIA IGT
TRAMONTO D'ESTATE**
100% Grenache



**UMBRIA ROSSO IGT
BATTITO**
*33% Sangiovese - 33% Merlot
34% Cabernet Sauvignon,*



**UMBRIA ROSSO IGT
IL ROSSO/A.D. 1212**
*65% Syrah - 15% Montepulciano
34% Cabernet Sauvignon*



**PASSITO ORVIETO CLASSICO DOC
PORRATURE NOBLE**
*60% Grechetto e Sauvignon
40% Semillon*



Una storia fatta di amore. Amore per le colline umbre, amore per la qualità, amore per la “magia” che porta un grappolo d’uva a trasformarsi in un liquido capace di sfidare il tempo. Un racconto che ha origine nei primi del ‘900 dalla volontà di realizzare un sogno: creare vini eccellenti nel pieno rispetto del territorio circostante. La tenuta Goretti si erge su un territorio collinare alle porte di Perugia, ove l’alternarsi di albe e tramonti, tali da generare intensi colori e suggestivi panorami, insieme al fertile terreno umbro, danno vita a esclusivi vigneti in grado di superare i confini del proprio territorio guadagnandosi un successo internazionale. Nel nostro podere si sublimano la vocazione vinicola del luogo, l’esperienza imprenditoriale della nostra famiglia e l’entusiasmo nel produrre prodotti di eccellente qualità. Una passione, la nostra, che anima e ispira ad una cura meticolosa dei dettagli in armonia con l’ambiente che ci circonda. La qualità del vino passa attraverso l’identità di ogni singola cantina che fa del radicamento territoriale un vero e proprio marchio di fabbrica. Concentrare nell’armonia dei sapori l’attaccamento alle proprie radici e saperlo trasferire nel prodotto finito è una vera e propria arte e rappresenta lo stile peculiare delle nostre cantine.



BIANCO UMBRIA IGT
FONTANELLA BIANCO
50% Trebbiano Toscano, 50% Grechetto



GRECHETTO DOC
100% Grechetto



ROSSO UMBRIA IGT
FONTANELLA ROSSO
50% Sangiovese, 50% Merlot



ROSSO UMBRIA SANGIOVESE
LA TORRE
100% Sangiovese



ROSSO DOC
L'ARRINGATORE
60% Sangiovese, 30% Merlot, 10% Ciliegolo



SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG
100% Uve sagrantino



ROSSO DI MONTEFALCO DOC
60/65% Sangiovese, 20% Merlot, 15/20% Sagratino



VINO LIQUOROSO
SACTUM
100% uve Grechetto



CAMPANIA



Le cantine si trovano in Irpinia, nell' Avellinese, un territorio antico ed incontaminato, tra i 400 metri e 500 metri slm, passando da un terreno argilloso calcareo ad un terreno medio impasto tendente allo sciolto. Le viti di uve rosse e bianche, di varietà aglianico e coda di volpe, come sistema di allevamento sia filari a spalliera con potatura a cordone speronato che filari a spalliera con potatura a guyot e cordone speronato.

La cura della vite, dei minimi particolari, nella fase dello sviluppo fenologico, è particolarmente delicata e segue un processo piu' naturale possibile, combinando tradizione contadina ad innovazione, non tralasciando lo sviluppo del terreno.

Dediti alla biodiversità, lavorano adottando il metodo della concimazione naturale delle vigne con il sovescio di leguminose, il quale riesce ad apporre al terreno azoto: il tutto in maniera naturale, contribuendo al nutrimento delle piante e allo stesso tempo migliorare la struttura fisica del terreno con l'apporto di sostanza organica. I vini hanno un elevato contenuto di polifenoli, sintomo di qualità.



CODA DI VOLPE IRPINIA DOP
MANERA
100% Coda di Volpe



GRECO DI TUFO DOCG
USUMEA
100% Greco di Tufo



FIANO DI AVELLINO DOCG
SORE, SORE
100% Fiano di Avellino



AGLIANICO IRPINIA DOP
N'SISTO
100% Aglianico



AIRPINIA CAMPI TAURASINI DOP
NA STIZZA
100% Aglianico



TAURASI RISERVA DOCG
CAPUMAST
100% Aglianico grappolo spargolo



Cantina Fontana delle Selve nasce a Castelvenere alla fine degli anni novanta, riprendendo l'antica attività vinicola della famiglia Falato.

L'impegno intorno al quale si è costruita l'azienda prende inevitabilmente origine dalla vocazione vitivinicola del territorio di Castelvenere, antico borgo di origine medievale che ha dato i natali a San Barbato. Tutto il suo territorio, oggi simbolo della viticoltura sannita, prende forma, colore e profumo proprio intorno alla vite, così come la vita dei suoi abitanti è scandita dall'epoca vegetativa di questa pianta. Il lavoro dell'azienda parte dal terreno e dalla vite, nella consapevolezza che solo un responsabile ed equilibrato rapporto con questi elementi sia in grado di tutelare la risorsa naturale e, quindi, generare valore.



FALANGHINA DEL
BENEVENTANO IGP
KALIKE'
100% Falanghina



FALANGHINA SANNIO DOP
100% Falanghina



FIANO SANNIO DOP
TEMYS
100% Fiano



GRECO SANNIO DOP
ACHELÒS
100% Greco



AGLIANICO DEL BENEVENTANO IGP
TAMYRI
100% Aglianico



AGLIANICO SANNIO DOP
100% Aglianico



BARBERA SANNIO DOP
THELEMAKO
100% Barbera



cortenormanna
autenticivignaioli



“Amiamo la vite perché è come noi: radici nella terra e sguardo verso il cielo”

“Nel 1984 abbiamo iniziato a rivolgere lo “sguardo verso il cielo” quando, con spirito intraprendente, abbiamo deciso di produrre vino in proprio, riprendendo e ampliando la tradizione viticola della nostra famiglia Falluto, iniziata nei primi anni del novecento.”

La natura ha i suoi tempi, così dopo una mirata e costante riconversione dei venti ettari di vigneto e oliveto, nel 1987 escono le prime bottiglie a Denominazione di Origine a marchio Corte Normanna. L'impegno è quello di preservare questa bellezza paesaggistica, con l'adozione di tecniche colturali e di produzione sostenibili e innovative, rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori (tutta la produzione è certificata SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata e a Denominazione di Origine Protetta DOP), con l'orgoglio di produrre vini autentici e contraddistinti da una forte identità territoriale.



FALANGHINA
DEL BENEVENTO IGP
100% Falanghina



AGLIANICO
DEL BENEVENTANO DOC
100% Aglianico



AGLIANICO
SANNIO DOP
100% Aglianico



FIANO
SANNIO DOP
100% Fiano



GRECO
SANNIO DOP
100% Greco



FALANGHINA
DEL SANNIO DOP
100% Falanghina

CASEROSA



Gateano Bove ha trascorso tutta la sua vita nelle vigne. Ricorda ancora oggi la gioia di quando da bambino ha iniziato a pigiare le uve a piedi scalzi, il sapore del mosto appena pressato, il rumore della fermentazione ed il tintinnio delle zeppe del torchio. Altro ricordo indelebile era la pulizia dei tartrati a mano dalle botti: lavoro che veniva affidato ai ragazzini perché erano gli unici a poter entrare per le porte delle grandi botti. La valle di Tramonti, grazie alle ceneri e pomici vesuviane, è diventato lo scrigno che custodisce le vigne prefilossera più vecchie del mondo, un museo vivente del vino, una Pompei delle vigne. Qui la parola biodiversità ha un senso compiuto. I vignaioli, custodi per secoli delle vecchie vigne, hanno lasciato un patrimonio di varietà autoctone unico come Pepella, Ginestra, Biancazita, Biancatenera, Tintore, Piediroso, Olivella e Sciascinoso. In cantina non vengono usati lieviti selezionati, non si effettua alcun controllo delle temperature di fermentazione, non si fanno chiarificazioni, nessuna filtrazione.



CLANDESTINO BIANCO DOC
Biancazita, Biancatenera



CLANDESTINO ROSSO DOC
Tintore, Piediroso



BASILICATA



CANTINA DI VENOSA



Cantina di Venosa è tra le più rinomate aziende vinicole del Mezzogiorno. Costituita nel 1957, da 27 soci promotori, conta oggi 350 soci con una superficie di 800 ettari circa, la maggior parte nel Comune di Venosa che è il maggior produttore di uva Aglianico dell'area del Vulture. Venosa è una città che sorge a nord della Basilicata o Lucania ed è famosa per aver dato i natali a Quinto Orazio Flacco poeta del Carpe Diem e al Madrigalista Carlo Gesualdo Principe di Venosa.

L'Aglianico del Vulture è un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo delicato di frutti neri maturi, sapore inconfondibile, sapido e armonico. Un vino DOC che ha oltre 2000 anni di storia e che rappresenta il connubio perfetto tra la ricca ed equilibrata composizione del terreno di origine vulcanica (Vulture è appunto il vulcano sul cui suolo viene coltivato il vitigno che lo genera) e la fortunata esposizione climatica delle dolci colline di Venosa.



**VIGNALI BASILICATA IGP
BIANCO**
100% Chardonnay, Greco, Malvasia



**MALVASIA BASILICATA IGP
VERBO**
100% Malvasia di Basilicata



**BASILICATA
GRECO BIANCO IGT
D'AVALOS DI GESUALDO**
100% Greco



**CLASSIC LINE DRY MUSCAT
BASILICATA IGP
TERRE D'ORAZIO**
100% Moscato Bianco



**VIGNALI AGLIANICO DEL
VULTURE IGT**
100% Aglianico



**AGLIANICO DEL VULTURE
DOP
VERBO**
100% Aglianico



**AGLIANICO DEL VULTURE
SUP. DOP
CARATO VENUSIO**
100% Aglianico



**AGLIANICO DEL VULTURE
DOP
GEDUALDO DA VENOSA**
100% Aglianico



**CLASSIC LINE
AGLIANICO DEL VULTURE
DOP
TERRE D'ORAZIO**
100% Aglianico



PUGLIA



Domus Hortae è l'azienda di famiglia Fioretti impegnata da sempre nella coltivazione di vigneti, che cura con massima dedizione e passione sin dal 1788, valorizzandone le proprie produzioni.

L'amore per la terra della famiglia Fioretti ha radici lontane. Alcuni antichi documenti di famiglia, confermati poi dai registri dell'Archivio Diocesano, identificherebbero in Matteo Fioretti il primo avo Fioretti, approdato, nel 1788, nell'agro di Orta Nova, precisamente a Grassano delle Fosse, così come intitolato oggi nelle liste del catasto, per lavorare la terra.

Il termine Domus Hortae deriva dal latino "Domus", ossia, residenza intesa come dimora di famiglia, luogo preposto a conservare i sapori di una tradizione che si perpetua in una centenaria agricoltura familiare, ma è anche l'antico toponimo della cittadina di Orta Nova. Le parole Domus Hortae, infatti, furono utilizzate da Federico II di Svevia per identificare una delle sue residenze, così su un frammento epigrafico rinvenuto nei pressi della Domus di Orta.



NERO DI TROIA IGT
KALINERO
100% Nero di Troia



PRIMITIVO IGT
REMOTO
100% Primitivo



BOMBINO BIANCO
KIMERE
100% Bombino



SICILIA



VIVERA



Un antico vigneto inutilizzato da anni, con muretti a secco e scale in pietra lavica: la Contrada Martinella è una contrada unica, che si estende a un'altitudine dai 550 fino ai 600 metri sul livello del mare. Il suolo è vulcanico, a reazione subacida con presenza di pietre. Nel gennaio 2003, sono state impiantate le prime viti di Nerello Mascalese, di Nerello Cappuccio e di Carricante che hanno dato i natali a vini come Salisire (Etna bianco Dop), Martinella (Etna rosso Dop) e Rosato di Martinella (Etna rosato Dop) .

Nei vigneti di Corleone le uve sono rese uniche dalla natura argillosa e alluvionale del terreno, dalla forte escursione termica e che si trasformano in vini straordinari come Terra dei Sogni, Altrove, C'era una volta e Amami.

Nella cantina, tra serbatoi a temperatura controllata, sistemi di rimontaggio e irrorazione del cappello di vinacce di precisione, pompe peristaltiche in grado di muovere l'uva con assoluta delicatezza, si lavora con metodi moderni e accortezze tramandate dall'antica tradizione vitivinicola.



TERRE SICILIANE BIANCO
BIO IGP
ALTROVE
53% Chardonnay - 37% Catarrato



TERRE SICILIANE BIANCO
BIO IGP
A'MAMI
50% Chardonnay - 50% Carricante



ETNA BIANCO
CONTRADA MARTINELLA BIO
DOP
SALISIRE
100% Carricante



TERRE SICILIANE ROSATO
BIO IGP
C'ERA UNA VOLTA
100% Merlot



ETNA ROSATO BIO DOP
ROSATO DI MARTINELLA
100% Nerello Mascalese



TERRE SICILIANE ROSSE BIO
IGP
TERRA DEI SOGNI
*37% Cabernet Sauvignon - 30% Syrah
18% Petit Verdot, 10% Merlot, 5% Nerello*



ETNA ROSSO BIO DOP
100% Nerello Mascalese



ETNA ROSSA BIO DOP
MARTINELLA
*90% Nerello Mascalese
10% Nerello Cappuccio*



 OTTOVENTI



La famiglia Mazzara gestisce la cantina ai piedi del monte Erice (TP) per circa 40 ettari, da 4 generazioni. I vini dell'azienda Ottoventi sono caratterizzati dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da buona acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo.

La vendemmia si conclude in 2/3 settimane in anticipo rispetto alle tradizioni, il che rende i vini ricchi di aromi, estremamente minerali e acidi. La raccolta viene fatta a mano con anche l'ausilio di tecniche di lavorazione che evitano il danneggiamento e l'ossidazione delle uve.



GRILLO SICILIA
BIO VEGANO DOC
PUNTO 8
100% Grillo



NERO D'AVOLA SICILIA
BIO VEGANO DOC
PUNTO 20
100% Nero d'Avola



TERRE SICILIANE
BIO VEGANO IGT
CATARRATTO ZIBIBBO
80% Catarratto, 20% Zibibbo



TERRE SICILIANE
BIO VEGANO IGT
NERO D'AVOLA/SYRAH
60% Nero d'Avola, 40% Syrah



ZIBIBBO SICILIA
BIO VEGANO DOC
100% Zibibbo



NERELLO MASCALESE
SICILIA IGT
100% Nerello Mascalese
235



SICILIA PASSITO
BIO VEGANO IGT
SCIBÀ
100% Zibibbo



BAGLIO DI PIANETTO

20th ANNIVERSARY



Cantina fondata oltre 20 anni fa, si trova fra la campagna di Palermo e la Val di Noto. La produzione ecosostenibile di Baglio di Pianetto, confermata e rafforzata dalla conversione al biologico dell'intero patrimonio agricolo (circa 160 ha), è anche espressione dell'attenzione verso le richieste di appassionati che vogliono conoscere ciò che acquistano e bevono. Il 50% delle bottiglie prodotte da Baglio di Pianetto, viene esportato fuori dall'Italia: Stati Uniti, Giappone, Germania, Belgio, Svizzera, Russia, Francia, Norvegia, Repubblica Ceca, Canada.

La cantina della tenuta è a sviluppo verticale, che sfrutta la forza di gravità per caduta, riducendo drasticamente l'uso delle pompe per la movimentazione dei mosti e dei vini e la termoregolazione degli ambienti è data dalla coibentazione naturale della roccia.

Nella tenuta di Baroni, si effettua una prima vinificazione delle uve selezionate sul posto. Ottenuto il vino, viene trasportato a Pianetto per le fasi di affinamento in vasca o barriques, l'imbottigliamento e il successivo confezionamento.



INSOLIA
SICILIA BIO DOC
100% Insolia



CATARRATTO
SICILIA BIO DOC
100% Catarratto



VIOGNIER
SICILIA BIO DOC
100% Viognier



NERO D'AVOLA
SICILIA BIO DOC
100% Nero D'Avola



SYRAH
SICILIA BIO DOC
100% Syrah



FRAPPATO
TERRE SICILIANE BIO IGT
100% Frappato



MONREALE BIO DOC
MURRIALI
Uve bianche siciliane



SICILIA BIO DOC
FICILIGNO
Insolia - Viognier



SICILIA BIO DOC
TIMEO
Grillo



TERRE SICILIANE IGT BIO
SHYMER
Syrah - Merlot



TERRE SICILIANE IGT BIO
SYRACO
100% Syrah



TERRE SICILIANE IGT
BIO VEGANO
RAMIONE
Nero d'avola - Merlot



SICILIA BIANCO DOC BIO
VIA FRANCIA BIANCO
100% Viognier



SICILIA ROSSO DOC BIO
VIA FRANCIA ROSSO
Merlot - Cabernet Sauvignon



SICILIA DOC
CEMBALI
100% Nero d'Avola



TERRE SICILIANE IGT
RA'IS ESSENZA
100% Moscato



INSOLIA TERRE SICILIANE IGT BIO
NATYR
100% Insolia



PETIT VERDOT TERRE SICILIANE IGT BIO
NATYR
100% Petit Verdot



GIAMMALVO VINI



“Il nostro concetto di agricoltura è sempre stato innovativo e votato alla massima qualità, sin dai primi anni '90 quando Salvatore Giammalvo creò il Succo di Limoni Siciliani senza conservanti nell'innovativo contenitore cheerpack, è proseguito con il ritorno alla tradizione della molitura meccanica a pietra delle olive per la produzione del nostro olio extravergine di oliva, anche quando tutti gli altri andavano in direzione opposta, per arrivare fino all'impianto del vigneto di Gilletto, vigneto misto di Grillo e Zibibbo, e alla sperimentazione della piantagione in Sicilia a campo aperto e non in serra dei frutti tropicali come la Papaya.

Oggi continuiamo a guardare lontano, ma con solide radici nella terra.”



ARSURA
80% Grillo - 20% Zibibbo



VELLUTO BLU
100% Syrah



SARDEGNA



Con 1.200 ettari di vigneti propri, le Cantine di Dolianova nate nel 1949 è la più grande cantina della Sardegna. I vigneti si sviluppano principalmente nel territorio, che comprende i comuni di Dolianova, Serdiana, Donori, Ussana e Soleminis.

I vitigni più tipici della tradizione sarda – Cannonau, Monica, Vermentino, Nuragus, Moscato I numeri confermano la leadership della cantina, capace di vendere oltre 4 milioni di bottiglie ogni anno e di esportare i propri prodotti nei 5 continenti. Grazie alle uve conferite dagli oltre 300 soci, le Cantine di Dolianova producono eccellenze premiate oltre 100 volte negli ultimi 10 anni.

I 3 bicchieri assegnati dal Gambero Rosso 2020 al nostro Terresicci 2014 ne sono la conferma più recente. I vitigni sono autoctoni



CHARDONNAY SPUMANTE BRUT
CARALIS
100% Chardonnay



SPUMANTE DEMI SEC
MALVASIA
100% Malvasia Sarda



NASCO DI CAGLIARI DOC
MONTESICCI
100% Nasco



ROSÈ FRIZZANTE
DOLÌ
100% Uve rosse autoctone



ROSSO ISOLA DEI NURAGHI
IGT
TERRESICCI
100% Barbera Sarda



ROSSO ISOLA DEI NURAGHI
IGT
FALCONARO
100% Carignano



CANNONAU DI SARDEGNA DOC
RISERVA
BLASIO
*90% Cannonau
10% Uve Rosse autoctone*



MOSCATO DI SARDEGNA
DOC
PASSITO
100% Moscato



NURAGUS DI CAGLIARI DOC
PERLAS
100% Nuragus



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
PRENDAS
100% Vermentino



CANNONAU DI SARDEGNA DOC
ROSATO
ROSADA
100% Cannonau



MONICA DI SARDEGNA DOC
ARENADA
90% Monica, 10% Uve rosse autoctone



CANNONAU DI SARDEGNA DOC
ANZENAS
90% Cannonau, 10% Uve rosse autoctone



L'azienda Agricola F.lli Pinna nasce intorno agli anni 40 grazie a Sebastiano, nostro padre, e successivamente, nel 1997, passa a noi tre, Antonella, Gavino e Leonardo, i figli. Da quegli anni si è evoluta molto e soprattutto grazie ai consigli preziosi di nostra madre Caterina, abbiamo scelto di investire sulla qualità e sul rispetto di pratiche agronomiche e di trasformazione che esaltano le caratteristiche delle materie prime. Le tenute di Prato Comunale e Ochila rappresentano i poderi dell'intera proprietà, dislocati tra Sassari ed Ittiri, sono caratterizzati da una pendenza collinare e da un terreno argilloso con un substrato di rocce basaltiche. Gli ulivi secolari sorgono nella località di Prato Comunale, dove la stragrande maggioranza delle piante appartiene alla varietà autoctona Bosana: è in questa stessa tenuta che si trovano il frantoio e il laboratorio per la produzione degli ortaggi sott'olio. Nei campi di Ochila, invece, vengono coltivati prevalentemente ortaggi, tra cui spiccano, carciofi, asparagi, melanzane e pomodori e una piccola vigna. Crediamo che la salvaguardia del territorio e della sua biodiversità, sia un aspetto determinante per poter dare valore ma soprattutto identità ai prodotti che questa terra offre, rispettando la naturalità della materia prima in tutte le sue sfaccettature organolettiche.



VERMENTINO DI SARDEGNA
DOC
AGALE
100% Vermentino

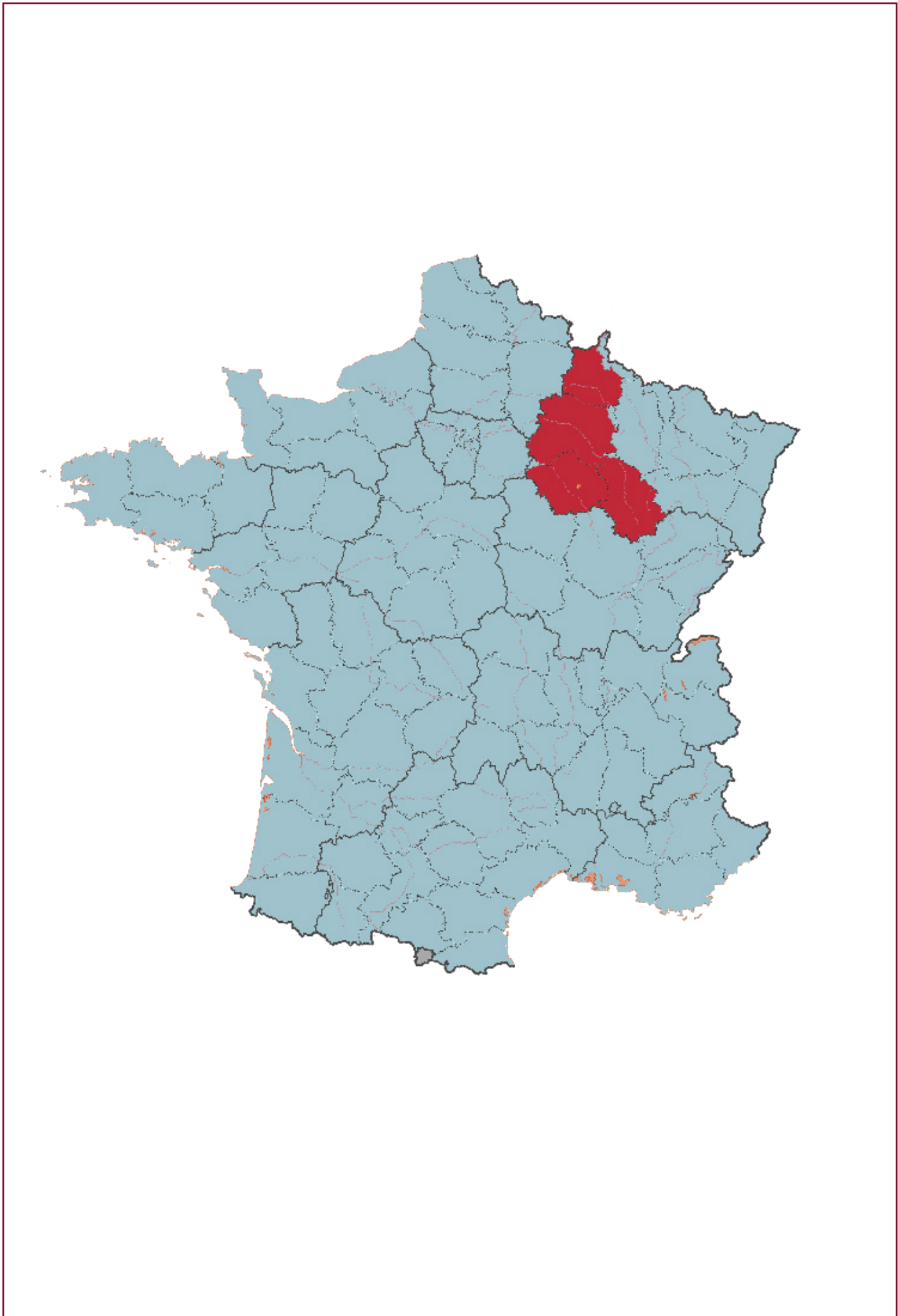


CANNONAU DI SARDEGNA
DOC
OKILA
100% Cannonau





VINI FRANCIA



CHAMPAGNE

ALAIN Bernard

CHAMPAGNE



La casa di produzione Alain Bernard, business familiare dal 1912, è situata a Dizy, un villaggio nel cuore della Valle di Marne, nei pressi di Epernay, capitale della produzione dello Champagne.

La passione comune, tramandata in più generazioni, è garanzia del “know-how” della famiglia ed è arricchita dalle nuove esperienze quotidiane.

La pazienza, la disciplina ed il rispetto dei metodi tradizionali sono i valori adottati dall'azienda.



**BRUT TRADITION
PREMIERE CRU**
*60% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 5%
Meunier*



**BLANC DE BLANCS
PREMIERE CRU DE DIZY**
100% Chardonnay



**BRUT GRAND RESERVE
HISTORIE DE FUT**
100% Chardonnay



**MILLÉSIME PREMIERE CRU
CUVÉE VINTAGE**
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir



**ROSÉ PREMIERE CRU
ENTRE-PARENTHÈSES**
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay



**BLANC DE NOIRS
Aÿ GRAND CRU BRUT
NATURE**
100% Pinot Nero



Una meravigliosa storia di una famiglia di viticoltori e produttori, in cui passione ed esperienza si sono tramandati di generazione in generazione, dal 1948, perpetrando nei secoli lo stile caratteristico delle cuvées di questa rinomata casa.

I primi capitoli della storia della Maison Bochet Lemoine, sono stati scritti molto tempo fa in Francia, nella zona di produzione di Cormoyeux; la storia della Maison è infatti caratterizzata da un lungo percorso familiare, condotto da viticoltori che si sono sempre occupati con grande passione della cura e della manutenzione dei vigneti e della vendemmia.

La passione e il know how della famiglia vengono trasmessi fin dallo scorso secolo. Oggi il ruolo direttivo della Maison Bochet Lemoine è ricoperto da Pierre e Jacky, che gestiscono la produzione della cantina, riproponendo lo stile caratteristico che ha sempre contraddistinto le cuvée del marchio, praticando tecniche tradizionali.



BRUT

*20% Chardonnay, 30% Pinot Noir,
50% Meunier*



**CUVÉE DEMI SEC
EXTRA DRY**

*50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir,
20% Chardonnay*



RÉSERVE

*50% Pinot Meunier,
30% Pinot Nero, 20% Chardonnay*



NATURE

*20% Chardonnay - 30% Pinot Noir
50% Meunier*



ROSÉ BRUT

*10% Chardonnay - 25% Pinot Noir
65% Meunier*



MILLÉSIME BRUT

*20% Chardonnay - 40% Pinot Noir
40% Meunier*



LES GRIMPRÉS

100% Chardonnay



BLANC DE NOIRS

100% Pinot Nero



Vignerons da padre in figlio da diverse generazioni. Tutto iniziò, agli inizi del secolo scorso, con Gabriel e Fernande Mangin, che vendevano la loro produzione viticola a diverse Maison de Champagne, prima fra tutte la Maison Krug. Ai fondatori seguirono i loro figli René et Andrée, la seconda generazione, che decisero di commercializzare per primi la marca di famiglia: lo Champagne Mangin-Bertrand. A loro succedettero, nel 1980, Bernard e Françoise che svilupparono l'attività e iniziarono la commercializzazione con il marchio Champagne Mangin et Fils, attualmente la direzione è nelle mani di Cédric Mangin, la quarta generazione.



BRUT
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Meunier



BRUT NATURE
100% Pinot Meunier



BRUT ROSÉ
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Meunier



BRUT MILLESIMÉ
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Meunier



Lo Champagne Saint-Gybrien è sito a Cramant (uno dei 17 villaggi di Champagne da classificare Grand Cru) al posto della ex sede di Mœt & Chandon. Fu nel 1977 che fu creato il marchio Saint-Gybrien. La casa, situata sulla Côte des Blancs, lavora principalmente con Champagne bianco (100% Chardonnay). Gli ettari vitati coltivati totali di proprietà sono 56.00, in parte classificati Grand Cru e Premier della Côte des Blancs.

L'impresa collettiva è stata fondata il 14 settembre 1950 grazie all'unione di 11 vigneroni di Cramant e di territori limitrofi con una superficie viticola di 18,00 ettari. Nel 1974 l'adesione all'Union Champagne. Nel 1977 esce sui vari mercati lo Champagne Saintgybrien, marca di proprietà della Cooperativa.

Il 5% della produzione è destinato alla produzione della propria marca, il 10% è destinato all'Union Champagne, il 68% è destinato alle Maison de négoce e il 17% viene tenuto dai coopérateurs.



GRAN CRU
RÉSERVE BRUT
100% Chardonnay



GRAN CRU
EXTRA BRUT
100% Chardonnay



SELECTION GRAN CRU
MILLÈSIME
100% Chardonnay



GRAN CRU BRUT
CUVÉE PRESTIGE MILLÈSIME
50% Pinot Noir - 50% Chardonnay



ROSÉ RÉSERVE BRUT
GRAND CRU
50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

CHAMPAGNE

Hervy-Quenardel
GRAND CRU À VERZENAY



“La Maison Quenardel fu fondata da mio nonno Henri Quenardel nel 1906, anno in cui decise di produrre e commercializzare champagne autonomamente a partire da uve di proprietà. Negli anni ‘30 a lui si unì mio padre Jean, e più tardi, negli anni ‘70, anch’io. L’azienda si sviluppa quindi nel pieno rispetto delle tradizioni trasmesse di generazione in generazione. Oggi, aiutato anche da mio figlio Jean-Charles, lavoro ancora la vigna con passione, senza lasciarmi guidare dalla ricerca della resa a tutti i costi. Il nostro obiettivo rimane infatti quello di offrire champagne rari e dal carattere autentico. Noi amiamo il nostro territorio e i suoi vitigni, è per questo che pratichiamo una viticoltura sostenibile, inerbando i terreni e controllando (se non addirittura riducendo) la resa, in modo da favorire lo sviluppo qualitativo delle uve. I nostri champagne sono fatti sapientemente maturare con pazienza, per ottenere sempre una qualità e un carattere unici. Lasciando loro il tempo di sviluppare aromi caratteristici e di esprimere a pieno tutte le loro peculiarità. Alcuni sono fatti invecchiare in cantina anche 5 o 7 anni per ottenere vini morbidi che sapranno sorprenderti e conquistarti.”



**BRUT
BLASON VERT**
*47% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 15%
Meunier*



BLANC DE BLANCS
100% Chardonnay



BLANC DE NOIRS
55% Pinot Noir, 45% Meunier



BLASON ROUGE ROSÉ
*50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10%
Meunier*



CUVÉE PRESTIGE
*60% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 24%
Solera*



BLASON D'OR BRUT
*45% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 5%
Meunier*

CHAMPAGNE
PRODUIT DE FRANCE
RICHARD CHEURLIN
RÉCOLTANT-MANIPULANT



Qui , cinque generazioni di viticoltori e di una grande famiglia hanno reso noto il paese . Le loro specialità: l'invecchiamento dello champagne in rovere , il Rosé ottenuto dalla fermentazione e dalla vinificazione parziale. Diploma in enologia e viticoltura e conoscendo benissimo il commercio internazionale, Lucie racconta come, sulle orme del padre , ha portato la filosofia della viticoltura biologica e sostenibile in ogni sua produzione.

Osservando con attenzione la vite, sperimentando e promuovendo l'opera di proflassi essenziale per bilanciare i rendimenti e sviluppare la concentrazione di oli e sapori , Lucie sintetizza il meglio di ogni tecnica per il futuro .



BRUT CARTE D'OR
70% Pinot Noir - 30% Chardonnay



BRUT ROSÉ
100% Pinot Noir



BRUT CUVÉE H
100% Chardonnay
Parcelle Les Bondonnots

CHAMPAGNE
DELONG
Marlène
ESPRIT NATURE



Fondata nel 1966 ad Allemant da Gérard Delong la proprietà possiede oggi 5,30 ettari su tre villaggi del Sézannais: Allemant, Broyes e Sézanne. Con massima cura e rigore, oggi Marlène ed il marito Damien coltivano i tre vitigni champenois su vigne di circa 40 anni. L'intera conduzione della maison è per loro un'intuizione naturale, proveniente dalla loro passione per la vite e la vigna. Convinti della ricchezza della natura hanno scelto di condurre i vigneti adottando tecniche biologiche e di cultura ragionata nel massimo rispetto del loro terroir e per consentire ai propri champagnes di rivelare tutta la loro personalità. In cantina vige la massima attenzione, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni e non effettuando filtrazioni.



TER ORIGINEL
*68% Chardonnay - 15% Pinot Noir
 17% Pinot Meunier*



CUVÉE ROSÉ
*40% Chardonnay - 45% Pinot Noir
 15% Pinot Meunier*



GRAND RÉSERVE
*50% Chardonnay - 30% Pinot Noir
 20% Pinot Meunier*



CUVÉE ZÉRO
*70% Chardonnay - 26% Pinot Noir
 4% Pinot Meunier*



**ESPRIT NATURE PINOT MEUNIER
 MILLESIMATO**
1000% Pinot Meunier



CHAMPAGNE
GOSSET-BRABANT

à Aÿ



Il vigneto della tenuta si estende per quasi 10 ettari, 5 dei quali sul Grand Cru di Ay, roccaforte nota per il Pinot nero. La famiglia Gosset coltiva anche 0,45 ettari sul Grand Cru di Chouilly in Côte-des-Blancs, 4 ettari di vigneto sui Premiers Crus di Mareuil-sur-Aÿ, Dizy e Avenay-Val-d'Or. L'età media del vigneto di famiglia è di oltre 25 anni. Cede il passo al Pinot Nero, fino al 75%.

Il Pinot Meunier copre il 10% della proprietà, lo Chardonnay il 15%. Il suo suolo e sottosuolo calcareo, la sua esposizione a sud, sud-ovest, sommati all'influenza del fiume Marna, favoriscono un microclima e conferiscono a questo terroir caratteri ricercati. La casa Gosset-Brabant presta particolare attenzione all'espressione della diversità degli appezzamenti. Durante la vendemmia, le squadre utilizzano ancora manualmente la tradizionale pressa Coquard.

I vini vengono affinati in tini di acciaio inox di piccola capacità, viene svolta la fermentazione malolattica su tutta la produzione, i vini vengono affinati e non filtrati. Una volta svinate, le bottiglie vengono poi conservate in cantina per un periodo dai 3 ai 7 anni a seconda dell'annata.



PREMIER CRU BRUT
TRADITION
*70% Pinot Noir - 20% Chardonnay
10% Pinot Meunier*



BRUT NATURE GRAND CRU
RÉSERVE
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay



GRAND CRU MILLÉSIME
CUVÉE GABRIEL
85% Pinot Noir, 15% Chardonnay



GRAND CRU BRUT
NOIRS D'AY
100% Pinot Noir



1855

CHARPENTIER
CHAMPAGNE



Il vigneto CHARPENTIER porta questa trasmissione da otto generazioni, grazie a Prosper, primo artigiano di questa cronologia (1855).

Gli champagne prodotti, sono l'espressione del terroir Valle della Marne, ricca di vitigni Pinot Meunier, esaltata dalla mano del vignaiolo, Jean-Marc Charpentier.

La cultura biodinamica è la base su cui è costruito oggi tutto il ciclo di produzione. Il vigneto di 72 parcelle in collina si trova a Charly-Sur-Marne, nella Valle della Marna.

Molto atipico e unico per questa regione, ha il 45% di Chardonnay, completato da Pinot Meunier e Pinot Noir.



**BRUT
TRADITION**
*80% Pinot Meunier
15% Chardonnay - 5% Pinot Noir*



**BRUT
MILLÈSIME**
*65% Pinot Meunier
30% Chardonnay - 5% Pinot Noir*



**BRUT VERITE
TERRE D'EMOTION**
*70% Chardonnay
15% Pinot Meunier - 15% Pinot Noir*



**BLANC DE BLANCS
TERRE D'EMOTION**
100% Chardonnay



**BLANC DE NOIRS
TERRE D'EMOTION**
100% Pinot Noir



**EXTRA BRUT ZERO DOSAGE
TERRE D'ARGILE**
100% Pinot Meunier

CHAMPAGNE

L. Bénard-Pitois

PREMIER CRU | MAREUIL-SUR-AY



Il mondo del vino entra nella famiglia Bénard-Pitois nel 1850. La passione comune, accompagnata al lungo apprendimento a fianco di nonni e genitori, va di pari passo con la pazienza, il rigore ed il rispetto della natura. La proprietà di 10 ettari comprende circa 37 parcelle.

Le vigne di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir si estendono ai lati della Côte des Blancs e della Grande Vallée de la Marne, hanno un'età media di 25 anni e godono del suolo calcareo tipico di questa regione.

I vini elaborati sono rotondi e pieni, caratterizzati da aromi di agrumi, frutta secca, miele e spezie.



BRUT PREMIER CRU
CARTE BLANCHE
*75% Pinot Noir - 20% Chardonnay
5% Pinot Meunie*



BRUT PREMIER CRU
RÉSERVE
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay



BRUT NATURE PREMIER CRU
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay



BRUT BLANC DE BLANCS
PREMIER CRU
MILLÉSIME
(100% Chardonnay)

HURÉ FRÈRES
A LUDÉS



C H A M P A G N E



Una storia di famiglia, una passione condivisa tra fratelli, dei valori trasmessi alla nuova generazione: champagne Huré Frères esiste da più di 50 anni.

Oggi François Huré, alla terza generazione, e Raoul, suo padre, conducono questa maison familiare situata a Ludes nel cuore della Montagne de Reims. Animati dalla passione per il dettaglio, la precisione ed il rigore, essi conducono i dieci ettari di vigneto della proprietà, un mosaico di terroirs unici dove ogni pendio, ogni parcella offre dei profili aromatici differenti.

La coltivazione avviene nel pieno rispetto della terra e dell'ambiente circostante al fine di elaborare degli champagnes ricchi, complessi ed eleganti che riflettono interamente l'autenticità del frutto della vigna.



INVITATION RÉSERVE BRUT
*15% Chardonnay - 35% Pinot Noir
 50% Pinot Meunier*



EXTRA BRUT MILLÈSIME
 BLANC DE BLANCS INATTENDUE
100% Chardonnay



BRUT MILLÈSIME BLANC DE NOIRE
 INSTANTANÈÈ
80% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier



BRUT MILLÈSIME
 4 ÉLÉMENTS - PINOT NOIR
100% Pinot Noir



EXTRA BRUT
 MÉMOIRE
*10% Chardonnay, 45% Pinot Noir
 45% Pinot Meunier*
 275

THOMAS PERSEVAL



CHAMPAGNE



Installato a Chamery su 2,5 ettari di vigne, distribuite in 5 parcelle, nel cuore del parco naturale de la Montagne de Reims, Thomas Perseval lavora in viticoltura biologica certificata dal 2012.

Le sue micro cuvées sono la massima espressione della potenza del frutto e dell'influenza della territorialità. I vigneti sono composti principalmente da pinot noir, pinot meunier, chardonnay ed una parte di vitigni assai rari e dimenticati (petit meslier, arbanne e pinot blanc). La vinificazione parcellare permette di creare cuvées molto espressive e gli assemblaggi arricchiti con i vitigni rari provenienti solamente da "vieilles vignes" ne apportano una stupefacente complessità ed autenticità.

Grande intensità, per vini coinvolgenti e di personalità, tutti fermentati in legno e tutti con la bellezza di una gioventù che promette uno splendido futuro.



BRUT NATURE PREMIER CRU
TRADITION ART' TERRE
*45% Pinot Noir - 45% Pinot Meunier
10% Chardonnay*



BRUT NATURE ROSE' PREMIER CRU
TRADITION LA MASURE
*50% P.Noir - 20% P. Meunier
30% Chardonnay*



BRUT NATURE PREMIER CRU
GRANDE CUVÉE
*33% P. Noir - 33% P. Meunier
33% Chardonnay*



BRUT NATURE
CUVÉE LA PUCELLE
90% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir



BRUT NATURE
CUVÉE LA MASURE
90% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir

Le vignoble d'Oger

Fondata nel 1992 da Pascal e Myriam la proprietà possiede 5 ettari ad Oger, villaggio classificato Grand Cru nel cuore della Côte des Blancs.

Con massima cura e rigore, dal 2004 si sono susseguiti i loro figli Christophe e Romain. Consci della ricchezza del loro terroir hanno scelto di condurre i vigneti adottando tecniche biologiche e cultura ragionata nel massimo rispetto dell'ambiente.

Passione e ricerca sono le costanti che, di generazione in generazione, la famiglia Désautels-Cuiret mantiene al fine offrire vini di grande finezza ed eleganza.



FLEUR DE CHARDONNAY
BRUT GRAND CRU
100% Chardonnay



RESERVE GRAND CRU
100% Chardonnay



CHAMPAGNE

VIGNIER



É una storia di nove generazioni quella della maison Vignier che solo recentemente ha creato un marchio autonomo staccato da una realtà familiare più grande, Lebrun-Vignier. Unico soggetto lo chardonnay della Côte de Blancs e la Côte de Sézanne. Vigne impiantate tra il 1950 e il 2010, utilizzo minimo di chimica, vendemmie e vinificazioni parcellari, uso esclusivo di acciaio per mantenere al massimo l'identità e la freschezza del frutto. In cantina fermentazioni spontanee, uso di lieviti indigeni, malolattica svolta in maniera naturale. Al timone dell'azienda i giovani Nathalie e Sebastian producono degli champagnes notevoli che spaziano dall'estremismo minerale tipico dello Sézannais alla limpidezza territoriale della Côte de Blancs.



BLANC DE BLANCS GRAND CRU
EXTRA BRUT
ORA ALBA
100% Chardonnay



BDB EXTRA BRUT
SILEXUS SEZANNENSIS
100% Chard. des Coteaux de Sezanne



BDB EXTRA BRUT
DEUX TERRES
100% Chard. des Coteaux de Sezanne



BFB EXTRA BRUT GRAND CRU
LES LONGUES VERGES
100% Chardonnay



Questa giovane maison è nata dalla volontà dei suoi soci fondatori di mettere a profitto la loro complementarietà per un solo e medesimo mestiere, ossia “Eleveur de Grands Vins de Champagne”. Fondata solamente nel 2007 è già ben riconosciuta mondialmente soprattutto dopo aver consacrato i suoi primi anni d’esistenza all’esplorazione dei mercati stranieri, in particolare quello americano. Da subito la guide Parker gli ha attribuito delle note eccezionali per tutte le sue cuvées. Il vigneto a dominanza argillo-calcareo su suolo kimmeridgiano dona al pinot noir e allo chardonnay degli aromi e sapori particolarmente ricchi che acquisiscono una finezza ed un fruttato straordinari.



BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
RÉCOLTE NOIRE
100% Pinot Noir



EXTRA BRUT
RÉCOLTE BRUTE
70% Pinot Noir - 30% Chardonnay



BLANC DE BLANCS BRUT
RÉCOLTE BLANCHE
100% Chardonnay



ZERO DOSAGE
RÉCOLTE NOIRE
100% Pinot Noir



BLANC DE NOIRS BRUT NATURE
EPHÉMÈRE
100% Pinot Meunier



La Maison Huguenot-Tassin è stata creata nel 1984 frutto dell'eredità di un savoir-faire familiare trasmesso di generazione in generazione. Récoltants-manipulants vinificano in totalità la loro proprietà di circa 7 ettari di cui metà sono vieilles vignes. Tre i cépages principali: il pinot noir, il pinot blanc e lo chardonnay.

Al timone il giovane Edouard Huguenot che, dopo gli studi a Beaune ed aver lavorato in Borgogna, approda nelle caves di Drappier ed infine riprende le redini della maison di famiglia.

Coltivazione delle vigne nella massima naturalezza, seguendo i cicli del sole e della luna, adottando tecniche biologiche e di cultura ragionata con l'intento di salvaguardare gli interessi del pianeta e del palato.



BRUT
SIGNATURE
100% Pinot Noir



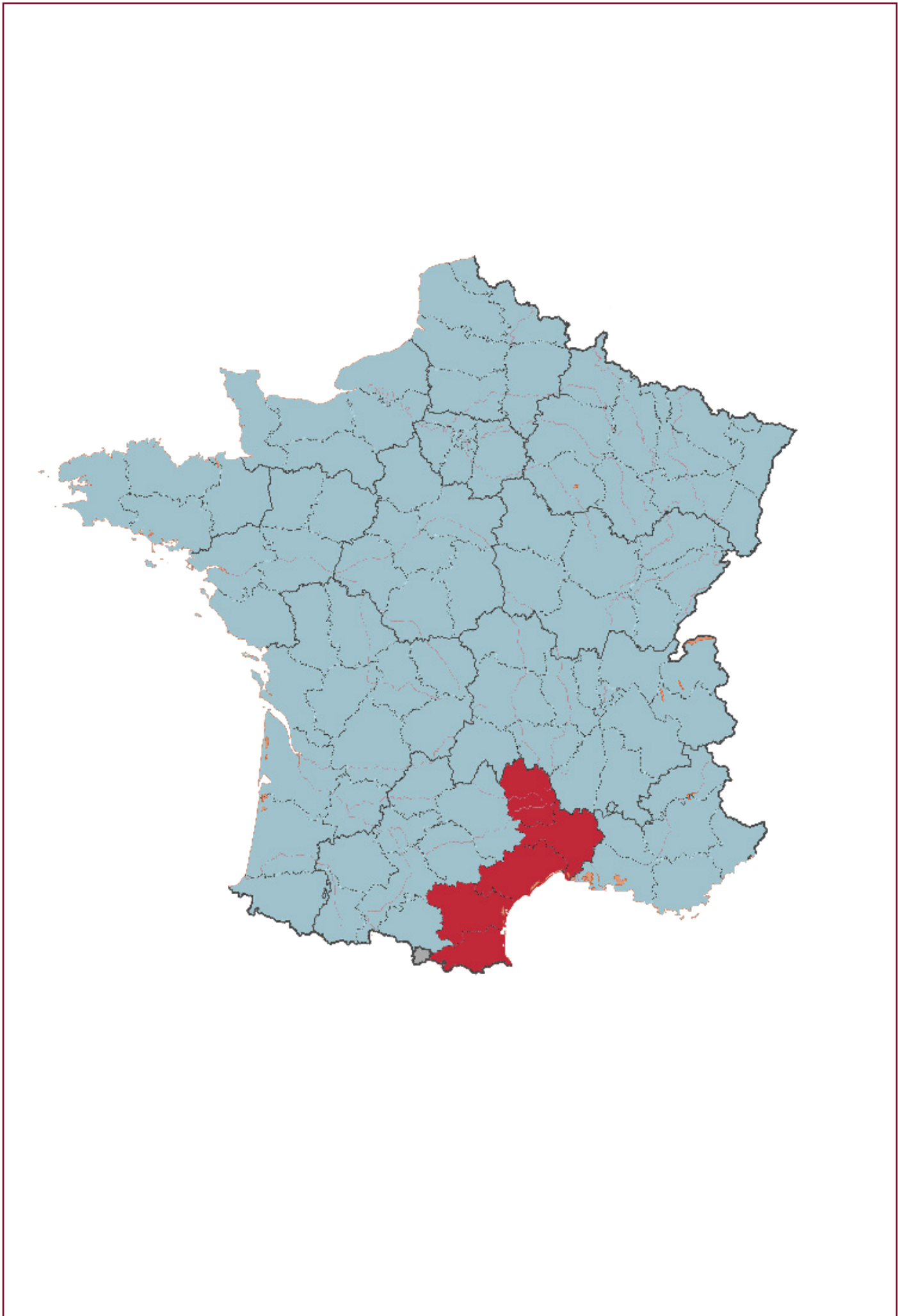
BRUT MILLESIMATO
SIGNATURE
*33% Pinot Noir - 33% Chardonnay
33% Pinot Blanc*



BRUT
LES FIOLES CUVÉE PRESTIGE
80% Pinot Noir - 20% Pinot Blanc



ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT
LES FIOLES CUVÉE ROSÉES
95% Pinot Noir - 5% Chardonnay



LANGUEDOC ROUSSILLON

ANTECH

— LIMOUX —



Nel 1531 i monaci benedettini dell'abbazia di Saint Hilaire a Limoux scoprirono che il vino in bottiglia sviluppa naturalmente delle “graziose” quanto stimolanti bollicine. Nasce così la “bulle de Limoux” chiamata anticamente “metodo ancestrale” o “metodo rurale”, praticamente l'antenato dello champagne. Limoux è nel dipartimento dell'Aude nella regione della Linguadoca-Rossiglione, accostata ai Pirenei, la cui area è costituita da una fiorente campagna e pendii su terre argillo-calcaree. La maison Antech, fondata nel 1933, da sei generazioni è specializzata nell'elaborazione di vini effervescenti AOC per le appellazioni Crémant e Blanquette de Limoux. I suoi vini sono l'espressione di un delicato assemblaggio del terroir, dei vitigni Chardonnay, Chenin e Mauzac e dei suoi valori tradizionali. Tradizione e modernità vanno di pari passo, secondo i principi di una enologia semplice, autentica e rispettosa dell'ambiente.



BLANQUETTE
DE LIMOUX AOC BRUT
*90% Mauzac - 5% Chenin B
5% Chardonnay*



CREMANT ROSÉ
DE LIMOUX AOC BRUT
100% Mauzac



BLANQUETTE
DE LIMOUX AOC BRUT NATURE
*90% Mauzac - 5% Chenin B.
5% Chardonnay*



BLANQUETTE
DE LIMOUX AOC
MÉTHODE ANCESTRALE
100% Mauzac



CRÉMANT DE LIMOUX AOC
BRUT CUVÉE HÉRITAGE
*60% Chardonnay - 20% Chenin
10% Mauzac - 10% Pinot Noir*
289



BORDEAUX

Jean-Baptiste AUDY

Maison de Négoce fondée en 1906



Nel 1906 Jean-Baptiste Audy si installa a Libourne e crea il suo negozio lungo la riviera Dordogne e si dedica alla distribuzione dei grandi vini di Bordeaux.

Sarà nel comune di Pomerol che Jean Baptiste Audy consoliderà anche la sua attività di viticoltore. In breve questo grande gruppo familiare indipendente, perpetua una lunga tradizione imprenditoriale dalla triplice funzione di viticoltore-affinatore-distributore.

Dal 1991 al 2002, Pierre Bourotte, nipote di Jean-Baptiste Audy, dirige la società. Raggiunto nel 2003 dal figlio Jean-Baptiste il gruppo ha saputo creare delle solide collaborazioni con numerosi châteaux di tutte le appellazioni bordolesi.

Molti dei suoi prestigiosi vini sono affinati nelle sue cantine centenarie di circa 15.000 mq. Qui riposano milioni di bottiglie nonché una parte dei Grands Crus Classés ed altri vini di Châteaux prestigiosi venduti in esclusiva.



CHÂTEAU PEYRUCHET
BORDEAUX AOC
85% Sauvignon - 15% Sémillon



CHÂTEAU PEYRUCHET
1ERES CÔTES DE BORDEAUX AOC
CUVÉE JEAN BAPTISTE
100% Sémillon



CHÂTEAU GRILLON
SAUTERNES AOC
*86% Sémillon - 7% Sauvignon
7% Muscadelle*



CHÂTEAU JALOUSIE
BORDEAUX SUPÉRIEUR
*70% Merlot - 19% Cab. Franc
11% Cab. Sauvignon*



CHÂTEAU LE BERGEY
CUVÉE PRESTIGE
*65% Merlot - 20% Cabernet Franc
15% Malbec*



CHÂTEAU DU COURLAT
CUVÉE JEAN BAPTISTE
LUSSAC-ST. EMILION AOC
100% Merlot



BORGOGNA



GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Dopo la vendita della proprietà familiare a Volnay, a seguito del decesso del padre nel 1997, Nicolas Potel inizia la sua attività di négociant utilizzando come caves le vecchie cantine della stazione di Nuits Saint Georges. Solamente nel 2005 egli crea il proprio Domaine de Bellene ed il proprio négoce Maison Roche de Bellene, situato in uno stabile risalente al XVI secolo nel cuore pulsante di Beaune, e che costituisce a tutti gli effetti una maison 100% Bio nella capitale dei vini di Borgogna.

Le vigne di proprietà del Domaine de Bellene, totale vitato di circa 23 ettari, si estendono da Santenay a Vosne Romanée, solo viti dai 50 ai 110 anni. La coltivazione avviene secondo il disciplinare biologico e la vinificazione segue scrupolosamente in tutte le sue fasi il calendario bio-dinamico. La vinificazione avviene facendo decantare i vini sufficientemente sulle fecce per 12-16 mesi senza travasi, con un minimo di SO₂, protezione soprattutto dall'anidride carbonica da fermentazioni malolattiche tardive. I vini vengono travasati attraverso il broquereau, cioè l'apertura sul fondo della botte



SAVIGNY-LES-BEAUNE
VIEILLES VIGNES
DOMAINE DE BELLENE
100% Chardonnay



SANTENAY
LES CHARMES DESSUS
DOMAINE DE BELLENE
100% Chardonnay



BEAUNE PREMIER CRU
CUVÉE 50°-VIEILLES VIGNES
DOMAINE DE BELLENE
100% Pinot Noir



BOURGOGNE CHARDONNAY
CUVÉE DE RÉSERVE
ROCHE DE BELLENE
100% Chardonnay



BOURGOGNE PINOT NOIR
LES CUVÉE DE RÉSERVE
ROCHE DE BELLENE
100% Pinot Noir



VOLNAY
VIEILLES VIGNES
ROCHE DE BELLENE
100% Pinot Noir



VOSNE ROMANÉE
ROCHE DE BELLENE
100% Pinot Noir



GEVREY-CHAMBERTIN
VIEILLES VIGNES
ROCHE DE BELLENE
100% Pinot Noir



Nel 1098 fu fondata a Nuits-Saint-Georges l'abbazia di Cîteaux, prima casa dell'ordine cistercense. L'anno seguente i monaci dell'abbazia ebbero in regalo la loro prima vigna, a Meursault, che venne chiamata Vieux Clos. Fu il Duca Eudes 1er di Borgogna a donare la vigna a Robert De Molesme, fondatore e Primo Abate dell'abbazia.

Nel 1995, dopo vari passaggi di proprietà, Philippe e Liliane Bouzereau, negozianti a Meursault, acquistano lo Château de Cîteaux, aggiungendo questo gioiello alle loro già considerevoli proprietà nella regione. Nella vigna "monopole" viene prodotto il famoso "Vieux Clos du Château de Cîteaux". Nel vicino villaggio di Puligny-Montrachet, nella vigna Premier Cru, denominata "Les Champs Gains", la famiglia Bouzereau produce uno dei migliori Puligny.



BOURGOGNE
COTE D'OR
100% Chardonnay



MEURSAULT
VIEUX CLOS DU CHÂTEAU
DE CÎTEAUX
100% Chardonnay



MEURSAULT
LES GRANDS CHARRONS
100% Chardonnay



AUXEY-DURESSSES
LES DURESSSES
100% Pinot Noir



BOURGOGNE PINOT NOIR
COTÈ D'OR ROUGE
100% Pinot Noir



Azienda di famiglia dal 1902, Domaine Besson si trova a Chablis con 21 ettari di vigneto. La viticoltura avviene nel pieno rispetto della natura, con un'aratura regolare che permette il radicamento della vite, la sverniciatura delle annate, la raccolta manuale.

Si effettuano micro-vinificazioni e ogni vasca è termoreolata. La decantazione avviene per flottazione in azoto per permettere la piena espressione del frutto.



CHABLIS AOC
100% Chardonnay



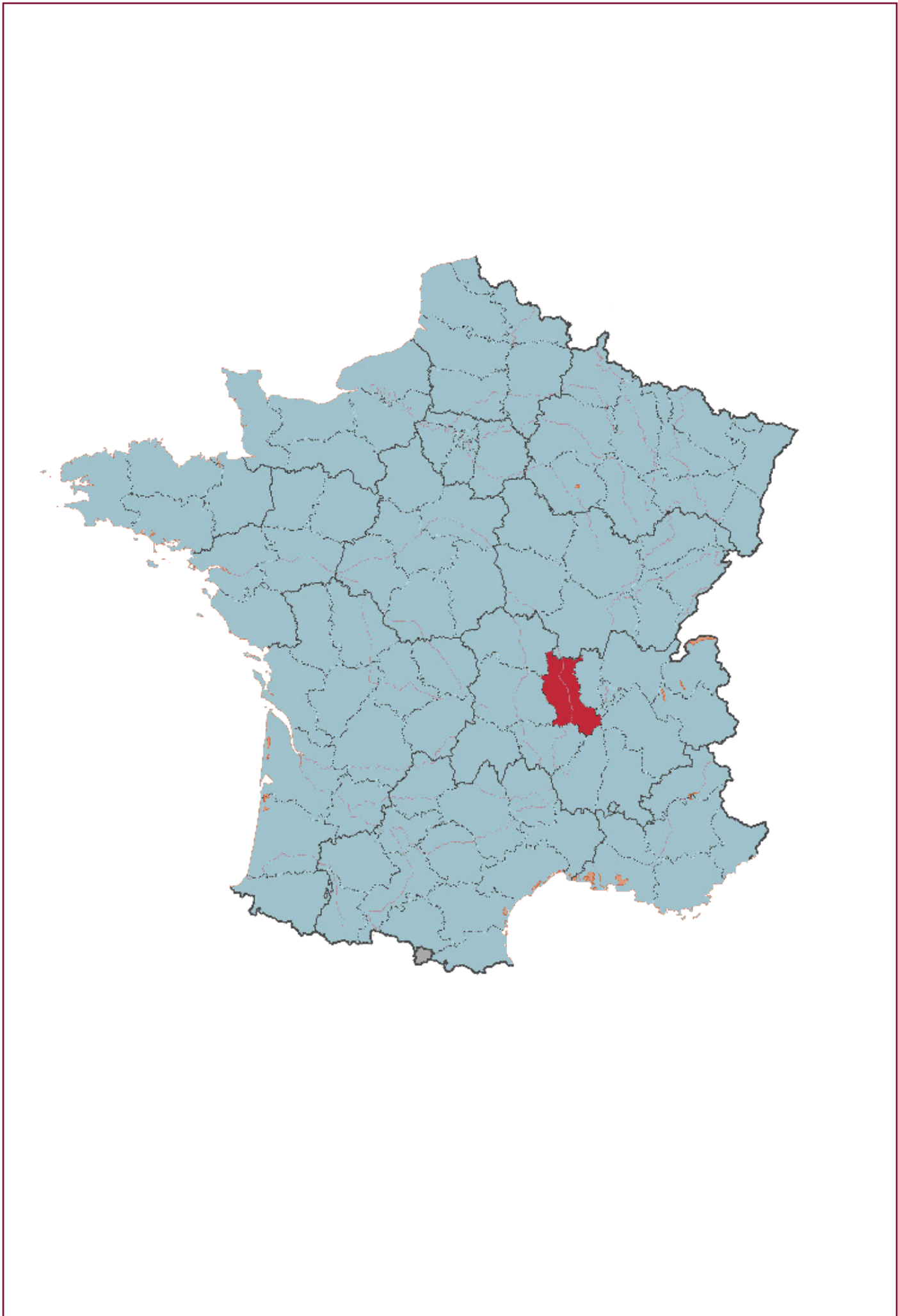
MONT DE MILLEU
CHABLIS PREMIER CRU
100% Chardonnay



MONTMAINS
CHABLIS PREMIER CRU
100% Chardonnay



VAUDESIR
CHABLIS GRAN CRU
100% Chardonnay



LOIRA



Famille
LIEUBEAU



La storia della famiglia inizia il 10 Maggio 1816 con Joseph Grégoire, piccolo orfano trovato sotto il portico dell'Hotel Dieu di Nantes, che dovrà senza dubbio il suo nome "lieu beau" alla grande qualità ed ospitalità del luogo. Joseph Grégoire verrà poi successivamente adottato da una famiglia di vigneroni e fu il fondatore dell'attuale famiglia proprietaria dell'azienda vinicola. Dal 2015 buona parte dei vigneti sono convertiti all'agricoltura biologica con solo utilizzo di elementi naturali, vegetali e animali nel pieno rispetto del territorio. La vigna viene coltivata in piena armonia con la natura ed al ritmo delle stagioni. Le certificazioni di Agricoltura Biologica e Terra Vitis ne testimoniano l'impegno in favore della biodiversità. In cantina i metodi adoperati sono quelli tradizionali e ogni passaggio produttivo è volto ad esaltare ogni più piccola peculiarità di varietale e terroir. Caratteristica della zona è la vinificazione "sur lie", il vino dopo la fermentazione viene lasciato a riposare sulle fecce fino al momento dell'imbottigliamento. Questa pratica conferisce al vino maggiore complessità di aromi e sapori, oltre a donargli maggior longevità.



CHARDONNAY IGP
100% Chardonnay



SAUVIGNON IGP
100% Sauvignon



CHATEAU THÉBAUD CRU
100% Melon de Bourgogne

DOMAINE DE BABLUT



Dal 1546 la famiglia DAVIAU possedeva mulini e un vigneto sulle colline che circondano Brissac. I vigneti si trovano intorno a Brissac, nel cuore dei vigneti della Valle della Loira. La tenuta è ora gestita da Christophe Daviau, erede della tradizione di famiglia. Successe a suo padre, Jean Pierre, dopo i suoi studi in enologia presso l'Università di Bordeaux II.

È stato intrapreso nel 1993 un test biodinamico per portare alla conversione all'agricoltura biologica dell'intero vigneto nel rispetto della pianta, del suolo, dei fiumi, del nostro personale e del consumatore. Questo approccio innovativo si è tradotto oggi in una gestione globale del vigneto in biodinamica.

La vinificazione, questa trasformazione alchemica, si limita in definitiva alla conservazione e alla valorizzazione della materia prima che Madre Natura ha lasciato in eredità.



CRÉMANT
DE LOIRE AOC
*40% Chardonnay - 20% Chenin
25% Grolleau noir - 15% Cabernet Franc*



ANJOU BLANC AOC SEC
PETIT PRINCÉ
100% Chenin Blanc



ANJOU BLANC AOC SEC
ORDOVICIEN
100% Chenin Blanc



COTEAUX DE L'AUBANCE AOC ANJOU VILLAGES BRISSAC AOC
UNIQUE PETRA ALBA
100% Chenin Blanc 100% Cabernet Blanc





Il domaine Mélaric nasce da un sogno, da una passione comune per i grandi vini tra Mélanie Cunin, tecnico specializzato ed enologa, e Aymeric Hillaire, dottore in agraria ed enologia. Appassionati della vite

e dei rispettivi terroir, essi mettono nei loro vini tutto il loro amore e la loro energia per produrre dei vini di carattere nel cuore dell'appellation Saumur. La loro ricerca è di produrre dei vini che esprimano il luogo

dove sono nati: il gesso tufaceo di Saumur. La lavorazione delle vigne avviene senza l'utilizzo di diserbanti chimici ed insetticidi. Solo zolfo e rame sono utilizzati come trattamenti contro rispettivamente oidio e

peronospora. I vini sono affinati in botti da 4 ad 8 passaggi per periodi dai 18 ai 24 mesi. Nessuna aggiunta di lieviti selezionati e dosi di anidride solforosa molto deboli.



SAUMUR
BILLES DE ROCHE
100% Chenint Blanc



La tenuta Franck Millet ha un know-how, tre generazioni di proprietari di mietitura. La tenuta è una tenuta di famiglia rilevata nel 1991 da Franck e Betty.

All'inizio la tenuta Franck Millet ha 7 ettari, oggi ne conta 23. Negli anni l'obiettivo è rimasto lo stesso, ottenere la qualità ottimale nel rispetto della terra. È importante adattare la cura necessaria per ogni appezzamento. Una selezione delle nostre uve e una vinificazione "a trama" preservano il naturale equilibrio di ognuna. Così, ogni nostro vino dà il meglio di sé.

Sancerre, unico per gusto, profumo e bellezza. È soprannominato il regno del sauvignon e terra del pinot nero. I suoi vini sono nati lì con la Loire, una terra ricca di suoli rocciosi e pendii collinari. Il Sancerre è un vino a denominazione di origine controllata prodotto nelle vicinanze di Sancerre, nel dipartimento dello Cher e nella regione del Centro-Val de Loire. È disponibile nei tre colori. Questi vini sono stati classificati in AOC dal decreto del 14 novembre 1936 per i bianchi e dal decreto del 23 gennaio 1959 per i rossi e rosati.



AOC SANCERRE BLANC SEC
100% Sauvignon



AOC SANCERRE BLANC SEC
INSOLITE
100% Sauvignon



AOC SANCERRE ROUGE
100% Pinot Noir



AOP POUILLY-FUMÉ
100% Sauvignon

DOMAINE LAUREAU



La tenuta Laureau fa parte da 20 anni del paesaggio dei famosi vini bianchi secchi di Savennières. Coltivando 8,8 ettari di Chenin nell'AOP Savennières e nell'AOP Savennières Roche-aux-Moines, Damien Laureau ha scelto di stabilirsi con la sua famiglia ad Anjou nel 1999. Il vigneto è svolto in agricoltura biologica dal 2012.

La coltivazione di viti senza prodotti di sintesi aiuta a mantenere una vita ottimale del suolo per ottenere la più vera espressione possibile del terroir. Per rafforzare questo approccio, utilizzano compost e letame bovino come fertilizzanti e l'uso di pochissimo rame, zolfo, estratti fermentati e oli essenziali per il rispetto della vite.

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate direttamente, decantazione per 12 ore, e fermentate (lieviti indigeni) per qualche volta un anno, in tini o botti a seconda dei terroir. I vini maturano sui lieviti dai 18 ai 24 mesi.



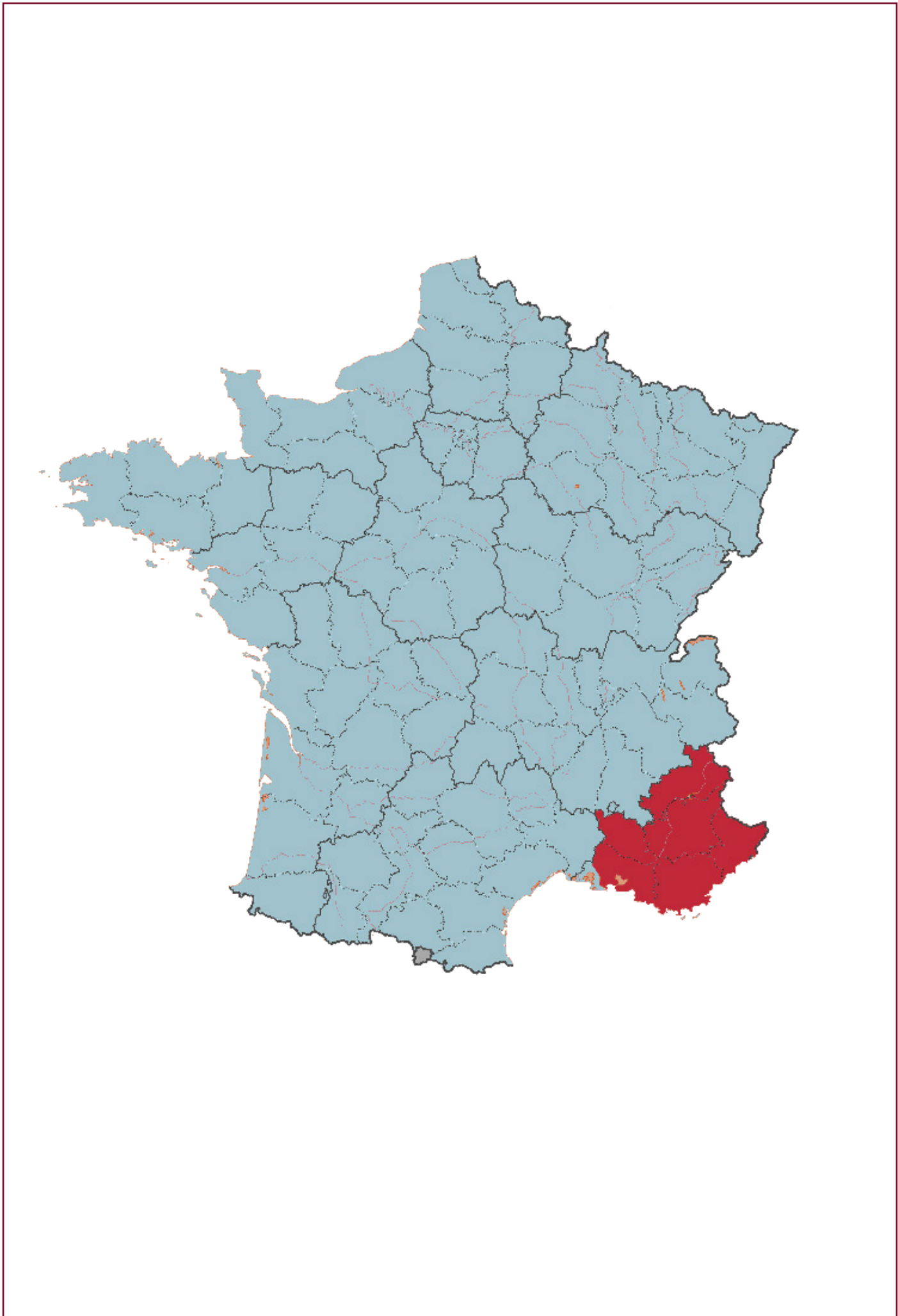
SAVENNIÈRES AOC
L'ALLIANCE
100% Chenin Blanc



SAVENNIÈRES AOC
LES GENÊTS
100% Chenin Blanc



SAVENNIÈRES AOC
ROCHE-AUX-MOINES
100% Chenin Blanc



VALLE DEL RODANO

Ricome Vignerons



La famiglia Ricome, proprietaria dal 1740, ha iniziato la commercializzazione dei suoi vini verso la metà del XIX secolo, ricevendo nel 1855 la loro prima medaglia all'Esposizione Universale di Parigi.

Nel 1945 Charles Ricome decide di rimpiantare completamente il vigneto e, contro il parere di tutti i viticoltori della regione, impianta il vitigno Syrah divenendo il primo vigneron della regione a produrre vino da solo Syrah. È a partire dal 1990 che Nicolas, figlio di Charles, ha inserito anche il Grenache e molto recentemente la gamma No Sex For Butterfly da sola coltivazione biologica.



BLANC PAYS D'OC IGP
NO SEX FOR BUTTERFLY
Roussanne, Granache Blanc, Viognier



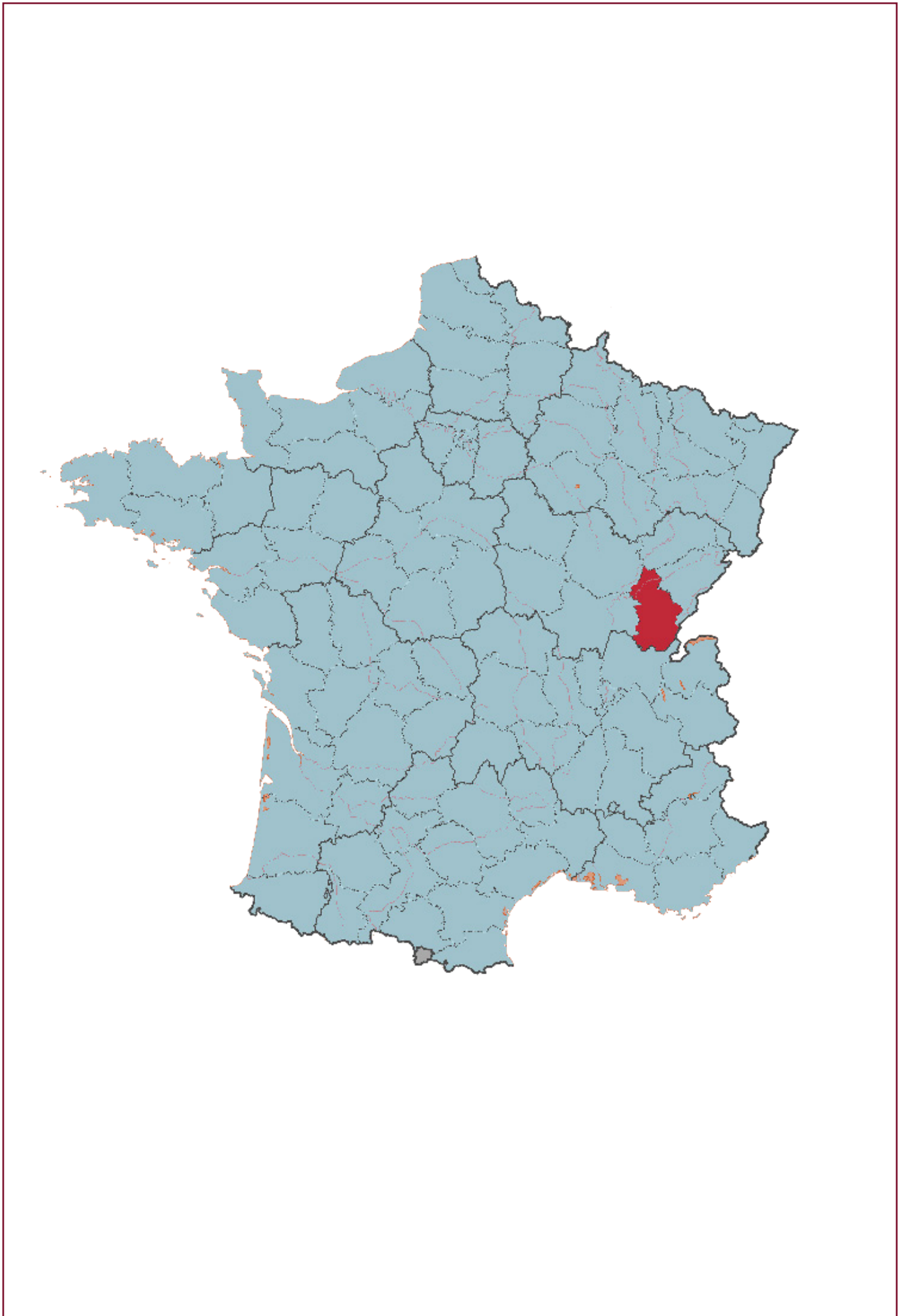
SYRAH ROSÉ PAYS D'OC IGP
NO SEX FOR BUTTERFLY
100% Syrah



GRENACHE PAYS D'OC IGP
NO SEX FOR BUTTERFLY
100% Grenache



SYRAH ROUGE PAYS D'OC IGP
NO SEX FOR BUTTERFLY
50% Syrah, 50% Pinot Noir



JURA

domaine

BAUD Génération 9



La storia dell'azienda inizia nel 1742, con l'arrivo di Jean-Francois Baud che si stabilisce come vignaiolo, stalker a Le Vernois. La casa di famiglia ha poi ospitato tutte le generazioni successive sino ai giorni nostri: l'azienda ora gestisce 22 ettari di vigneto, distribuiti su 3 denominazioni geografiche. La coltivazione e produzione ragionata, con costante attenzione alla qualità del prodotto e alla salvaguardia di questo patrimonio. La tenuta è stata etichettata nel 2014 Terra Vitis, riconoscimento del lavoro che rispetta la vita dei terreni e la loro biodiversità.

Vinificazione: la vendemmia arriva a grappolo intero in cantina, quindi manuale al 100%. Dopo una rigorosa cernita, le uve vengono lavorate nel più completo rispetto: uve intere, nessuna pigiatura, pressatura statica per estrarre i succhi più puri. La vinificazione tradizionale avviene in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura. Il controllo delle temperature permette di estrarre la quintessenza dell'uva. Le due fermentazioni lente e naturali: prima alcolico, poi malolattico poi, prima di unirsi alle botti di rovere per un lungo periodo di affinamento.



CHARDONNAY CÔTES DU JURA AOC
CUVÉE FLOR
100% Chardonnay



CÔTES DU JURA AOC BLANC
CUVÉE TRADITION
50% Savagnin, 50% Chardonnay



POULSARD CÔTES DU JURA AOC
EN ROUGEMENT
100% Poulsard



CÔTES DU JURA AOC
TROUSSEAU
100% Trousseau



CÔTES DU JURA AOC
VIN DE PAILLE
33% Savagnin, 33% Chardonnay, 33% Poulsard



ALSAZIA

Schoffit



E' un'azienda vinicola francese che trova le sue origini nel lontano 1599. Situata nella regione Alsazia, la cantina ha sede a Colmar, su un terreno vulcanico alsaziano, con roccia silicea e lava basica nel Rangen de Thann, territorio più meridionale di tutta l'Alsazia.

La tenuta si estende per 17 ettari vitati di cui 5,5 ettari sono nel Grand Cru Sommerberg e nel Grand Cru Rangen de Thann dove troviamo il famoso Clos Saint- Théobald. Vigne vecchie, resa basse e vinificazione con pressatura soffice sono le ricette di questa cantina.



PINOT GRIS ALSACE AOC
COLMAR TRADITION
100% Pinot Gris



RIESLING ALSACE AOC
HARTH TRADITION
100% Riesling



GEWÜRZTRAMINER ALSACE AOC
HARTH CUVÉE CAROLINE
100% Gewürztraminer



PINOT GRIS GRAND CRU
SCHISTES - CLOS ST. THEOBALD
100% Pinot Gris



GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU
CLOS ST. THEOBALD
100% Gewürztraminer



RIESLING GRAND CRU
SOMMERBERG
100% Riesling



Meyer provengono da una famiglia svizzera immigrata a Katzenthal nel 1732. Nel 1992 la tenuta si sviluppa : modernizza gli impianti e le attrezzature, i vini e al metodo di coltivazione. Attualmente si sta impegnando per espandere il dominio diversificando i terroir e i grands cru. La natura dei suoli, i rilievi e le esposizioni sono quindi molto varie. ,e viti su terreno leggero e filtrante vengono completamente arate, i terreni tradizionali vengono inerbiti in un filare e arati nell'altro. La tutela fitosanitaria della vite è riconducibile all'utilizzo di zolfo, rame e prodotti utilizzati in agricoltura biologica.

Nessun fertilizzante chimico viene utilizzato in azienda, solo compost da noi realizzato con materie prime provenienti da agricoltura biologica. Dopo la raccolta a mano, le pressature dell'uva durano 4/10 ore a seconda della varietà e del tipo di uva. I succhi decantati a freddo per 24-36 ore. Le fermentazioni avvengono in botti o in tini di acciaio inox utilizzando lieviti locali.



CRÉMANT D'ALSACE AOC
BRUT EXTRA AOC

60% P. Auxerrois, 20% Chardonnay, 15% P. Blanc, 5% P. Noir



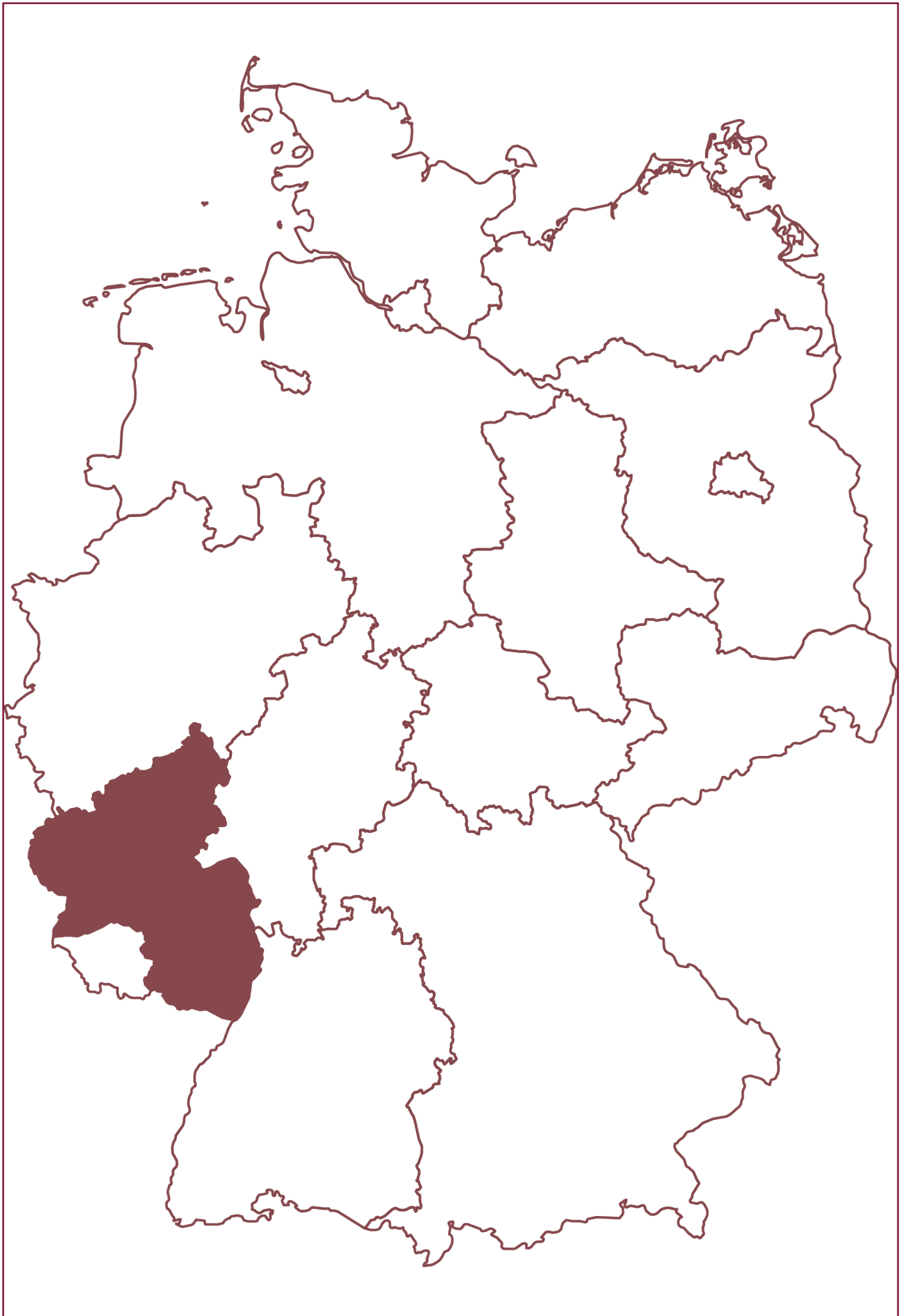
GENTIL D'ALSACE

50% Riesling, 30% Muscat, 20% Pinot Blanc



EDELZWICKER ALSACE AOC

60% Pinot Blanc, 15% Muscat, 15% Chasselas, 10% Riesling



GERMANIA - MOSELLA



L'azienda a conduzione familiare Meulenhof si trova a Erden, sulle rive della Mosella, storica zona della Germania, produttrice di Riesling. Questa antichissima cantina risale al tredicesimo secolo e vanta una lunga tradizione vitivinicola, producendo non solo ottimi vini ma anche distillati e liquori. La vinificazione è curata scrupolosamente, caratterizzata da una pre-chiarificazione naturale e una fermentazione a temperatura corretta ottenendo vini complessi, longevi ed eleganti.

Il vigneto di Erdener Prälat è una stretta striscia di terreno particolarmente ricco di mineralità disposto su ripidi terrazzamenti, godendo di una meravigliosa esposizione che si riflette nelle uve straordinariamente precoci nella maturazione.

Il vigneto di Wehelener Sonnenuhr sono collocati nella zona più favorevolmente esposta del pendio confinante con il fiume Mosella e sono riconosciuti in tutto il mondo per le loro delicate espressioni di personalità e toni minerali di indiscutibile eleganza.



RIESLING FEINHERB
100% Riesling



ERDENER TREPPCHEN
KABINETT
100% Riesling



WEHLENER SONNENUHR
SPÄTLESE
100% Riesling



WEHLENER SONNENUHR
SPÄTLESE "ALTE REBEN"
100% Riesling



ERDENER TREPPCHEN
AUSLESE
100% Riesling



ERDENER TREPPCHEN
BEERENAUSLESE
100% Riesling



SLOVENIA - COLLIO ALTO



Nel Collio Goriziano, la famiglia Sirk si occupa dell'azienda vinicola e della viticoltura già da generazioni. Ma è partire dal 1991 che è iniziata la produzione in proprio con la creazione della ditta Vitivinicola Valter Sirk: 8 ettari di vigneto con 24.000 viti piantate.

La peculiarità morfologica dei vigneti porta ad una prima caratterizzazione dei suoi vini che hanno una spiccata freschezza e facilità al gusto. Il suolo di matrice marna e la presenza nel terreno di una forte percentuale di sali minerali conferiscono notevole sapidità, buona persistenza al palato, freschezza.

La coltivazione delle vigne si svolge nella massima naturalezza, seguendo i cicli del sole e della luna, adottando tecniche biologiche e di coltivazione integrata per la preservazione dell'integrità naturale della vigna. Affinamento in vasche acciaio per garantire una chiara determinazione del gusto originario del vitigno e bâtonnage a mano.



PINOT BLANC
RISERVA CONTEA
100% Pinot Blanc



CHARDONNAY
RISERVA CONTEA
100% Chardonnay



MERLOT
RISERVA CONTEA
100% Merlot



RIBOLLA GIALLA
100% Ribolla



JACOT FRIULANO
100% Jacot



MALVASIA
100% Malvasia



PINOT GRIGIO
100% Chardonnay



PINOT BLANC
100% Pinot Blanc



SAUVIGNON
100% Sauvignon



CHARDONNAY
100% Chardonnay





BIRRE



Kühbacher Bier è un'azienda storica ed affermata nella produzione di birra in Germania; La birra viene prodotta a Kühbach in Baviera, la patria della birra; Qui l'arte di fabbricare la birra ha una tradizione antichissima.

E' da oltre 150 anni che la produzione è in mano della famiglia Beck-Peccoz, che fino ad oggi ha mantenuto l'antica struttura aziendale costituita da birreria, boschi ed agricoltura, esattamente come mille anni fa.



LAGER



PILS



X-WEIZEN



FESTBIER



PECCATOR



RED



HELL



EXPORT



JOSEFI



SCHLOSS-WEIZEN



WEIZEN DUNKEL



1862

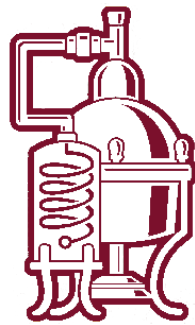


RADLER

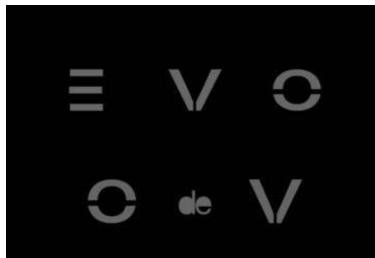
Kühbacher

BIRRE - Kubbach



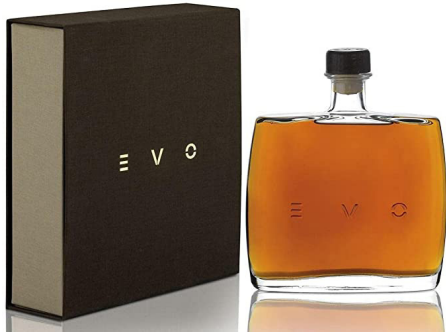


DISTILLATI



istofoli 2017

Partire dalla tradizione italiana per arrivare a prodotti nuovi, caratterizzati da una personalità unica, forte, internazionale! Oppure, viceversa, partire da distillati internazionali quali Gin e Vodka reinterpretandoli in modo da avvicinarli alla tradizione Italiana, giocando con la morbidezza e la complessità che ci dona il Mediterraneo.



EVO



FUMO



D-WINE



EVO WOODEN BOX SIGARI



ODEV GIN BLACK



ODEV GIN WHITE



Da una iniziale dimensione artigianale la passione, la caparbia e la professionalità del fondatore, sempre affiancato dalla moglie Oretta, hanno consolidato le basi per una futura, gratificante e costante crescita.

All'inizio degli anni '70, con l'entrata in azienda dei due figli Morena e Mauro, gli orizzonti si sono allargati, da un lato consolidando il cuore aziendale, dall'altro passando da una dimensione locale a una internazionale, sempre nel solco di quei valori che ne hanno ispirata l'origine: passione, genuinità, creatività, professionalità.

Negli anni '90 l'azienda ha ricevuto un ulteriore importante impulso: l'entrata dei nipoti Marella e Alessandro ha portato nuova linfa, nuove idee, nuovi entusiasmi, coniugando i valori della tradizione ai nuovi traguardi del mercato globale.



ANTIKA STRAVECCHIA
INVECCHIATA 18 MESI



I FIRMATI
GEWÜRZTRAMINER
INVECCHIATA



ORI DI GRAPPA
CUVÉE IMPERIALE



GRAPPA BARRICATA
ORI DI GRAPPA



VELLUTO BLU
GRAPPA DI BRUNELLO



RISERVE GIORI G24
STRAVECCHIA



AMARONE BARRICATA
ETICHETTA RAME



GRAPPE ACQUA CALDA



GRAPPE TRENTO
LA MORBIDA



GRAPPE TRENTO
LA BARRICATA



ANTICHI ALAMBICCHI

- Moscato
- Chardonnay
- Pinot Nero
- Müller Thurgau
- Teroldego
- Gewürztraminer
- Pera Williams



GRAPPE ALPINE

- Al Mugo
- Alla Ruta
- Al Ginepro
- Alla Genziana



LIQUORE
BASE GRAPPA
ALLA CAMOMILLA



LIQUORE
BASE GRAPPA
AL FIENO "Fem"



LIQUORE
BASE GRAPPA
AL MIELE "Oro"



LIQUORE
AL GUSTO DI
STRUDEL "Delice"



MIGNON
Grappa di Moscato
Bombardino
Cosa Nera



COSA NERA



AMARO DEL NONNO



PREMIUM DRY GIN



BENIAMINO MASCHIO®



La nostra distilleria a vapore ottiene una grappa raffinata ed elegante. Le vinacce vengono conservate in ambienti controllati così da sviluppare gli aromi migliori. Gli Alambicchi utilizzati per distillare il gin, invece, sono di più piccole dimensioni, 100 litri ciascuno, e sfruttano la tecnica del Bagnomaria

Il magazzino di invecchiamento, costruito da nonno Beniamino nel 1964, è caratterizzato da un elevato livello di umidità che limita l'evaporazione.

Questa tipologia di magazzino è unica e particolare. L'interno del magazzino custodisce barriques, tonneaux, botti e tini di rovere francese e di Slavonia. Alcuni tini furono costruiti nel 1964 e hanno una capienza di oltre 400hl.



GRAPPA BIANCA
GRAN SELEZIONE



GRAPPA BRENTÈ BARRIQUE
RISERVA 36 MESI



GRAPPA BRENTÈ
RISERVA 9 ANNI



GRAPPA BRENTÈ AMARONE



KAPRIOL DRY GIN



KAPRIOL OLD TOM GIN



KAPRIOL SLOE GIN



KAPRIOL GRAPEFRUIT
&
HIBISCUS



KAPRIOL LEMON
&
BERGAMOT



KAPRIOL BLOOD ORANGE
&
PEACH



KAPRIOL BLUEBERRIES GIN



FLORITA LONDON DRY GIN



FLORITA
STRAWBERRY & LEMON GIN



FLORITA
MANGO & LIME GIN



AQUA LYCE GIN



LIQUORE KAPRIOL



AMARO DEL CANSIGLIO



Distillerie Trentine

Dal 1864 cinque generazioni di distillatori



Distillerie Trentine
un'arte, una passione!

Mezzocorona
-TRENTO-

Le Distillerie Trentine nascono dall'esperienza tramandata da padre in figlio risalente dal 1864.

Situate nella piana Rotaliana hanno rinnovato i propri impianti utilizzando le più avanzate tecnologie rispettando i segreti dei propri mastri distillatori.

Oggi con la stessa passione di allora l'azienda cerca di mantenere vivo il legame tra la grappa e il territorio consapevoli che tale connubio contribuisca a rendere tale il più rappresentativo del Bel Paese



GRAPPA TRADIZIONE



ACQUA PERE WILLIAMS



GRAPPA INVECCHIATA
1 ANNO



GRAPPA CUOR DI MOSCATO



GRAPPA CUOR
DI MÜLLER THURGAU



CUOR DI BARRIQUE
2 ANNI



SILVER SILENTIUM
5 ANNI



GRAPPA ALLA GENZIANA



GRAPPA AL GINEPRO



GRAPPA AL MUGO



MELADAI



CUOR DI CAMOMILLA



CUOR DI SAMBUCO



GRAPPA INVECCHIATA
1 ANNO
TASCABILE

distilleria
CASELLI
1860



La Distilleria Caselli nacque nel 1860 per merito di Francesco Caselli. Da principio era essenzialmente una Drogheria dove si producevano una infinità di merci. I liquori dell'epoca venivano prodotti nelle stanze a pian terreno e nelle cantine del Palazzo Caselli nel centro storico di Sassuolo.

Quando, nei primi anni del '900, alla guida dell'attività subentrò GALDINO CASELLI, la Drogheria si trasformò sempre più in Distilleria. Egli, da esperto liquorista, fu molto abile nel creare diversi tipi di distillati e liquori ed il più famoso divenne l'Elisir all'anice stellato poi chiamato "Sassolino".



SASSOLINO



SASSOLINO
EDIZIONE LIMITATA



NOCINO RISERVA ORO



NOCINO RISERVA
EDIZIONE LIMITATA



FRAGOLINO



MIRTILLINO



MIRTILLO ROSSO
RUBINO DEL BOSCO



LIQUIRIZIA PURA



AMARO
CON INFUSO DI ERBE E SPEZIE



ERBA LUIGIA



LIMONCINO



GENEPEY



ZENZERINO



BOMBARDINO



GRAPPA BIANCA MORBIDA



GRAPPA RISERVA BARRIQUE



GRAPPA DI MOSCATO



In questo scenario, viviamo ed operiamo noi, l'Azienda Agricola Vitivinicola Barone fondata dal 2004 da Giuseppe Di Fiore, Francesco Barone e Perrella. Dove con una completa e profonda ristrutturazione di una Cantina Sociale, mettiamo a disposizione, oltre a noi stessi, anche una struttura pronta ad accogliere numerosi visitatori, aventi la possibilità di poter ammirare il frutto della nostra immensa passione per i nostri variegati prodotti e per questa nostra terra struggente ed amata.



AQUAVITE DI FICO
CHE FICO!



Da Liquori Sarandrea è possibile trovare una vasta scelta di prodotti di altissima qualità, accuratamente selezionati per rispondere alle diverse esigenze di gusto della clientela: vini, birre, liquori artigianali, amari, whisky, cognac, ma anche dolci, prodotti gastronomici tipici, cioccolate e molto altro, il negozio è un vero e proprio paradiso per gli amanti dei prodotti più particolari.

Non solo, all'interno del laboratorio fitoterapico del negozio vengono realizzati prodotti erboristici in grado di regalare un pieno benessere a chi ne fa uso, tutti a base di erbe selezionate con cura.



ELIXIR CARCIOFO
INFUSO DI FOGLIE DI CARCIOFO



ELIXIR GENEPI
INFUSO DI ARTEMISIA



ELIXIR GENZIANA
INFUSO DI RADICI DI
GENZIANA LUTEA



LIQUORE NIENTE
INFUSO DI ERBE



LIQUORE RATAFIA
INFUSO VINOSO DI VISCIOLE



SAMBUCA VECCHIA
DISTILLATO DI FIORI DI SAMBUCO



AMARO TONICO
CON ERBE SVEDESI



S H E T L A N D R E E L



La Shetland Distillery Company è stata creata da quattro persone che condividono la passione per la produzione di prodotti di alta qualità nelle comunità locali. Negli ultimi 12 anni, Frank e Debbie Strang hanno rigenerato l'ex sito della RAF a Saxa Vord, Unst in un premiato resort turistico con alloggi con angolo cottura tutto l'anno, ostello stagionale e bar/ristorante. Stuart e Wilma Nickerson possiedono e gestiscono The Malt Whisky Company, che rilascia la propria gamma di whisky scozzesi single cask imbottigliati in modo indipendente. Stuart ha lavorato nel settore del whisky scozzese dal 1979, gestendo alcune delle distillerie più famose. C'è un desiderio condiviso di costruire non solo la distilleria di whisky scozzese più a nord e la distilleria di gin più a nord del Regno Unito, ma anche di creare le migliori espressioni di questi due prodotti, nella distilleria di Unst.



SHETLAND REEL
BLENDED MALT WHISKY



SHETLAND REEL
OCEAN GIN



SHETLAND REEL
ORIGINAL



SHETLAND REEL
SUMMER



Il nome KIMERUD deriva dalla fattoria Kimerud EST'D 1785 che si trova nel comune di Lier, a circa 20 minuti a ovest di Oslo.

Nel 2014 è stato prodotto e nato in questa fattoria il primo gin KIMERUD, creato dal mastro distillatore Ståle Haavaldsen Johnsen.



NAVY STRENGTH
GIN 57°



Fondata da Xavier Baker e Conrad Gauntlett nel 2014, la Isle of Wight Distillery è la prima e unica distilleria dell'isola e la casa del Mermaid Gin. Radicato nel paesaggio naturale di un'isola unica, il nostro piccolo team distilla liquori modellati dai nostri splendidi dintorni e dal carattere unico della nostra isola. Fare le cose in modo diverso, ridurre al minimo gli sprechi e utilizzare ingredienti di provenienza etica e spesso locali per creare una gamma di liquori morbidi e complessi.



MERMAID SMALL BATCH
DRY GIN 42°



L'aroma straordinario e corposo del SEARS GIN e delle bevande analcoliche SEARS sono ottenuti attraverso l'esclusivo processo di produzione, il Cutting Edge Process®. Lame estremamente affilate rilasciano gli oli essenziali degli ingredienti selezionati. Il risultato sono prodotti di altissima qualità. Magistralmente equilibrato e con squisito equilibrio.



IMPERIAL ORIGINAL SEARS
GIN 44°



SEARS SPICED GARDEN
GIN ANALCOLICO 0°

ANTONIO CUCO



La storia di Sharish Gin è autentica quanto il suo creatore, António Cuco, che durante un periodo di disoccupazione si è reinventato e ha scoperto un vero alchimista dei sapori, capace di creare un marchio emblema e riconosciuto a livello internazionale. Ispirato a utilizzare aromi che gli ricordavano i suoi ricordi d'infanzia, António si è unito a botanici, agrumi e altri ingredienti, tutti dalla sua terra natale, per ottenere la formula finale di Gin Sharish, che ha dato origine ad altre 3 versioni, utilizzando, ad esempio, Bravo la mela de Esmolfe, che la bisnonna gli dava da mangiare alla fiera di Borba, e il fiore di lúcia-lima dall'aroma che gli ricordava il tè che la nonna di S. Manços preparava all'ora di pranzo. Sharish Gin, la cui ricetta originale rimane invariata, è passato da una bevanda fatta in casa, fatta da offrire solo a pochi amici, a una bevanda di qualità premium che dimostra che l'Alentejo è molto più che vino e olio d'oliva. Con un'offerta dal tradizionale Gin in stile londinese al moderno Gin aromatizzato, l'autenticità di António Cuco sorprende tutti gli amanti dei liquori, sempre con i migliori frutti della regione e ingredienti naturali che vale la pena provare.



BLUWER BLUE MAGIC
GIN 40°



Gin Tropez è un gin floreale con un bouquet di lavanda e altre erbe. Gin Tropez ti porta tra i bellissimi campi di lavanda e giardini di Ramatuelle. Durante il processo di distillazione, l'obiettivo era trovare un equilibrio tra lo spirito, il ginepro e la lavanda. Per portare più equilibrio, abbiamo optato per alcune erbe aggiuntive che ci fanno desiderare ancora di più Sain-Tropez. Principalmente semi di cumino, un po' di coriandolo e radice d'angelo, gli altri botanici rimangono un segreto locale a Saint-Tropez.



SAINT TROPEZ
GIN 44°



Il gin nato nelle Prealpi Vicentine, 52 Mule Road è un cold compound gin, 100% italiano, artigianale e dalla forte impronta territoriale. Ha una classica base di bacche di ginepro, accompagnata da angelica, coriandolo, salvia, rosmarino e una fresca punta di limone. Il tutto arricchito da erbe montane, come genziana, assenzio e Tanaceto Partenio, chiamato nelle Prealpi vicentine: maresina.



GIN MULE ROAD



Spinti dall'amore per la natura e i suoi prodotti, i fratelli Alessandro e Federico Giuman e l'amico birraio Federico Casarin iniziano nel 2008 a produrre birra casalinga, con l'obiettivo di fare della propria passione un lavoro.

Dopo numerosi esperimenti con un impianto decisamente casalingo, decidono finalmente di fondare, nel 2014, il Birrificio del Doge, dopo aver perfezionato le prime quattro ricette di birre artigianali: Weizen, Marzen, Blanche e Pale Ale.

Le birre del Doge sono il risultato dell'utilizzo di materie prime di qualità e acqua di fonte autoctona, il frutto della meravigliosa arte del Made in Italy, immersa nel suggestivo panorama del Veneziano.



GIN
LA PESTE

MARK SPIRITS

HANDCRAFTED



La scoperta è sempre stata una delle attività che più affascina l'essere umano, un modo per raggiungere il futuro e trovare qualcosa di insolito. Ma non solo la specie umana trae piacere dall'atto della scoperta: il segugio è infatti un cane elegante e curioso, che cerca i profumi nell'immensità degli odori che lo circondano. Grazie al loro travolgente senso dell'olfatto, sono in grado di percepire un nuovo mondo diverso da quello che vediamo visivamente. Con la sua maestria ed eleganza ha ispirato la ricerca di sapori e profumi che contribuiscono a rendere unici i gin di Mark Spirits. Sherlock e Puppy sono il risultato di esperimenti, prove e assaggi, di una passione per le sfumature che ogni loro sorso ha dipinto sul palato di chi li ha creati. Il magistrale mix di fragranze, le varie sfumature di colori, il gusto pungente e allo stesso tempo dolce del gin sono tutti messi insieme per creare una sinestesia dei sensi, come se fosse possibile cogliere la poesia di un profumo ambrato che flirta con le tue papille gustative prima di scivolare in gola.



MANDALA
GIN 40°



NIPPON
GIN 40°



SHERLOCK
GIN 40°



LIQUORI PER PASSIONE DAL 1814



Casoni, tra le più antiche distillerie e fabbriche di liquori italiane, ha tramandato di generazione in generazione il proprio saper fare, conservando un'innata passione per la produzione di liquori e distillati e l'amore per la propria terra. Da sempre infatti Casoni è a Finale Emilia, Modena, il paese che ha visto crescere questa realtà in oltre 200 anni di storia.

La famiglia Casoni, negli anni, ha saputo trasformare l'azienda artigianale e locale in un'impresa protagonista del mercato della produzione di liquori e distillati, in Italia e nel mondo.



BUCKINGHAM LONDON
DRY GIN



LESTER GIN

XAMORFOS



Xamorfos nasce da Distill Hub, una distilleria giovane ma all'avanguardia.



XAMORFOS
GIN 40°



L'azienda Calabro nasce dall'intuizione e la passione di Roberto Maiorano, ricercatore degli effetti benefici degli estratti di piante sulla salute dell'organismo. L'azienda agricola é sita nel territorio di Cariati Marina sulla costa jonica cosentina e si compone di 14 ettari con agrumeto, seminativi ed uliveto dislocata su 3 appezzamenti. L'azienda risale a fine '800 quando i trisavoli di Roberto erano già presenti in loco dediti alla coltivazione degli ulivi. Nel corso delle epoche, diverse sono state le attività impiantate sul territorio: le coltivazioni orticole, i seminativi per il bestiame, la zootecnia, il vigneto, la limetta (detta Piretta nell'idioma locale), le coltivazioni cerealicole e più recentemente l'agrumeto.



DR ROB DRY MEDITERRANEAN N8
GIN 42°



DR ROB PINO MUGO & MIRTO
GIN 42°



DR ROB MENTA & LIME
GIN 42°

Lovely



Noi di Lovely Drinks crediamo che la natura ne sappia di più. Ecco perché abbiamo mantenuto le nostre ricette semplici in modo che l'eccezionale qualità degli ingredienti naturali che utilizziamo possa risplendere.



INDIAN TONIC WATER



Siamo specializzati nella rappresentazione e commercializzazione di marchi di fama mondiale in Estonia, Lettonia e Lituania. Liviko è orgogliosa di presentare i marchi a noi affidati, come Bacardi, Martini, Bombay, Remy Martin, Cointreau, Botanist, Metaxa, St-Rémy, Grey Goose, Whyte & Mackay, Boulard, Otard, Jack Daniel's, Finlandia Vodka e Fentimans. Il portafoglio di vini di Liviko comprende più di 700 vini del Vecchio e Nuovo Mondo, che rappresentano i marchi di produttori stimati come Hardy's, Cono Sur, Carmen, Murviedro, Piqueras, Canti, Le Grand Noir, Valckenberg, Louis Jadot, Spier, Mud House, Santa Chiara, Ste. Michelle, Maschio, Clos Amador e Deutz. Le nostre bevande sono rappresentate nel settore del duty-free e del travel retail, attento alle tendenze ed esigente, e in più di 60 mercati in Europa, America, Asia e Oceania. Siamo un'azienda internazionale responsabile che valorizza la qualità, la tradizione e il consumo ragionevole di alcol. Liviko fa parte di NG Investeeringud, uno dei gruppi di investimento industriale e commerciale di maggior successo in Estonia.



HOBE MAHE VODKA
LIVIKO ESTONIAN



Nel 1886, un farmacista acquista la distilleria Moe (fondata nel 1688) e inizia a costruire una raffinata distilleria di liquori moderna per i suoi tempi. Nel corso della storia, la professione del farmacista ha richiesto conoscenza, precisione e senso di responsabilità. Ma l'Estonia è l'unico posto meraviglioso al mondo in cui la professione del distillatore di vodka è rispettata tanto quanto quella del farmacista. Le pareti della distilleria di liquori scavate nella pietra del campo, le pietre che si incurvano nel camino e la cantina con il suo soffitto maestoso: queste sono le tracce lasciate da un uomo colto e affamato di conoscenza.



RYE 1886
VODKA 40°



HANDSA RYE
VODKA 63°



J.J. KURBERG HEMP
VODKA 40°



J.J. KURBERG PIPER
VODKA 40°



MOHN POPPY'S
GIN 45°



Il devoto isolano di Grenada produce tranquillamente rum a mano da oltre 200 anni. Six Saints è un piccolo lotto di rum di una distilleria, la migliore di Grenada, fondata nel 1937, terza generazione di distillatori e luogo di lavoro per 500 coltivatori di canna da zucchero locali. Il risultato è un rum leggero e complesso acclamato dalla critica con morbidi sentori di noce burrosa, frutta tropicale e vaniglia, rifinito in botti di bourbon.



SIX SAINTS RUM
GRENADA

Arechabala

Jose Arechabala S.A. Cárdenas, CUBA



La storia del rum Arecha costituisce la continuità e la tradizione ronera cubana. Don José Arechabala, en Cárdenas, proveniente dalla Spagna, creò la prima distilleria nella parte occidentale del paese nel 1878 dando vita ai marchi Havana Club e Arechabala che furono di eccezionale importanza per l'economia di Cuba. Dopo la rivoluzione cubana del 1959, la ditta fu espropriata, la famiglia emigrò e il marchio divenne Arecha. Da allora continua ad essere prodotto con metodi tradizionali dagli esperti maestros roneros cubani. Nel 2004 il Governo cubano ha inserito Arecha in una lista di rum tradizionali e di qualità, da difendere con l'imposizione di precise regole di produzione. Tutti i rum Arecha sono distillati, invecchiati e imbottigliati interamente a Cuba nella distilleria "El Valle" a Pinar del Rio di proprietà della Empresa de Bebidas y Refrescos. Un rum con una grande storia e di alta qualità, con tutto il fascino del prodotto tipico che è rimasto tale nel tempo.



ARECHA CORTA ORO 5 Y
RUM 38°



ARECHA ANEJO RESERVA 7 Y
RUM 38°

Domaine de Lasdoux



Dal 1680, in un piccolo comune della Charente, sorge il Domaine de Lasdoux ma la sua storia legata al Cognac inizia più tardi, nel 1881, quando Eugène Lheraud eredita dei vigneti nella Grande Champagne ed inizia a distillare. Diverse generazioni si sono succedute da allora, e tutte hanno portato avanti con grinta e tenacia l'arte della distillazione e dell'invecchiamento del Cognac finché nel 1970 Guy, attuale proprietario, istituisce il marchio "Cognac Lheraud" e lo rende famoso in tutto il mondo.

La casa Baron Gaston Legrand esiste e distilla da più di 120 anni ma un tempo vendeva i suoi Armagnac sfusi ad altre aziende. Nel 1998 gli anziani proprietari, senza eredi ed in una difficile situazione finanziaria, decidono di vendere la distilleria.

Guy Lheraud, loro amico di lunga data, conosce molto bene la realtà e decide di rilevare la proprietà mantenendo comunque gli edifici ed i collaboratori che fino ad allora avevano operato nella distilleria.



BAS ARMAGNAC
V.S. 3 ANNI
40% Ugni Blanc- 40% Bacco
20% Folle Blanche



BAS ARMAGNAC
VSOP 5 ANNI
40% Ugni Blanc- 40% Bacco
20% Folle Blanche



COGNAC LHÉRAUD
VS 3 ANNI
100% Ugni Blanc



COGNAC LHÉRAUD
VSOP 5 ANNI
100% Ugni Blanc



COGNAC LHÉRAUD
XO - L'OUBLIÉ N°48
100% Ugni Blanc



Rum & Cane Merchants ti invita a esplorare il mondo del Rum Extra Old (XO) mentre viaggiamo per il mondo, portando alla luce i migliori barili di Rum.

Unisciti al nostro viaggio alla scoperta delle cinque principali regioni produttrici di rum. Ognuna delle nostre espressioni regionali contiene due Rum selezionati a mano, sposati insieme per incarnare il carattere unico della regione.

Nel mondo in gran parte non regolamentato del rum, ti assicuriamo di ottenere il meglio nel suo stato più naturale. Tutto il nostro Rum viene imbottigliato proprio come dovrebbe essere: 100% naturale e non filtrato a freddo. Né aggiungiamo coloranti, aromi o zuccheri prima dell'imbottigliamento finale ad alta gradazione e, presentato in uno storico decanter per cipolle.



ASIA PACIFIC
SINGLE BARREL



BRITISH WEST INDIES
SINGLE BARREL



CENTRAL AMERICA
SINGLE BARREL



FRENCH OVERSEAS XO
SINGLE BARREL



SPANISH CARRIBEAN
SINGLE BARREL

The **LOST DISTILLERY** *Company*



Ci vogliono anni di continua ricerca per capire la vita della distilleria e come ogni malto si è evoluto nel corso dei secoli. Gli archivisti si collegano con i fondatori della distilleria, attraverso le generazioni per definire ogni Whisky unico e la sua storia fin dall'inizio.

Questi pionieri sono i padri fondatori dello Scotch Whisky. Realizziamo una rinascita moderna del patrimonio del whisky scozzese. Fedele alle sue radici e riportato in vita attraverso un equilibrio tra scienza e arte. Una volta definito il carattere originale del whisky, iniziano a ridare vita al dram con l'arte di miscelare single malt invecchiati.



AUCHNAGIE ARCHIVIST
BLENDED MALT WHISKY



DALAUAN CLASSIC
BLENDED MALT WHISKY



GERSTON ARCHIVIST
BLENDED MALT WHISKY



JERICHO CLASSIC
BLENDED MALT WHISKY



LOSSIT CLASSIC
BLENDED MALT WHISKY



STRATHEDEN CLASSIC
BLENDED MALT WHISKY



TOWIEMORE CLASSIC
BLENDED MALT WHISKY



WHISKY
BIG MOUTH



Un blend whisky scozzese con 125 anni di storia. Elegante, complesso, bilanciato ed eccezionalmente morbido. Old Tullymet prende il nome dalla sua casa spirituale “Tullymet Highland Single Malt Distillery”, fondata nel 1812, meglio conosciuta come Auchnagie Distillery e soprannominata Tullymet nel 1890.



OLD TULLYMET BLENDED WHISKY
WHISKY 40°

BENRIACH



La distilleria BenRiach, originariamente conosciuta come Longmorne No.2, è stata costruita da John Duff nel 1897. La distilleria si trova in una zona rurale poco abitata dello Speyside, in prossimità delle Grampian Mountains vicino il fiume Lossie.

Il 2004 è l'inizio del periodo più emozionante della storia di BenRiach. Fu nell'aprile di quell'anno che BenRiach divenne indipendente, essendo stata acquistata da The BenRiach Distillery Company Limited. Questa proprietà indipendente consente alla distilleria di sperimentare diverse interessanti finiture in legno e continua a produrre whisky da orzo maltato sia torbato che non. BenRiach ritrae la propria unicità attraverso i metodi e le abilità particolari degli uomini che fabbricano il whisky, gli ingredienti utilizzati, i caratteristici alambicchi di rame e le botti di alta qualità selezionate per la maturazione.



HEART OF SPEYSIDE



12 YEARS OLD
SHERRY WOOD MATURED



BIRNIE MOSS
HEAVILY PEATED TORBATO



CURIOSITAS 10 YEARS OLD
TORBATO



15 YEARS OLD
TAWNY PORT FINISH



16 YEARS OLD
SAUTERNES FINISH



AROMATICUS FUMOSUS
12 YEARS
RUM FINISH TORBATO

wine-searcher.com

GLENROY



I whisky di Glenroy sono una celebrazione della leggenda dei Pitti e del loro viaggio attraverso la storia scozzese. Le origini dei Pitti – “The Painted People”, in riferimento alla loro pittura di guerra – si perdono nella notte dei tempi. La leggenda narra che discendessero dalle “fate”. Stabilendosi nel nord della Scozia ben prima della nascita di Cristo, i Pitti erano rinomati per le loro eccezionali qualità bellicose. Una tribù senza paura della Scozia dell’Età Oscura, respinsero le conquiste sia dei Romani che degli Angli. Persone coraggiose e colorate, che hanno combattuto per creare la nostra patria.

Dopo aver vinto queste battaglie decisive, la loro terra di Pictavia si fuse con il Regno gaelico di Dàl Riata per formare il Regno di Alba, quello che oggi chiamiamo Scozia. A Glenroy ci impegniamo a mostrare il meglio che la Scozia ha da offrire e abbiamo setacciato il paese alla ricerca dei migliori whisky che riusciamo a trovare.



WHISKY NO AGE
SPEYSIDE SINGLE MALT



WHISKY 10 Y
SPEYSIDE SINGLE MALT



WHISKY 12 Y
SPEYSIDE SINGLE MALT



WHISKY 8 Y
SPEYSIDE SINGLE MALT

ALCHIMIE



INDIPENDENTI

● spirits-liqueur-exclusive ●



« Vogliamo essere, nel mondo, il punto di riferimento della cultura e dell'eccellenza dei superalcolici. Deliziando gli amanti della qualità, entusiasmando i nostri clienti, importando e creando prodotti straordinariamente buoni, belli e ben fatti; al fine di anticipare e soddisfare i desideri e le esigenze degli appassionati e dei barman di tutto il pianeta.»

Daniele Abrugia

SPIRITI ALCHEMICI

1 PECCATRICE: VODKA - WODA - вода

2 SACCHARUM OFFICINARUM: RUM - RON - RHUM

3 FIGLI DI "LA BOUVE": GIN

4 ALMA DE JIMADOR: TEQUILA & MEZCAL, SOTOL

5 «UISGE BEATHA» L'ACQUA DELLA VITA: WHISKY

6 SOL LEVANTE: SHOCHU

7 QUINTA ESSENZA: ...ALTRI DISTILLATI

8 ORE 18.00: VERMOUTH & BITTER

9 FITOLOGIA: ELISIR - TONICI - AMARI

10 MISGELAZIONE: LIQUEUR, ESSENZE & SYRUP

11 $C_{20}H_{24}N_{2}O_2$: SODATI E FUSTI



PECCATRICE - VODKA



VODA

Alchimie indipendenti



*Io non sono una donna. Sono una cosa neutra.
Sono un bimbo, un paggio e una decisione ardita.
Sono un raggio ridente di sole scarlatto...
Io sono una rete per tutti i pesci voraci,
sono un calice a onore di tutte le donne,
sono un passo verso il caso e la rovina,
sono un salto nella libertà e nel sé...
Io sono il sussurro del sangue nell'orecchio
dell'uomo, sono una febbre dell'anima, della carne
voglia e rifiuto, sono una targa d'ingresso a nuovi
paradisi. io sono una fiamma, che cerca vivace,
sono un'acqua, fonda, ma audace fino al ginocchio,
sono fuoco e acqua in rapporto leale, e senza
condizioni...*

MADONNA

SPIRITO ALCHEMICO

Vodka

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl- 100cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

 ANIMA

- ❖ Cristallina
- ❖ Ciliegia
- ❖ kiwi
- ❖ Mandorla
- ❖ Mallo di noce

 AFFINITA'

- ❖ Ginger Beer
- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Succo Cranberry
- ❖ Ostriche

 MISCELA

BLASFEMO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Vodka Madonna
- ❖ 3cl Succo Lime
- ❖ 3cl Lampone Vedrenne
- ❖ Fill Succo Arancia

Garnish :

- Lamponi Freschi
- Fetta Lime



Alchimie indipendenti



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

Alla vista limpida e cristallina.

Sensazioni olfattive: fine, intenso con note fresche di ciliegia e kiwi. Sensazioni gustative: al palato le sensazioni tattili sono piacevoli ed armoniche. Leggermente amaro con sentori di mandorla e mallo di noce. Persistente e leggermente balsamico.



Cod. 60309

KIEV 1896

SPIRITO ALCHEMICO

Vodka

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

100cl

ALCHIMISTI

Zlatogor Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Ucraina -> Kiev

ANIMA

- ❖ Alcool Lux
- ❖ Grano selezionato
- ❖ Acqua filtrata con ioni d'oro
- ❖ Morbida

AFFINITA'

- ❖ Katleti
- ❖ Pirozhki
- ❖ Tartina di caviale, cipolla tritata e uovo sodo e burro

MISCELA

F*ck The War

Recipe :

- ❖ 4,5cl Kiev
- ❖ 1,5cl Chambord
- ❖ 1,5cl Cointreau
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Top Lemon

Garnish :

➤ Menta & More



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Vengono utilizzati 15 passaggi di depurazione (9 per l'acqua e 6 per la vodka). A differenza di quanto avviene nella maggior parte delle altre aziende l'acqua non viene distillata per lasciarla "viva" e preservare il suo gusto morbido e le proprietà inalterate.



Cod. 60211

HÖBE MAHE

SPIRITO ALCHEMICO

Vodka

ALCOOMETRIA

39,2%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Liviko Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia-> Tallinn

ANIMA

- ❖ 100% Grano Biologico
- ❖ Filtro Argento
- ❖ Aroma Fresco e Pulito

AFFINITA'

- ❖ Aringhe affumicate
- ❖ Ostriche crude
- ❖ Blinis
- ❖ Borscht

MISCELA

Silver Surfer

Recipe :

- ❖ 6cl Hobe Vodka
- ❖ 1,5cl Vermouth Bianco
- ❖ 1 Dash Orange Bitter

Garnish :

- 2 Olive



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Il prodotto compie 3 passaggi lenti in un filtro a carbone attivo e 29 elementi filtranti gli conferiscono un gusto puro e morbido.

Il volume alcolico è di 39,2°, la gradazione migliore per l'equilibrio tra aroma e gusto fresco e pulito.



Cod. 60316

RYE 1886

SPIRITO ALCHEMICO

Vodka di Segale

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Moe Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia -> Moe Mahe

ANIMA

- ❖ Segale Estone Biologico
- ❖ Acqua Pandivere
- ❖ Secca
- ❖ Decisa

AFFINITA'

- ❖ Crostini di burro e aringhe
- ❖ Caviale
- ❖ Uovo sodo e cipolla
- ❖ Ostriche

MISCELA

RYE DRY

Recipe :

- ❖ 4,5cl Rye 1886
- ❖ 1 cl Poppy's gin
- ❖ 1 cl vermouth extra dry

Garnish :

- 3 olive



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

RYE 1886 è prodotto nella Moe Fine Spirit Distillery fondata nel 1886 dal farmacista estone Jakob Kurberg. Nel 1886, la segale era coltivata senza diserbanti o concimi chimici e Moe Mahe 1886 continua la tradizione che dura da più di 100 anni.



Cod. 60310

HANDSA RYE

SPIRITO ALCHEMICO

Rye Vodka

ALCOOMETRIA

63,2%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Moe Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia-> Tapa

ANIMA

- ❖ 100% Segale Biologico
- ❖ Forte
- ❖ Secca

AFFINITA'

- ❖ Anguilla Marinata
- ❖ Mulgikapsald
- ❖ Sult
- ❖ Silgosoust

MISCELA

Strenght

Recipe :

- ❖ 4cl Handsa Rye Vodka
- ❖ 2cl Cointreau
- ❖ 2 Dash Grapefruit
- ❖ 3cl Succo Lime

Garnish :

- Grapefruit peel



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

HANDSA è un BRANDY di SEGALE artigianale derivato dal più antico ceppo di segale attualmente in produzione. il Sangaste , fermentato e poi distillato lentamente per mantenere tutti gli aromi di questa segale d'Inverno. I distillatori del 18 secolo segretamente distillavano questo spirito "forte" per loro stessi e per il contrabbando.



Cod. 60313

J.J. KURBERG HEMP

SPIRITO ALCHEMICO

Vodka alla Canapa

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Moe Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia-> Tapa

ANIMA

- ❖ Canapa
- ❖ Erbacea
- ❖ Floreale
- ❖ Morbida

AFFINITA'

- ❖ Curd
- ❖ Keel Hernestega
- ❖ Rossolye
- ❖ Kissel

MISCELA

Jumming

Recipe :

- ❖ 4,5cl Hemp
- ❖ 2cl Succo Lime
- ❖ 2cl Zucchero liquido
- ❖ Fill Cedrata

Garnish :

- Menta
- Cedro Slice



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

HEMP è una vodka aromatizzata grazie all'infusione della canapa sativa, naturalmente si tratta di una varietà senza alcuna traccia di principi attivi che però mantiene inalterato il suo tipico aroma.

Ottima da sorseggiare fresca o per dare un piacevole tocco erbaceo nella miscelazione.



Cod. 60311

J.J. KURBERG HOPS

SPIRITO ALCHEMICO

Vodka al luppolo

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Moe Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia->

Tapa

ANIMA

AFFINITA'

MISCELA

- ❖ Luppolo Cascade
- ❖ Amaro Floreale

- ❖ Selvaggina
- ❖ Verdura grigliata
- ❖ Costata di manzo alla brace
- ❖ Salsiccia arrosto

Top of the Hops

Recipe :

- ❖ 4,5cl Hops
- ❖ 2cl Succo Lime
- ❖ 2cl Zucchero liquido
- ❖ Fill Tonica

Garnish :

- Menta
- Lime



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

HOPS è una vodka aromatizzata grazie all'infusione del LUPPOLO, la varietà CASCADE dalla Nuova Zelanda è stata scelta per la sua aromaticità e il suo piacevole finale amaro. Sembrerà di bere una buona birra a 40° senza le bollicine. Sarà un ottimo dopo pasto o un sorprendente Twist per i vostri cocktail.



Cod. 60315

GOLDEN ROOT

SPIRITO ALCHEMICO

Vodka

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Moe Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia-> Tapa

 ANIMA

 AFFINITA'

 MISCELA

- ❖ Rhodiola Rosea
- ❖ Aromatica
- ❖ Erbacea

- ❖ Leib
- ❖ Rossolye
- ❖ Keel Hernestega
- ❖ Salmone

Recipe :

- ❖ 4,5cl Kuldjuur
- ❖ 2cl Succo Lime
- ❖ 2cl Zuccheru liquido
- ❖ Fill Yuzu Tonica

Garnish :

- Yuzu Slice



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

VODKA Aromatica Artigianale, infusa con Rhodiola Rosea o GOLDEN ROOT (RADICE DORATA). Questa rara e preziosa radice, cresce soltanto nelle zone fredde del mondo, da sempre è protagonista della medicina popolare.

Studi recenti hanno dimostrato la capacità di migliorare le performance fisiche, mentali e sessuali, riducendo anche la fatica.





Qui nascono i merabolani embraci e pepe in grande abbondanza. Qui si à bestie divise dall'altre e non àno niuno frutto che s'assemigli a nostri. Egli fanno vino di zucchero molto buono.» Così scriveva Marco Polo, tornando dall'Asia. E come lui altri viaggiatori lontani nella storia dell'umanità sono i testimoni delle gesta di questo spirito così nobile e affascinante. Il distillato delle legende, degli uomini di mare e delle loro avventure e peripezie. Per queste botti passa la trama dell'umanità che ha solcato in lungo e in largo il nostro pianeta, tra conquiste e nuovi popoli, tra segreti e misteri, tra tesori e ricchezze perdute.

Cod. 62596

FRENCH OVERSEAS XO

SPIRITO ALCHEMICO

Rum

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Rum & Cane Merchant

MERCANTE

Beer Fellas

ORIGINE

Martinica

ANIMA

- ❖ Cannella
- ❖ Creme Caramel
- ❖ Uvetta
- ❖ Liquirizia
- ❖ Frutti Tropicali

AFFINITA'

- ❖ Code di gamberi e scaglie di cioccolato
- ❖ Insalata di mele e carote
- ❖ Crumble di frutti rossi

MISCELA

CAFE' VANILLE

Recipe :

- ❖ 4,5cl French Overseas
- ❖ 1 Caffè espresso
- ❖ 1,5cl Liquor Caffè
- ❖ Crema di vanilla

Garnish :

- Cioccolato



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Questa bottiglia di Rum French Overseas Extra Old (XO) è stata distillata da Agricole presso la distilleria Rivière du Mât a Reunion e presso la distilleria Le Galion in Martinica, prima di essere invecchiata in botti di rovere bianco americano e francese, per un finale grande e audacia.



Cod. 62603

SPANISH CARIBBEAN XO

SPIRITO ALCHEMICO

Cod. 62603
Rum

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Rum & Cane Merchant

MERCANTE

Beer Fellas

ORIGINE

Cuba e Repubblica Domenicana

ANIMA

- ❖ Spezie burrose
- ❖ Fumo
- ❖ Caffè
- ❖ Melassa

AFFINITA

- ❖ Frutta secca
- ❖ Albicocche
- ❖ Tagliate di angur
- ❖ Formaggi Freschi

MISCELA

VECCHIO CUBANO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Spanish Carib. xo
- ❖ 3cl Sweet&Sour
- ❖ 2 Dash Bitter
- ❖ Soda

Garnish :

- Menta



Alchimie indipendenti

Beer Fellas



NARRAZIONE

Un matrimonio di diverse distillerie in una classica regione di produzione caraibica. Tutti sono rum extra vecchi e mirino a catturare la vivacità, lo stile e il terroir di quella regione creando rum da sorseggiare che sono eccitanti, vibranti e assolutamente deliziosi.



Cod. 62596

BRITISH WEST INDIES XO

SPIRITO ALCHEMICO

Rum

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Rum&Cane Merchant

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Trinidad – Barbados

ANIMA

- ❖ Agrumi
- ❖ Prugne scure stufate
- ❖ Leggero fumo
- ❖ Vaniglia
- ❖ Caramello

AFFINITA

- ❖ Spiedino di sgombro al cocco
- ❖ Spaghetti al pesto di menta
- ❖ Cheddar Invecchiato

MISCELA

LUCE&TEMPESTA

Recipe :

- ❖ 6cl British west indies
- ❖ Fill Birra allo zenzero
- ❖ 2 Dash Bitter Cioccolato

Garnish :

- Zenzero
- Arancia



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Questa bottiglia di rum British West Indies Extra Old (XO) è stata distillata presso Trinidad Distillers e presso la distilleria Four Square alle Barbados in una combinazione di alambicchi a vaso e colonna. È stato invecchiato in botti di rovere americano, ex Bourbon per un sapore morbido e classico.

Cod. 62594

CENTRAL AMERICA XO

SPIRITO ALCHEMICO

Rum

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Rum & Cane Merchant

MERCANTE

Beer Fellas

ORIGINE

Nicaragua - Guatemala

A ANIMA

- ❖ Caramella mou
- ❖ Zuccheru bruciato
- ❖ Olio di limone
- ❖ Cacao dolce
- ❖ Cuoio Caldo

F AFFINITA

- ❖ Trancio di ombrina affogato in bagna cauda su stracciatella al fior di latte e basilico
- ❖ Gelato Vaniglia

M MISCELA

MARTINI MAYA

Recipe :

- ❖ 4,5cl Central America
- ❖ 1,5cl Vermouth Rosso
- ❖ 1,5cl Maraschino
- ❖ 2 Dash Bitter Cioccolato

Garnish :

- Ciliegia



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Questa bottiglia di Rum Central America Extra Old (XO) è stata distillata a colonna in Nicaragua e Guatemala da melassa fermentata e invecchiata in botti di rovere americano, ex Bourbon per le pianure più fresche di montagna per un finale morbido e morbido

Cod. 62596

ASIA PACIFIC XO

SPIRITO ALCHEMICO

Rum

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Rum & Cane Merchant

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Indonesia e Fiji

ANIMA

- ❖ Banana al forno
- ❖ Miele di Manuka
- ❖ Frutta tropicale
- ❖ Quercia speziata

AFFINITA'

- ❖ Carni rosse
- ❖ Cioccolato di modica
- ❖ Souffle allo zenzero
- ❖ Avocado

MISCELA

MARI DEL SUD

Recipe :

- ❖ 6cl Asia Pacific xo
- ❖ 2 dash peychauds
- ❖ Zolletta zucchero
- ❖ Splash soda

Garnish :

- Lemon peel



BeerFellas



Cod. 62596



NARRAZIONE

Realizzato con melassa e distillato utilizzando alambicchi a colonna, quindi invecchiato in botti ex bourbon. Un rilascio molto limitato di circa 2.000 bottiglie in tutto il mondo per lotto. Non sono stati aggiunti coloranti, aromi o zucchero. Il rum è filtrato e imbottigliato al 43% di alcol.



Cod. 60234

ARECHA SILVER

SPIRITO ALCHEMICO

Rum

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

José Arechabala - El Valle

MERCANTE

Fair spirits

ORIGINE

Cuba > Pinar del Rio

ANIMA

- ❖ Vaniglia
- ❖ Legno
- ❖ Speziata
- ❖ Frutta Matura
- ❖ Morbido
- ❖ Equilibrata

AFFINITA

- ❖ Sigaro Cubano
- ❖ Cioccolato fondente
- ❖ Cafiroleta
- ❖ Flan de calabaza

MISCELA

BUENA VISTA

Recipe :

- ❖ 4,5cl Arecha Blanco
- ❖ 2cl Passion Fruit Syrup
- ❖ 3cl Succo Arancia
- ❖ 3cl Succo Ananas
- ❖ Dash Angostura

Garnish :

- Frutta Esotica



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Rum dal gusto morbido al palato, dal corpo leggero, miscelato dai migliori "maestros roneri" cubani per conferirgli un sapore fruttato ed una vasta gamma di aromi che lo rendono unico. Vincitore per 4 anni consecutivi al festival del rum di Cuba quale miglior Carta Blanca.



Cod. 60208

ARECHA CARTA ORO 5Y

SPIRITO ALCHEMICO

Rum

ALCOOMETRIA

38%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

José Arechabala - El Valle

MERCANTE

Fair spirits

ORIGINE

Cuba > Pinar del Rio

ANIMA

- ❖ Liquirizia
- ❖ Tabacco
- ❖ Vaniglia
- ❖ Legno
- ❖ Speziata
- ❖ Frutta Matura

AFFINITA

- ❖ Sigaro Cubano
- ❖ Cioccolato fondente
- ❖ Tamales
- ❖ Fufù
- ❖ Chicharritas
- ❖ Cafùroleta
- ❖ Flan de calabaza

MISCELA

HASTA LA VISTA

Recipe :

- ❖ 3cl Arecha Blanco
- ❖ 3cl Passion Fruit Syrup
- ❖ 1,5cl Orange Curacao
- ❖ 1,5cl Orzata
- ❖ 1,5cl S. Lime

Garnish :

- Frutta Esotica



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

“Saborear el auténtico ron cubano”

E' un classico ron ambrato dal gusto avvolgente. Invecchiato in botti di rovere per oltre 5 anni, con un iniziale sentore di legno, una buona introduzione al rum da degustazione. Indicato anche per una miscelazione “avanzata”.



Cod. 60209

ARECHA RESERVA 7Y

SPIRITO ALCHEMICO

Rum

ALCOOMETRIA

38%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

José Arechabala - El Valle

MERCANTE

Fair spirits

ORIGINE

Cuba > Pinar del Rio

ANIMA

- ❖ Miele
- ❖ Liquirizia
- ❖ Tabacco
- ❖ Vaniglia
- ❖ Legno
- ❖ Speziata

AFFINITA

- ❖ Sigaro Cubano
- ❖ Cioccolato fondente
- ❖ Casabe
- ❖ Coco Rollado y queso
- ❖ Menta y Lime

MISCELA

LA BAYAMESA

Recipe :

- ❖ 4,5cl Anejo Reserva
- ❖ 3cl Apricot Brandy
- ❖ 1,5cl Succo Arancia
- ❖ 1,5cl Granatina
- ❖ 1,5cl S. Lime

Garnish :

- Frutta Esotica



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

il "Reserva" rientra appieno nella categoria dei 7 anni che è la stagionatura classica degli invecchiati cubani. Le barrique derivate dall'invecchiamento in botti di rovere gli donano aromi ricchi e complessi e lo arricchiscono di sentori di liquirizia, miele e tabacco incantando i più esperti conoscitori di rum. Ottimo liscio!



Cod. 60232

ARECHA ELIXIR PUNCH

SPIRITO ALCHEMICO

Punch Rum

ALCOOMETRIA

34%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

José Arechabala - El Valle

MERCANTE

Fair spirits

ORIGINE

Cuba > Pinar del Rio

A ANIMA

- ❖ Miele
- ❖ Prugna
- ❖ Cannella
- ❖ Vaniglia
- ❖ Carammelata
- ❖ Panpepato

F AFFINITA

- ❖ Sigaro Drew Estate
- ❖ Cioccolato all'arancia
- ❖ Polpette di pasta sfoglia al mango
- ❖ Baci di cocco
- ❖ Torta nera

M MISCELA

SUAVEMENTE

Recipe :

- ❖ 4,5cl Arecha Punch
- ❖ 3cl Vedrenne orange curacao
- ❖ 1,5cl Pompelmo
- ❖ 1,5cl S. Lime

Garnish :

- Frutta Esotica



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Delizioso elixir elaborato con vari basi agnejas a prugna passita, componente questo naturale, che ci combina a apporta un gradevole e delicato sapore ricordandoci un antico Elixir de la Isola.

Buonissimo liscio, seducente miscelato.

Cod. 62606

SIX SAINT

SPIRITO ALCHEMICO

Rum

ALCOOMETRIA

41,7%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Six Saint

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Grenada



ANIMA

- ❖ Frutti Esotici
- ❖ Noce moscata
- ❖ Cannella
- ❖ Vaniglia
- ❖ Uvetta
- ❖ Miele
- ❖ Ananas

AFFINITA

- ❖ Ananas Grigliato
- ❖ Gelato alla vaniglia
- ❖ Frutta tropicale
- ❖ Mandorle

MISCELA

HOLY&SAINT

Recipe :

- ❖ 4,5cl Six Saint
- ❖ 3cl Sweet&Sour
- ❖ 1 Spoon Marmellata d'arancia
- ❖ Soda

Garnish :

- Menta



NARRAZIONE

Situata nel sud dell'isola, vicino alla capitale San Giorgio, la distilleria produce rum tradizionalmente a mano dal 1937. Six Saints Rum prende il nome dalle sei parrocchie sante dell'isola; San Patrizio, San Marco, San Giovanni, Sant'Andrea, San Giorgio e San David.



FIGLI DI "LA BOUVE" - GIN



Risulta evidente che la proverbiale trasparenza del gin, come in un prisma di vetro trasparente, riflette un arcobaleno di colori nella storia, dalle tonalità tanto brillanti quanto cupe.

Per raccontare la vera storia del gin bisogna parlare delle fortune dei segreti dell'alchimia e dei trattati scientifici, delle case regali e dei poderi immigranti, degli eserciti e dei marinai, delle mode e dei problemi sociali, in Europa e nel Mondo. Quindi se vi vorrete addentrare in questa avventura non ci resta che augurarvi buon viaggio!



Cod. 60480

XAMORFOS

SPIRITO ALCHEMICO

London Dry Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Distill Hub/Lorenzo Spagnolo

MERCANTE

Perrella Distribuzione

ORIGINE

Italia > Campania > Salerno

ANIMA

- ❖ Foglie di kaffir
- ❖ Radice di Iris
- ❖ Angelica
- ❖ Pepe di Timut
- ❖ Fiori di Sambuco
- ❖ Coriandolo

AFFINITA'

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Linguine con ricci di mare
- ❖ Scialatielli alla masaniello
- ❖ Rana pescatrice all'amalfitana

MISCELA

ARECHI

Recipe :

- ❖ 3cl Xamorfos
- ❖ 3cl Vermouth Rosso
- ❖ 3cl Bitter
- ❖ 2 Dash Chocolate Bitter

Garnish :

- Orange Peel



Alchimie indipendenti



PERRELLA



NARRAZIONE

Distillato legalmente dal 2021, prodotto con alcol di grano e alambicco discontinuo con cestello per distillazione in corrente di vapore. Xamorfos è lavorato a mano con dieci botaniche italiane e del sud est asiatico, otto di queste divise in tre gruppi di infusione poi distillate con l'aggiunta delle ultime due in corrente di vapore per un'estrazione dell'aroma piu' delicata.



Cod.

NEVE

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Giovanni Campari

MERCANTE

Perrella Distribuzione

ORIGINE

Italia > Trentino > Dolomiti

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Pino Mugo
- ❖ Imperatoria
- ❖ Genziana
- ❖ Achillea
- ❖ Betulla

AFFINITA'

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Casunzei zucca e spinaci
- ❖ Gnocchi con ricotta affumicata
- ❖ Zuppa d'orzo

MISCELA

MARMOLADA

Recipe :

- ❖ 4,5cl Neve
- ❖ Fill Tonica

Garnish :

- Lime



Alchimie indipendenti



PERRELLA



NARRAZIONE

NEVE è un gin profondo, preciso e netto che nasce nei boschi delle Dolomiti. Ha una vena balsamica, si presta molto bene ad essere miscelato con il Bitter Campari. Perfetto in molte versioni di Negroni, trova tuttavia la sua miglior espressione in Gin & Tonic di grande carattere e assoluto equilibrio con una peculiare nota di pino.



Cod.

ONDE

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

41%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Giovanni Campari

MERCANTE

Perrella Distribuzione

ORIGINE

Italia > Liguria > Cinque Terre

 ANIMA

 AFFINITA'

 MISCELA

DE ANDRE'

- ❖ Ginepro
- ❖ Elicrisio
- ❖ Timo
- ❖ Santolina
- ❖ Limone
- ❖ Pino marittimo
- ❖ Alga
- ❖ Angelica

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Corzetti
- ❖ Pansotti
- ❖ Panissa
- ❖ Farinata di ceci
- ❖ Cappon magro

Recipe :

- ❖ 4,5cl Onde
- ❖ Fill Tonica

Garnish :

- Lime



Alchimie indipendenti



PERRELLA



NARRAZIONE

ONDE è un gin sapido, aromatico e solare che ricorda i profumi delle coste liguri. Perfetto per Gin & Tonic marini dissetanti, la sua mineralità lo rende molto versatile nella miscelazione dando vita a twist di cocktail classici con una eccentrica nota salmastra.

Viene esaltato da drink sour come il Gimlet e trova la sua celebrazione nel cocktail Martini.



Cod.

CAMPI

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

39%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Giovanni Campari

MERCANTE

Perrella Distribuzione

ORIGINE

Italia > Emilia > Campagna

 ANIMA

 AFFINITA'

 MISCELA

- ❖ Ginepro
- ❖ Fieno
- ❖ Foglia di pomodoro
- ❖ Barbabietola
- ❖ Coriandolo
- ❖ Angelica

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Tortellini verdi con coda
- ❖ Anolini
- ❖ Cappelletti
- ❖ Passatelli

AGRITURISMO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Campi
- ❖ Fill Tonica

Garnish :

- Lime



Alchimie indipendenti



PERRELLA



NARRAZIONE

CAMPI è un gin avvolgente ed elegante, ha i profumi della campagna. Morbido e vellutato, su note di fieno e crema di latte, con toni vegetali di foglia di pomodoro. Ha un carattere dolce che ricorda il latte appena munto, di ampio utilizzo nella miscelazione, ideale per cocktails sperimentali e insoliti.



SHERLOCK HANDCRAFT

SPIRITO ALCHEMICO

Bathtub Gin

ALCOOMETRIA

47%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

 ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Cardamomo
- ❖ Angelica
- ❖ Coriandolo
- ❖ Pimento
- ❖ Lime
- ❖ Arancia

 AFFINITA'

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Ginger beer
- ❖ Bigoli con sarde e capperi
- ❖ Baccalà alla padovana

 MISCELA

WATSON!

Recipe :

- ❖ 4,5cl Sherlock
- ❖ 6cl Pompelmo rosa
- ❖ 3cl Zucchero Liquido
- ❖ Top Soda

Garnish :

- Fetta Pompelmo



Alchimie indipendenti



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

Con la sua maestria ed eleganza ha ispirato la ricerca di sapori e fragranze che contribuiscono a rendere unico questo gin di Mark Spirits. Sherlock è il risultato di esperimenti, prove e degustazioni, di una passione per le sfumature che ogni sorso ha dipinto sul palato di chi li ha creati.



PUPPY

SPIRITO ALCHEMICO

Bathtub Gin

ALCOOMETRIA

42%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

 ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Scroza lime essiccate
- ❖ Anice Stellato
- ❖ Semi di finocchio

 AFFINITA'

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Pompelmo Rosa
- ❖ Insalata di salmone, arancia, mandorle e miele
- ❖ Polpette di ceci

 MISCELA

RIN TIN TIN

Recipe :

- ❖ 4,5cl Puppy
- ❖ 3cl Lime Juice
- ❖ 1cl Zucchero Liquido
- ❖ 1,5 cl Vedrenne
Creme de violette

Garnish :

- Arancia e petali



Alchimie indipendenti



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

Fresco profumo di anice legato al classico ginepro per mezzo del finocchio che abbraccia gli elementi ammorbidendoli. Il gusto morbido e intenso avvolge completamente la bocca, lasciando spazio alle note agrumate del lime. Verso la fine si percepisce la freschezza dell'anice stellato

AMERIGO

SPIRITO ALCHEMICO

Bathtub Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl- 100cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

 ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Balsamica
- ❖ Erbacea
- ❖ Fresca
- ❖ Resinosa

 AFFINITA'

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Bitter Lemon
- ❖ Torta Pazientina
- ❖ Paccheri al ragù d'anatra

 MISCELA

ALT!

Recipe :

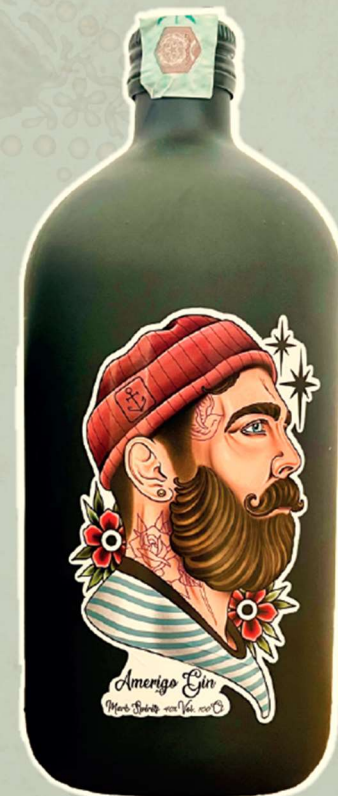
- ❖ 4,5cl The Baskerville
- ❖ 6cl Cranberry juice
- ❖ 3cl Prosecco

Garnish :

- Menta & Lime



Alchimie indipendenti



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

Questo gin è distillato solo con bacche di ginepro italiane e la sua semplicità e allo stesso tempo intensità e ricchezza lo rendono particolarmente versatile nella miscelazione. Al gusto è ricco, intenso, balsamico ed erbaceo, sprigiona tutti i profumi delle bacche di ginepro, con note fresche e resinose



OLD SCHOOL

SPIRITO ALCHEMICO

Bathtub Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Angelica
- ❖ Limone
- ❖ Calda
- ❖ Armonica

AFFINITA'

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Bitter Lemon
- ❖ Carpaccio di san pietro al lime
- ❖ Trancio di ombrina con cipollotti freschi di tropea

MISCELA

BIGIARE

Recipe :

- ❖ 4,5cl Old School
- ❖ 6cl Sweet&Sour al Cachi
- ❖ 3cl Bitter Lemon

Garnish :

- Menta & Lime



Alchimie indipendenti



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

Il gusto è intenso e limpido. Spicca la nota agrumata del limone insieme alla nota pungente del ginepro. In bocca è caldo e molto armonico, persiste la nota di limone e nel finale emerge la nota amara di angelica, il tutto accompagnato magnificamente e costantemente dal ginepro.



PALOMA

SPIRITO ALCHEMICO

Bathtub Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

 ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Pepe nero
- ❖ Pompelmo Rosa

 AFFINITA'

- ❖ Soda al pompelmo rosa
- ❖ Ginger Beer
- ❖ Passatelli asciutti con triglie e melanzane
- ❖ Maltagliati ceci e vongole

 MISCELA

CUCURUCUCU

Recipe :

- ❖ 4,5cl Paloma gin
- ❖ 1,5cl Succo lime fresco
- ❖ Fill Soda al pompelmo
- ❖ Pizzico di sale

Garnish :

- Pompelmo



Alchimie indipendenti



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

Bordin ci regala un altro capolavoro, con questo gin che al naso regala delicate note agrumate di pompelmo rosa e ginepro balsamico. Al palato è morbido con una nota speziata di pepe nero e peperone. Raffinato, pulito, eccentrico.



NIPPON

SPIRITO ALCHEMICO

Bathtub Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Tè verde Sencha
- ❖ Mandarino
- ❖ Gelsomino
- ❖ Pepe di Sichuan

AFFINITA'

- ❖ Uramaki con tonno scottato
- ❖ Sashimi misto
- ❖ Fugu
- ❖ Okonomiyaki

MISCELA

KAN KIKUCHI

Recipe :

- ❖ 6cl Nippon Gin
- ❖ 3cl Vermouth Rosso
- ❖ 1,5cl albume d'uovo
- ❖ 1,5cl granatina

Garnish :

- Ciliegia



Alchimie indipendenti



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

Al naso offre note erbacee, sostenute dal profumo dolce e delicato del gelsomino. Al palato è equilibrato con un sapore di tè perfettamente bilanciato con la nota agrumata del mandarino. Si conclude con un delicato finale di pepe di Sichuan.



Cod. 60632

MANDALA

SPIRITO ALCHEMICO

Bathtub Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

 ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Zenzero
- ❖ Pepe nero
- ❖ Cannella
- ❖ Macis

 AFFINITA'

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Bitter Lemon
- ❖ Torpedine in guazzetto
- ❖ Marone al sale di limoni

 MISCELA

SACRO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Mandala
- ❖ 3cl Bitter
- ❖ Spuma d'acero

Garnish :

- Orange Zest



Alchimie indipendenti



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

Al gusto è molto fine con evidenti note speziate. In bocca accarezza il palato, è molto ricco e fragrante, con calde note di cannella, pepe nero e zenzero che si accompagnano per tutta la bevuta alla leggera piccantezza del ginepro.



Cod. 60622

MEDITERRANEAN N8

SPIRITO ALCHEMICO

Dry Gin

ALCOOMETRIA

42%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Calabro

MERCANTE

Beverage
Tek Bar

ORIGINE

Italia > Calabria > Cariati

 ANIMA

 AFFINITA'

 MISCELA

- ❖ Basilico
- ❖ Timo
- ❖ Rosmarino
- ❖ Ginepro
- ❖ Balsamico
- ❖ Piacevole

- ❖ Tonica Bitter Salfa
- ❖ Orata alla griglia
- ❖ Filetto di Branzino
- ❖ Spigola al sale

SEA WATCH

Recipe :

- ❖ 4,5cl Mediterranean
- ❖ Fill Tonica Bitter Salfa
- ❖ Squeeze&Drop Lime
- ❖ Basilico

Garnish :

- Menta e Basilico



Alchimie indipendenti



Tekbar  



NARRAZIONE

il gusto fresco di basilico, timo e rosmarino. Una novità tutta italiana.

Colore limpido e trasparente. Al naso è suadente, erbaceo con leggere sensazioni di scorza di limone. Al palato è intenso e speziato, con il basilico ed il rosmarino che danno un gusto inconfondibile. Finale piacevole e morbido.



Cod. 60621

MENTA & LIME

SPIRITO ALCHEMICO

Dry Gin

ALCOOMETRIA

42%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Calabro

MERCANTE

Beverage
Tek Bar

ORIGINE

Italia > Calabria > Cariati

ANIMA

- ❖ Salvia
- ❖ Lime
- ❖ Menta
- ❖ Rosmarino
- ❖ Agrumata
- ❖ Fresca
- ❖ Speziata

AFFINITA'

- ❖ Lemon Bitter
- ❖ Polpettine di polpo & Calamari
- ❖ Frittura di Pesce
- ❖ Spaghetti alle vongole

MISCELA

ROBITO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Menta&lime
- ❖ Fill Lemon Bitter
- ❖ Lime & Cane Sugar
- ❖ Basilico

Garnish :

- Menta



Alchimie indipendenti



Tekbar  

NARRAZIONE

Aggiungendo ad una ricetta classica la grande forza aromatica della salvia e del rosmarino con il gusto fresco del lime e delle foglie di menta. Colore limpido e trasparente. Al naso è fresco e agrumato, con sensazioni di ginepro e menta piperita. Al palato è delicato, rinfrescante, con il gusto del ginepro che viene moderato dalla menta e dal lime. Finale fresco e gustoso.



Cod. 60623

PINO MUGO & MIRTO

SPIRITO ALCHEMICO

Dry Gin

ALCOOMETRIA

42%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Calabro Beverage

MERCANTE

Tek Bar

ORIGINE

Italia > Calabria > Cariati

ANIMA

- ❖ Pino Mugo
- ❖ Mirto
- ❖ Ginepro
- ❖ Balsamico
- ❖ Piacevole

AFFINITA'

- ❖ Lemon Bitter
- ❖ Tonica Lovely
- ❖ Filetto di cervo con salsa al pino mugo
- ❖ Torta mouse ai frutti di bosco

MISCELA

DOTTOR PINO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Pino&Mugo
- ❖ 1,5 Triple Sec
- ❖ 3cl S. Lime
- ❖ 1cl Syrup Melograno

Garnish :

- Mirtilli rossi



Alchimie indipendenti



Tekbar

NARRAZIONE

Distilled Gin con un grande spirito di sperimentazione di nuove alchimie, aggiungendo la grande forza aromatica e balsamica del mirto e del pino mugo. Una novità tutta italiana. Colore limpido e trasparente. Al naso è balsamico ed intenso con complesse sensazioni erbacee. Al palato è deciso con un gusto intenso di ginepro e mirto. Il finale è lungo e piacevole.



MERMAID

SPIRITO ALCHEMICO

Dry Gin

ALCOOMETRIA

42%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

The Isle of Wight Distillery

MERCANTE

Tek Bar

ORIGINE

Inghilterra > Isola di Wight

ANIMA

- ❖ Rock Samphire (Alofite succulente)
- ❖ Sambuco
- ❖ Scorza Limoni
- ❖ Luppolo
- ❖ Boadicea
- ❖ Iris

AFFINITA'

- ❖ Tonica Mediterranea
- ❖ Uramaki
- ❖ Fish&Chips
- ❖ Paella de marisco

MISCELA

HOUSEKEEPER

Recipe :

- ❖ 4,5cl Mermaid Gin
- ❖ 1,5cl Vermouth Rosso
- ❖ 1 Spoon Maraschino
- ❖ 2 Dash Orange bitter

Garnish :

- Lemon Peel



Alchimie indipendenti



Tekbar 



NARRAZIONE

Gin dell'isola di Wight, prodotto in piccoli lotti in maniera artigianale, utilizza 10 botaniche meticolosamente selezionate per qualità e miscelate con cura per creare un profilo aromatico molto morbido, fresco e allo stesso tempo complesso.



KIRKJUVAGR ORIGIN

SPIRITO ALCHEMICO

Dry Gin

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Orkney Distilling

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Orcadi-> Kirkwall

 ANIMA

- ❖ Angelica
- ❖ Ramanas Rose
- ❖ Burnett Rose
- ❖ Borage

 AFFINITA'

- ❖ Spaghetto aglio
olio e
peperoncino
- ❖ Pane burro e
Alici
- ❖ Crostacei

 MISCELA

CAPTAIN KIRK

Recipe :

- ❖ 6cl Kirkjuvagr Origin
 - ❖ 3cl Cointreau
 - ❖ 3cl Succo lime
 - ❖ 2 Dash
Grapefruit bitter
- Garnish :
- Lemon Slice



Alchimie independenti


BeerFellas



NARRAZIONE

Kirkjuvagr significa "Baia della Chiesa" in antico norvegese. Quando le Orcadi stavano emergendo come sede del potere nell'impero vichingo, i norvegesi avrebbero navigato con le loro navi lunghe fino a Kirkjuvagr, che nel corso dei secoli è cresciuta fino a diventare la capitale delle nostre isole, Kirkwall.

AURORA

SPIRITO ALCHEMICO

Spiced Gin

ALCOOMETRIA

42%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Orkney Distilling

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Orcadi-> Kirkwall

 ANIMA

- ❖ Angelica
- ❖ Cannella
- ❖ Floreale
- ❖ Pepata
- ❖ Chiodi di garofano

 AFFINITA'

- ❖ Chorizo
- ❖ Agnello
- ❖ Emmental
- ❖ Piccola Pasticceria

 MISCELA

AURORA

Recipe :

- ❖ 5cl Aurora
- ❖ 2cl Cointreau
- ❖ 2cl Raspberry
- ❖ 3cl S.lime

Garnish :

➤ Lamponi



Alchimie independenti


BeerFellas



NARRAZIONE

Aurora dona calore extra a quelle fresche serate sotto le stelle, con cannella, chiodi di garofano e grani di pepe che esaltano le tipiche note agrumate e floreali del loro Original Gin. Aurora... Festeggia l'oscurità.

Alle Orcadi, l'apparizione delle Aurora Borealis, o Merry Dancers come le chiamano, è il segnale che le lunghe notti dall'inverno stanno arrivando.

ARKH - ANGEL

SPIRITO ALCHEMICO

Navy Strenght Gin

ALCOOMETRIA

57%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Orkney Distilling

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Orcadi-> Kirkwall

 ANIMA

- ❖ Angelica Norvegese
- ❖ Forte e Decisa
- ❖ Ramanas Rose
- ❖ Burnett Rose
- ❖ Borage

 AFFINITA'

- ❖ Maialino al forno
- ❖ Sgombro
- ❖ Formaggio Caprino

 MISCELA

ANGEL OF ORKNEY

Recipe :

- ❖ 6cl Arkh - Angel
- ❖ 3cl Dry vemouth In&Out
- ❖ Celery Bitter

Garnish :

- Oliva



Alchimie independenti


BeerFellas



NARRAZIONE

Kirjuvar Arkh-Angell è realizzato sulle Orcadi nelle Ebridi. Questa edizione speciale si chiama Storm Strength in quanto è stata imbottigliata al 57% del volume. È stato chiamato Arkh-Angell dopo una varietà di Angelica norvegese, uno dei botanici chiave utilizzati nel gin. Sebbene più forte dell'originale, mantiene la morbidezza aggiungendo una maggiore profondità di sapore.

BEYLA

SPIRITO ALCHEMICO

Sloe Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Orkney Distilling

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Orcadi-> Kirkwall

 ANIMA

- ❖ Angelica
- ❖ Lampone
- ❖ Miele
- ❖ Fruttata
- ❖ Ramanas Rose
- ❖ Burnett Rose

 AFFINITA'

- ❖ Formaggi poco stagionati
- ❖ Cheese cake
- ❖ Frutta esotica
- ❖ Ciliegie

 MISCELA

RED BEYLA

Recipe :

- ❖ 5cl Beyla
- ❖ 3cl Chambord
- ❖ 3cl lime syrup
- ❖ Soda

Garnish :

- Lime&Mint
- Mirtillo



Alchimie indipendenti


BeerFellas



NARRAZIONE

Delizioso gin old tom rosa, realizzato con il classico profilo dolce di un vecchio tom ma con le delizie aggiunte di miele e lampone per fruttato e colore extra.

Beyla ha origine dalla mitologia norrena, era la dea delle api, con un forte legame con la terra. Un nome appropriato per il gin aromatizzato al miele e al lampone!

Cod. 62613

SHETLAND REEL

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Shetland distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Shetland => Haroldswick

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Coriandolo
- ❖ Scorza Arancia
- ❖ Menta

AFFINITA'

- ❖ Aragosta
- ❖ Scampi
- ❖ Cous Cous sarago e broccolo
- ❖ Bavette spinaci e merluzzo

MISCELA

PASSION REEL

Recipe :

- ❖ 4,5cl Shetland gin
- ❖ 4,5cl Maracuja fresh
- ❖ 3cl lime syrup
- ❖ Top Lemon soda

Garnish :

- Lime&Mint
- Maracuja



Alchimie indipendenti

BeerFellas



NARRAZIONE

Al naso ha un sentore di ginepro con un sottile mix di spezie e agrumi. Il palato iniziale è di ginepro, spezie miste, dolcezza con una nota agrumata e una rinfrescante nota di menta sul finale. Il finale è pulito e fresco

Cod. 62612

OCEAN SENT

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

49%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Shetland distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Shetland => Haroldswick

 ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Quercia marina
- ❖ Sapida
- ❖ Coriandolo
- ❖ Scorza Arancia

 AFFINITA'

- ❖ Spaghetti fasolari in bianco
- ❖ Pesce sciabola
- ❖ Pennette pesce e borragine
- ❖ Storione
- ❖ Dentice

 MISCELA

OCEAN

Recipe :

- ❖ 4,5cl Ocean Sent Gin
- ❖ 1,5cl Blue Curacao
- ❖ 6cl Sweet&sour
- ❖ Top Lemon soda

Garnish :

- Limone
- Menta



Alchimie indipendenti


BeerFellas



NARRAZIONE

Influenzato dai mari che circondano Shetland, Questo gin si distingue per l'alga della quercia marina, detta anche «urva di mare». Questa particolare botanica rende questo gin unico nel suo genere e gli dona una profondità incredibile nel sapore.

FILSKA

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Shetland distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Shetland => Haroldswick

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Pompelmo Rosso
- ❖ Piccante
- ❖ Coriandolo
- ❖ Scorza Arancia

AFFINITA'

- ❖ Farro perlato cozze e vongole
- ❖ Avena aringhe e pomodorini
- ❖ Patate e trota salmonata
- ❖ Moeca

MISCELA

FILSKA

Recipe :

- ❖ 4,5cl Filska Gin
- ❖ 1,5cl Hibiscus syrup
- ❖ 6cl Succo Pompelmo
- ❖ Top Lemon soda

Garnish :

- Pompelmo
- Ciliegia



Alchimie indipendenti

BeerFellas



NARRAZIONE

Ispirato al dialetto locale delle Shetland, Filska significa vivace e volubile, che è rappresentato in questo gin agrumato e piccante al pompelmo rosso



Cod. 32540

LEMON FEST

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Shetland distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Shetland => Haroldswick

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Limone
- ❖ Cannella
- ❖ Coriandolo
- ❖ Scorza Arancia
- ❖ Pino

AFFINITA'

- ❖ Casarecce pesto e seppioline
- ❖ Calamarata salmone marinato e caprino
- ❖ Mazzancolle al vino

MISCELA

REEL FEST

Recipe :

- ❖ 4,5cl Lemon Fest Gin
- ❖ 1,5cl Fiori di sambuco
- ❖ Fill Tonica yuzu

Garnish :

- Menta
- Lime



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Un gin che è un bagliore estivo. I migliori limoni si intrecciano ad un accenno di calde spezie come cannella, pino e ginepro. Creativo, innovativo, una vera rarità nel panorama dei gin. Super premiato sia dalla critica che dai consumatori.



Cod. 60214

JUNIPER GREEN TROPHY

SPIRITO ALCHEMICO Gin

ALCOOMETRIA 43%

VOLUME 70cl

ALCHIMISTI Thames distillery

MERCANTE Fair Spirits

ORIGINE Inghilterra-> Londra-> Clapham

ANIMA

- ❖ Coriandolo
- ❖ Angelica
- ❖ Santoreggia
- ❖ Pino verde
- ❖ Erbe a foglia
- ❖ Agrumi

AFFINITA'

- ❖ Lanzardo
- ❖ Palamita
- ❖ Cozze gratinate
- ❖ Polpo con patate
- ❖ Risotto alla pescatora

MISCELA

FIRST PLACE

- Recipe :
- ❖ 6cl Juniper Trophy
 - ❖ 2cl Vermouth Extra Dry
- Garnish :
- Olive
 - Scorza Limone



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

E' l'unico gin al mondo con la nuova ed esclusiva certificazione di ingredienti derivanti da coltivazioni selvatiche, inoltre si è aggiudicato il trofeo IWSC London Dry Gin 2015, come miglior London dry al mondo, dopo una serie di degustazioni da parte di 7 esperti mondiali.



Cod. 60212

JUNIPER GREEN SLOE GIN

SPIRITO ALCHEMICO

Sloe Gin

ALCOOMETRIA

26%

VOLUME

37,5cl

ALCHIMISTI

Thames distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Inghilterra-> Londra-> Clapham

ANIMA

- ❖ Coriandolo
- ❖ Angelica
- ❖ Santoreggia
- ❖ Pino verde
- ❖ Erbe a foglia
- ❖ Agrumi

AFFINITA'

- ❖ Strudel
- ❖ Delizie al lime
- ❖ Victoria Sponge
- ❖ Lemon drizzle cake
- ❖ Mince pies
- ❖ Bakewell tart

MISCELA

ERIC CLAPTON

Recipe :

- ❖ 4,5cl Juniper Trophy
- ❖ 1,5 Juniper Sloe Gin
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Top soda

Garnish :

- Lamponi



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Per produrre sloe gin biologico dobbiamo trovare cespugli di prugnone che crescano senza alcun tipo di additivo. Quando il livello di alcol si riduce al 26% separiamo il gin dalle prugnone. Il liquido riposa per diverse settimane lasciando un deposito che togliamo prima del filtraggio e del finale imbottigliamento.



MIL

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Pearse distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Irlanda=> Dublino

ANIMA

- ❖ Bergamotto
- ❖ Rosmarino
- ❖ Mandorle
- ❖ Basilico
- ❖ Olive
- ❖ Timo

AFFINITA'

- ❖ Colcannon
- ❖ Salmone in salsa Champ
- ❖ Merluzzo al limone e basilico
- ❖ Orata al forno con rosmarino

MISCELA

THE WARRIOR

Recipe :

- ❖ 4,5cl Mil
- ❖ 1cl Cynar
- ❖ Fill Tonica Pompelmo

Garnish :

- Basilico
- Pepe Cayenne



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Distillato in una chiesa sconsecrata nel centro di Dublino, Mil è un Irish Pot Still Gin, distillato con fragranti botanicals mediterranei. E' da considerarsi una fusione tra la penisola Iberica e Irlanda, personificata in MIL, il mitico guerriero spagnolo antico progenitore della popolazione.

Cod. 60620

GIN - SAINT TROPEZ

SPIRITO ALCHEMICO Gin

ALCOOMETRIA 44%

VOLUME 50cl

ALCHIMISTI Saint Tropez Distillery

MERCANTE Tek Bar

ORIGINE Francia > Saint Tropez

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Lavanda
- ❖ Semi di cumino
- ❖ Coriandolo
- ❖ Angelica

AFFINITA'

- ❖ Mediterranean Tonic
- ❖ Bitter Lemon
- ❖ Raviolone all'astice con emulsione di mozzarella di bufala

MISCELA

JET SET

- Recipe :
- ❖ 4,5cl Gin Tropez
 - ❖ 6cl Sweet&Sour
 - ❖ Syrup Cranberry
 - ❖ Bitter Lemon

- Garnish :
- Lime&Menta



Alchimie independenti



Tekbar  

NARRAZIONE

Gin floreale con un bouquet di ginepro, lavanda e altre botaniche. Principalmente semi di cumino, coriandolo e radice d'angelica, le altre spezie rimangono un segreto custodito a Saint-Tropez.

Equilibrato e profumato, una vera perla del mediterraneo.



Cod. 60619

BLUWER GIN

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Destilleria Antonio Cuco

MERCANTE

Tek Bar

ORIGINE

Portogallo > Monte do Moureal

 ANIMA

- ❖ Angelica
- ❖ Eucalipto
- ❖ Butterfly Pea
- ❖ Zenzero
- ❖ Ginseng
- ❖ Gelsomino
- ❖ Lavanda

 AFFINITA'

- ❖ Ginger beer
- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Lemon Soda
- ❖ Lime & Menta

 MISCELA

MAGIC TRICKS

- Recipe :
- ❖ 4,5cl Bluwer Gin
 - ❖ Fill Acqua Tonica



Alchimie indipendenti



Tekbar  

NARRAZIONE

Un gin unico, che mescolato con la tonica o altro contenente acido citrico cambia magicamente colore. Composto da un totale di 15 botaniche più una speciale: il magico fiore di Butterfly Pea. Questo fiore effimero nasce e muore lo stesso giorno, quindi si ha solo poche ore per raccoglierlo senza perdere le sue proprietà.



Cod. 60230

MOHN POPPY'S

SPIRITO ALCHEMICO

Rye Gin

ALCOOMETRIA

45%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Moe distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia-> Mohn

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Angelica
- ❖ Segale
- ❖ Papavero

AFFINITA'

- ❖ Salmone scottato
- ❖ Sult
- ❖ Leib
- ❖ Rossolye
- ❖ Keel Hernestega
- ❖ Mulgikapsad

MISCELA

POPPIES

Recipe :

- ❖ 4,5cl Mohn Poppy's
- ❖ 2cl Vedrenne More
- ❖ 2cl Lime
- ❖ Fill Lemon

Garnish :

- Menta
- More Fresche



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Intrigante mix di Papaveri selvatici e ginepro blu e verde provenienti dall'isola di Mohn (Muhu). L'isola di Mohn è un'isola di pescatori, con mulini, campi di papaveri e cespugli di ginepro, tipicamente Estone. NON FILTRATO per mantenere un sapore pieno. Botanicals raccolti a mano e spirito di base di SEGALE.



CRAFTER'S DRY

SPIRITO ALCHEMICO

London Dry Gin

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Liviko distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia => Tallinn

ANIMA

- ❖ Coriandolo
- ❖ Limone
- ❖ Arancio
- ❖ Ginepro
- ❖ Finocchio
- ❖ Veronica

AFFINITA'

- ❖ Koldunai al salmone
- ❖ Pickle
- ❖ Zuppa di barbabietola
- ❖ Minestra con carne di castoro

MISCELA

BALTIC TONIC

Recipe :

- ❖ 4,5cl Crafter's Dry
- ❖ 1,5cl Blue Curacao
- ❖ Fill Tonica

Garnish :

- Menta
- Mirtilli



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Bouquet profumato e bilanciato raccolto nella ricetta n°23. La Veronica raccolta da Kubja Ürditalu dalla pura ed incontaminata natura estone aggiunge un tocco floreale al Crafter's mentre i semi di finocchio gli danno solo un po di sottofondo piccante.



Cod. 60216

CRAFTER'S FLOWER

SPIRITO ALCHEMICO

Aromatic Flower Gin

ALCOOMETRIA

44,3%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Liviko distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia => Tallinn

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Scorza d'arancia
- ❖ Yuzu
- ❖ Petali fiori

AFFINITA'

- ❖ Kringel
- ❖ Munavalekook
- ❖ Kissel
- ❖ Torta ai semi di papavero
- ❖ Tinginys

MISCELA

FLOWER

Recipe : TONIC

- ❖ 4,5cl Crafter's Flower
- ❖ Fill Tonica Yuzu

Garnish :

- Lamponi
- Petali di Rosa



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Le note dolci dei petali dei fiori sono bilanciate da quelle amare delle scorze di arancia e dalla freschezza dello yuzu e del ginepro. il master distiller ha voluto sperimentare anche con i colori, il gin dorato quando lo versiamo diventa poi, a contatto con l'acqua tonica un fantastico rosa naturale. una vera magia di gin!

Cod. 60223

CRAFTER'S WILD FOREST

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

47%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Liviko distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Estonia => Tallinn

ANIMA

- ❖ Ginepro affumicato
- ❖ Aghi di abete
- ❖ Erica
- ❖ Mirtillo
- ❖ Noce moscata
- ❖ Zenzero

AFFINITA'

- ❖ Indian tonica
- ❖ Ginger beer
- ❖ Potatisbullar
- ❖ Kantarellsoppa
- ❖ Golubtsy
- ❖ Kotlety
- ❖ Syrniki

MISCELA

WILD FIZZ

Recipe :

- ❖ 4,5cl Wild Forest
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Fill Ginger beer

Garnish :

- Limone



Alchimie independenti



NARRAZIONE

Leggermente fruttato, nordico, ispirato alle foreste sempreverdi estoni. Balsamico, legnoso, inaspettatamente affumicato in modo delicato e non invasivo. Un gin selvaggio incredibilmente buono.



Cod. 60215

KIMERUD

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

47%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Kimerud distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Norvegia => Tranby

ANIMA

- ❖ Rodhiola
- ❖ Rosea
- ❖ Angelica
- ❖ Noce
- ❖ Coriandolo
- ❖ Buccie Agrumi

AFFINITA'

- ❖ Gamalost
- ❖ Stoccafisso
- ❖ Aringhe
- ❖ Kraftkar blue cheese
- ❖ Filetto di renna

MISCELA

VIKINGS

Recipe :

- ❖ 4,5cl Kimerud
- ❖ 2cl Succo Lime
- ❖ 2cl Maracuja Syrup
- ❖ Top Lemon Soda

Garnish :

➤ Frutto della passione



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Viene distillato 5 volte, il clima freddo norvegese rallenta la crescita delle erbe aromatiche, generando una ricchezza che contribuisce notevolmente al gusto finale. 22 botaniche che erano molto popolari durante l'Era Vichinga (800-1050 d.C.) che venivano usati prettamente come cibo e medicinali.



NAVY STRENGTH

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

57%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Kimerud distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Norvegia => Tranby

ANIMA

- ❖ Secco
- ❖ Potente
- ❖ Erbaceo
- ❖ Bucce di agrumi
- ❖ Ginepro
- ❖ Angelica

AFFINITA'

- ❖ Carne di alce
- ❖ Stoccafisso
- ❖ Aringhe
- ❖ Gamalost
- ❖ Kraftakar blue cheese

MISCELA

RAGNAR

Recipe :

- ❖ 4,5cl Kimerud Navy Strength
- ❖ Garden Tonic Lovely Drinks

Garnish :

- Lime & Menta



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

il più forte dei vichinghi. KIMERUD Navy Strength è il Gin più intenso e più alcolico della pluripremiata famiglia kimerud. Il Master Distiller Ståle Håvaldsen Johnsen distilla un blend di 22 botanicals con pura acqua di montagna per creare un gin con un corso solido e un'intenso aroma.

Cod. 60229

KIMERUD HILLSIDE AGED

SPIRITO ALCHEMICO Gin

ALCOOMETRIA 42%

VOLUME 70cl

ALCHIMISTI Kimerud distillery

MERCANTE Fair Spirits

ORIGINE Norvegia ->
Tranby

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Angelica
- ❖ Invecchiato
- ❖ Legnoso
- ❖ Speziato
- ❖ Secco

AFFINITA'

- ❖ Skillingsbolle
- ❖ Valnott Lukket
- ❖ Rosinboiller
- ❖ Tislorte
- ❖ Bondepiker

MISCELA

KRATOS

Recipe :

- ❖ 4,5cl Kimerud Hillside aged
- ❖ 1 caffè espresso
- ❖ 1cl zucchero liq

Garnish :

- Crusta zucchero e nocciole



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Il Gin viene conservato in due diverse botti: vecchie botti di Sherry e botti di rovere francese per un totale di 6 mesi. Entrambe le botti contenevano precedentemente HÅVALDSEN Aquavit. Dal rovere Francese ottiene un delicato aroma di zucchero scuro e vaniglia. Il risultato finale è un gin complesso ed elegante



Cod. 60617

IMPERIAL SEARS GIN

SPIRITO ALCHEMICO

Gin

ALCOOMETRIA

44%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

MBG Distillery

MERCANTE

Tek Bar

ORIGINE

Germania > Paderborn

ANIMA

- ❖ Calamo
- ❖ Cannella di ceylon
- ❖ Cubeb
- ❖ Galanga
- ❖ Zedoary
- ❖ Olio di rosa

AFFINITA'

- ❖ Ginger beer
- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Anguilla laccata all'abbamele
- ❖ Capasanta all'olio di nasturzio
- ❖ Risotto al peperone crusco

MISCELA

FAIRY TALE

Recipe :

- ❖ 45cl Sears Gin
- ❖ Marmellata d'uva
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Top Ginger Beer

Garnish :

- Rosmarino & Mela



Alchimie indipendenti



Tekbar  

NARRAZIONE

Vengono lavorate 18 botaniche. Il Cutting Edge Process, sviluppato per tritare le botaniche, consiste nell'utilizzare coltelli extra affilati con un grado di durezza particolarmente elevato. Le strutture cellulari degli ingredienti non vengono distrutte e gli oli essenziali rimangono più intensi e fragranti.



Cod. 60624

SEARS CITRUS GARDEN

SPIRITO ALCHEMICO

Analcoholic gin

ALCOOMETRIA

0%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

MBG Distillery

MERCANTE

Tek Bar

ORIGINE

Germania > Paderborn

ANIMA

- ❖ Agrumi
- ❖ Fiori di campo
- ❖ Leggera
- ❖ Fresca
- ❖ Erbacea
- ❖ Delicata

AFFINITA'

- ❖ Risotto di gamberi,placton e lime
- ❖ Fusillone al gambero rosso
- ❖ Sarago a filetti marinato
- ❖ Acqua Tonica

MISCELA

BART SIMPSON

Recipe :

- ❖ 4,5cl Citrus Garden
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ 2cl Passion Fruit
- ❖ Fill Lemon Soda

Garnish :

- Odori di campo



Alchimie indipendenti



Tekbar  

NARRAZIONE

Bevanda alcol free realizzata da Sears in Germania con un gusto fresco di agrumi. Le botaniche sono attentamente selezionate e lavorate con una distillazione particolare. Al naso arriva l'aroma fresco degli agrumi ed un tocco leggero di fiori di campo. Al palato è leggero e delicato con note erbacee che si accompagnano e supportano l'abbraccio fresco dei limone.



Cod. 60625

SEARS SPICED GARDEN

SPIRITO ALCHEMICO

Analcoholic gin

ALCOOMETRIA

0%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

MBG Distillery

MERCANTE

Tek Bar

ORIGINE

Germania > Paderborn

ANIMA

- ❖ Quercia
- ❖ Limone
- ❖ Cannella
- ❖ Chiodi di garofano
- ❖ Aghi di pino

AFFINITA'

- ❖ Caprese di gambero rosso
- ❖ Risotto di rape rosso e gambero biondo
- ❖ Mozzarella bruciata e gambero

MISCELA

STEWIE GRIFFIN

Recipe :

- ❖ 4,5cl Spiced Garden
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ 2cl Peach syrup
- ❖ Fill Lemon Soda

Garnish :

- Pesche



Alchimie indipendenti



Tekbar  

NARRAZIONE

Bevanda alcol free realizzata da Sears in Germania con un gusto fresco di agrumi. Le botaniche sono attentamente selezionate e lavorate con una distillazione particolare. Al naso arriva l'aroma fresco degli agrumi ed un tocco leggero di fiori di campo. Al palato è leggero e delicato con note erbacee che si accompagnano e supportano l'abbraccio fresco dei limone.



ALMA DE JIMADOR TEQUILA & MEZCAL



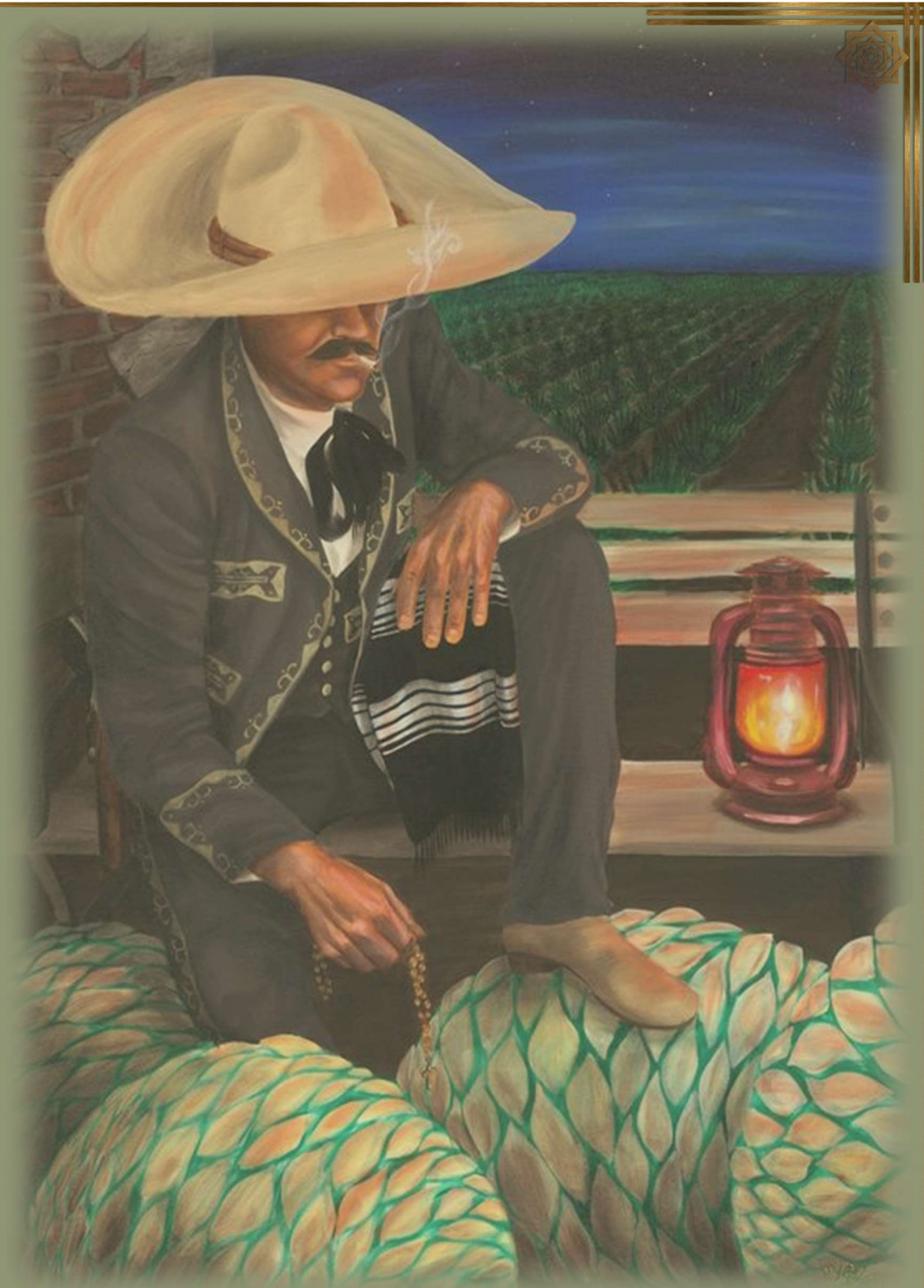
*Questa pianta porta con sé mille e
peculiarità, tra cui il potere di tenere
lontana la cattiva sorte. Simbolo di un
intero paese e della sua anima,
L'Agave è legata al tremendo racconto del suo stesso
mito, personaggio della mitologia greca, legata al dio
Dioniso, una madre che con inconsapevole gesto,
decapita e sbrana il suo stesso figlio. Potente, maestosa
e illustre «ἀγανός» come da nome greco dato da Linneo
nel 1753 questa gemma regala all'intera umanità uno
dei distillati più complessi, ricchi, straordinari e
sorprendenti che si siano mai distillati. Gli alchimisti
«mezcaleros» portano con sé e tramandano l'arte di
come trattare questo frutto degli dei.*



TEQUILA

La prima tequila venne prodotta in Messico nel XVI secolo nei pressi della località dove dopo il 1666 sorgerà la città di Tequila. Le popolazioni azteche producevano una variante di pulque detta ixtac octli ("il liquore bianco"), molto prima dell'arrivo degli spagnoli nel 1521, ottenuta dalla fermentazione del succo dell'agave. Quando i conquistadores terminarono le scorte di brandy iniziarono a distillare il fermentato di agave così da produrre uno dei primi distillati autoctoni. Per la produzione della tequila viene utilizzata l'agave tequilana o agave blu, ricca di inulina, il carboidrato da cui estrarre gli zuccheri per far iniziare la fermentazione.

Dopo la raccolta l'agave viene cotta a vapore per non più di 36 ore, ammorbidendone così le fibre e liberando varie sostanze solubili, in buona parte zuccherine. Questo processo dà un liquido chiamato aguamiel che viene poi fatto fermentare in grossi contenitori e infine distillato. La tequila di prima scelta (premium tequila) viene prodotta esclusivamente dalla fermentazione dell'aguamiel. Piantare, curare e raccogliere l'agave tequilana con cui produrre la tequila rimane un lavoro manuale tradizionale, sostanzialmente immutato nel corso dei secoli, nonostante l'avanzamento tecnologico e l'introduzione di macchine nell'agricoltura. I coltivatori di agave, detti Jimador hanno una profonda conoscenza della pianta e della sua coltivazione, tramandata di generazione in generazione.



Cod. 60220

COFRADIA SILVER

SPIRITO ALCHEMICO

100% Tequila

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

75cl

ALCHIMISTI

Mezcalero Carlos Hernandez

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Jalisco-> Guadalajara

ANIMA

- ❖ Rotonda
- ❖ Morbida
- ❖ Agave cotta
- ❖ Piena
- ❖ Erbacea

AFFINITA'

- ❖ Chapulines
- ❖ Mole
- ❖ Pozole
- ❖ Tamales
- ❖ Enchiladas

MISCELA

AMIGO

Recipe :

- ❖ 6cl Cofradia
- ❖ 3cl Cointreau
- ❖ 1 Spoon Lime Jam
- ❖ 3cl Succo Lime

Garnish :

- Rondella Lime
- Crusta Sale



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

E' un Tequila di agave blu al 100% fatto rispettando la tradizione nella produzione. Viene utilizzato un processo di cottura a vapore dell'agave per 40 ore nei forni in muratura, la macinazione viene eseguita da una macina Struder e viene poi utilizzato per la fermentazione un lievito naturale, estratto dall'agave stesso.

Cod. 60226

COFRADIA REPOSADO

SPIRITO ALCHEMICO 100% Tequila Reposado

ALCOOMETRIA 40%

VOLUME 75cl

ALCHIMISTI Mezcalero Carlos Hernandez

MERCANTE Fair Spirits

ORIGINE Jalisco-> Guadalajara

ANIMA

- ❖ Legnosa
- ❖ Morbida
- ❖ Agave cotta
- ❖ Piena
- ❖ Erbacea

AFFINITA'

- ❖ Chilaquiles
- ❖ Tamales
- ❖ Nopales
- ❖ Equites
- ❖ Chapulines

MISCELA

AMOR

Recipe :

- ❖ 6cl Cofradia Reposado
- ❖ 3cl Cointreau
- ❖ 1 Spoon Miele D'Agave
- ❖ 3cl Succo Lime

Garnish :

- Rondella Lime
- Crusta Sale



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Tequila morbido e delicato, invecchiato circa 6 mesi, il sentore di legno derivato dall'invecchiamento, ammorbidisce ulteriormente questo Tequila che mantiene comunque il suo legame con la materia prima.

Cod. 60227

COFRADIA ANEJO

SPIRITO ALCHEMICO

100% Tequila Anejo

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

75cl

ALCHIMISTI

Mezcalero Carlos Hernandez

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Jalisco-> Guadalajara

 ANIMA

- ❖ Legnosa
- ❖ Morbida
- ❖ Agave cotta
- ❖ Piena
- ❖ Erbacea
- ❖ Rotonda

 AFFINITA'

- ❖ Gorditas
- ❖ Mole
- ❖ Pozole
- ❖ Fajitas
- ❖ Torillas
- ❖ Burritos

 MISCELA



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Tequila anejo, morbido e rotondo, invecchiato 18 mesi. Gli aromi dell'invecchiamento in botte in questo caso rendono il tequila perfetto per la degustazione liscia, aromi di legno, cioccolato e frutta secca rendono il suo gusto indimenticabile.

MEZCAL

Il mescal è prevalentemente prodotto e diffuso nello stato messicano di Oaxaca, in particolar modo nei distretti di Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán, Ocotlán, Ejutla e Zimatlán, che costituiscono le regioni per la denominazione di origine protetta del prodotto.

Il mescal, a differenza della più conosciuta tequila, si produce solo con la parte centrale dell'agave conosciuta come espadin. Quando la pianta raggiunge i 6-8 anni di vita, si raccoglie e si tagliano tutte le foglie, lasciando solo il cuore, che viene chiamato piña per il suo aspetto e che viene cotto in speciali forni interrati. Dopo la cottura viene triturato e lasciato macerare da 14 a 30 giorni. Segue la distillazione in piccoli alambicchi discontinui, che può durare a lungo ed essere svolta due volte.

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

L'invecchiamento ha tre distinte denominazioni:

- ❖ Añejo – per almeno un anno, in botti di non più di 200 litri;
- ❖ Reposado – per un periodo da due mesi a un anno;
- ❖ Blanco – chiaro, conservato meno di due mesi.



Cod. 62665

PALOMO ESPADIN

SPIRITO ALCHEMICO

Mezcal

ALCOOMETRIA

46%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Mezcalero: Carlos Méndez Blas

MERCANTE

Mezcaleros

ORIGINE

Santiago Matatlán > Oaxaca

 ANIMA

- ❖ Fumo
- ❖ Note di agrumi
- ❖ Agave cotta

 AFFINITA'

- ❖ Gorditas
- ❖ Enchiladas
- ❖ Esquites
- ❖ Chile en Nogada

 MISCELA

JASIEL

Recipe :

- ❖ 4,5cl Paloma Espadin
- ❖ 1,5 Verveine Bigallet
- ❖ 6cl Sweet&Sour

Garnish :

- Rondella Arancia
- Ciliegia



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Tipo di agave: Angustifolia Haw (Espadin).
 Aromi e sapori di agave cotta, note di agrumi e un fumo equilibrato. Profilo caratteristico della città dove viene prodotto Santiago Matatlán: "La capitale mondiale di Mezcal"

Cod. 62666

PICAFLOR ESPADIN

SPIRITO ALCHEMICO

Mezcal

ALCOOMETRIA

49%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Mezcalero Virgilio Velasco

MERCANTE

Mezcaleros

ORIGINE

San Luis Del Río > Oaxaca

ANIMA

- ❖ Fumo leggero
- ❖ Frutto della passione
- ❖ Ananas
- ❖ Agrumi
- ❖ Fresco
- ❖ Maguy cotto

AFFINITA'

- ❖ Maialino BBQ
- ❖ Carpaccio di barbabietola
- ❖ Tacos piccanti
- ❖ Cochinita Pibil

MISCELA

QUE PINA

Recipe :

- ❖ 4,5cl Picaflor Espadin
- ❖ 3cl Amaro arturo
- ❖ Ananas pestata
- ❖ 3cl Succo Lime

Garnish :

- Rondella Lime
- Crusta Sale



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Picaflor Mezcal celebra il colibrì ed il suo ruolo fondamentale nell'impollinazione della pianta di agave. Doppio distillazione in alambicchi di rame da 350 litri, questo Mezcal artigianale è prodotto a mano a San Luis Del Rio, Oaxaca, utilizzando tecniche tradizionali che garantiscono una finitura raffinata.

PICAFLOR WILD

SPIRITO ALCHEMICO

Mezcal

ALCOOMETRIA

49%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Mezcalero Ramòn Cruz

MERCANTE

Mezcaleros

ORIGINE

Mengolì De Morelos > Oaxaca

A ANIMA

- ❖ Erbaceo
- ❖ Rosmarino
- ❖ Terra Umida
- ❖ Minerale
- ❖ Agave Magury cotto

F AFFINITA'

- ❖ Tamales
- ❖ Mole
- ❖ Pozole
- ❖ Gorditas
- ❖ Carne affumicata

M MISCELA

WILDFLOR

Recipe :

- ❖ 4,5cl Picaflor Wild
- ❖ 1,5 Vedrenne more
- ❖ 3cl Succo Lime

Garnish :

- Rondella Lime
- Menta



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

È prodotto con Maguey (Agave) di età compresa tra 8 e 14 anni della varietà Espadín (70%) e Madrequishe (30%). Il Mezcal viene prodotto nella stagione secca. Le sue note di legno, terra e minerali spiccano con sentori di erbacità naturale al naso. In bocca produce un gusto dolce e retrogusto balsamico, raggiungendo un equilibrio molto piacevole.

Cod. 62668

PALOMO CACAO

SPIRITO ALCHEMICO

Mezcal

ALCOOMETRIA

46%

VOLUME

70cl

ALCHEMISTI

Mezcalero: Carlos Méndez Blas

MERCANTE

Mezcaleros

ORIGINE

Santiago Matatlán > Oaxaca

ANIMA

- ❖ Cacao
- ❖ Note di ageve cotta
- ❖ Aroma floreale

AFFINITA'

- ❖ Tacos
- ❖ Quesadillas
- ❖ Huarache
- ❖ Tlayudas

MISCELA

CHAMPURRADO

Recipe :

- ❖ 3cl Paloma Cacao
- ❖ 3cl Bitter Adeler
- ❖ 3cl Vermouth rosso
- ❖ 2 dash bitter cacao

Garnish :

➤ Arancia Peel



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Tipo di agave: Angustifolia Haw (Espadin).
Aroma floreale, note di agave cotta e dolci aromi di cacao nel retrogusto.

PALOMO CAFÈ'

SPIRITO ALCHEMICO

Mezcal

ALCOOMETRIA

46%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Mezcalero: Carlos Méndez Blas

MERCANTE

Mezcaleros

ORIGINE

Santiago Matatlán > Oaxaca

ANIMA

- ❖ Caffè in grani
- ❖ Agave cotta e affumicata
- ❖ Agrodolce

AFFINITA'

- ❖ Alegrias de amaranto
- ❖ Alfajor
- ❖ Cajeta
- ❖ Chongos Zamaranos

MISCELA

AHTIZIRI

Recipe :

- ❖ 4,5cl Palomo Cafè
- ❖ 1,5 Vedrenne Vanilla
- ❖ 6cl Sweet&sour

Garnish :

- Lemon Peel
- Ciliegia



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Tipo di agave: Angustifolia Haw (Espadin).
Aroma floreale, note di agave cotta e dolci aromi di cacao nel retrogusto.

EL REY ZAPOTECO

SPIRITO ALCHEMICO

Mezcal Reposado

ALCOOMETRIA

45%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Mezcalero: Efraín Hernández

MERCANTE

Mezcaleros

ORIGINE

Santiago Matatlán > Oaxaca

ANIMA

- ❖ Terroso
- ❖ Legnoso
- ❖ Caramello

AFFINITA'

- ❖ Pescado a la veracruzana
- ❖ Aguachile
- ❖ Huevos rancheros
- ❖ Zacahuil

MISCELA

CAYETANA

Recipe :

- ❖ 4,5cl El Rey Zapoteco
- ❖ 1,5 Verveine Bigallet
- ❖ 6cl Sweet&sour
- ❖ Soda

Garnish :

- > Lemon Peel



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Tipo di Agave: Angustifolia Haw (Spratto)
 Maturato in botte di rovere bianco (10 mesi).
 Le agave vengono tradizionalmente cotte in forno sotterraneo per 4-7 giorni, macinate con tahona trainata da cavalli, fermentate all'aperto con lieviti naturali e distillate due volte in alambicchi di rame.

EL VIEJO

SPIRITO ALCHEMICO

Mezcal

ALCOOMETRIA

41%

VOLUME

75cl

ALCHIMISTI

Manuel Gonzalez Burgoa

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Rancho Alfaro > Oaxaca

ANIMA

- ❖ Intensa affumicatura
- ❖ Maguy cotto
- ❖ Terroso
- ❖ Minerale

AFFINITA'

- ❖ Pollo Barracho
- ❖ Tortillas di pesce
- ❖ Tacos con formaggio
- ❖ Birra Ipa

MISCELA

VIEJO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Mezcal El Viejo
- ❖ 3cl Vedrenne Tripe sec
- ❖ 1 Spoon Papa Borracho
- ❖ 3cl Succo Lime

Garnish :

- Rondella Lime
- Crusta Sale



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Tipo di agave: Angustifolia Haw – Maturazione 12 anni
Cotta in forni conici a terra, rivestiti di rocce vulcanici.

Fermentazione 100% naturale in tini di ginepro rosso.

Distillazione doppia in alambicco di rame.

Unico mezcal certificato SAGARPA biologico e USDA biologico.

CEBU'

SPIRITO ALCHEMICO

ALCOIMETRIA

Mezcal
45%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Mezcalero Los Amantes

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE Tlacolula de Amatamoros > Oaxaca

ANIMA

- ❖ Erbaceo
- ❖ Chipito (mentuccia)
- ❖ Leggermente amaro
- ❖ Fresco

AFFINITA'

- ❖ Stufato di ceci
- ❖ Zuppa di verdure
- ❖ Tartara di carne
- ❖ Papaia in purè con crostacei

MISCELA

BelCebu'

Recipe :

- ❖ 6cl Cebu'
- ❖ 3cl Vedrenne Tripe sec
- ❖ 1 Spoon papa borracho
- ❖ 3cl Succo Lime

Garnish :

- Rondella Lime
- Crusta Sale



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Agave: maguey espadin de pabilo (l'apice della dolcezza) cotta 7 giorni. Cebu' Fermenta naturalmente in tini di legno e distillato due volte in acciaio e rame. Dopo viene aggiunto Chipito, una piante endemica di Oaxaca per arricchire la qualità erbacea.



SOTOL

Non è un mezcal, ma deve il suo nome all'omonima pianta da cui deriva: la *Dasylirion wheeleri* che appartiene alla famiglia delle Liliaceae, comunemente nota come spugna del deserto, in spagnolo Sotol, che cresce nelle aree selvatiche del Messico settentrionale, del New Mexico, del Texas occidentale e della Texas Hill Country. Viene preparato essenzialmente nelle regioni di Chihuahua e Durango con piante cresciute a più di mille metri sul livello del mare e che impiegano circa 15 anni per maturare, quasi il doppio delle agavi utilizzate per la produzione di Tequila e mezcal. Dal settembre 2002, ha ottenuto la denominazione di origine e un regolamento per la sua produzione che è autorizzata in soli tre stati: Durango, Chihuahua e Coahuila. «Si tratta di prodotto antico quanto il mezcal che deriva da una pianta da sempre considerata sacra in Messico e che presenta quattro diverse varietà genetiche che vanno ad influenzare direttamente il risultato finale della distillazione. La materia prima, la geografia e il territorio giocano di nuovo un ruolo fondamentale nel caratterizzare le diverse specialità di Sotol che sono tantissime.



Cod. 62670

FLOR DEL DESIERTO

SPIRITO ALCHEMICO

Sotol

ALCOOMETRIA

47%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Mezcalero: Gerardo Ruelas

MERCANTE

Mezcaleros

ORIGINE

Coyame del Sotol > Chihuahua

ANIMA

- ❖ Sapido
- ❖ Note di fumo
- ❖ Salvia
- ❖ Cuoio
- ❖ Pepe nero in grani

AFFINITA'

- ❖ I Sopitos Colimenses
- ❖ Il Caldillo durangueno
- ❖ La carnitas a la michoacanas

MISCELA

CHIHUAHUA

- Recipe :
- ❖ 4,5cl Sotol
 - ❖ 1,5 Thym
 - ❖ 6cl Sweet&sour
- Garnish :
- > Menta



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

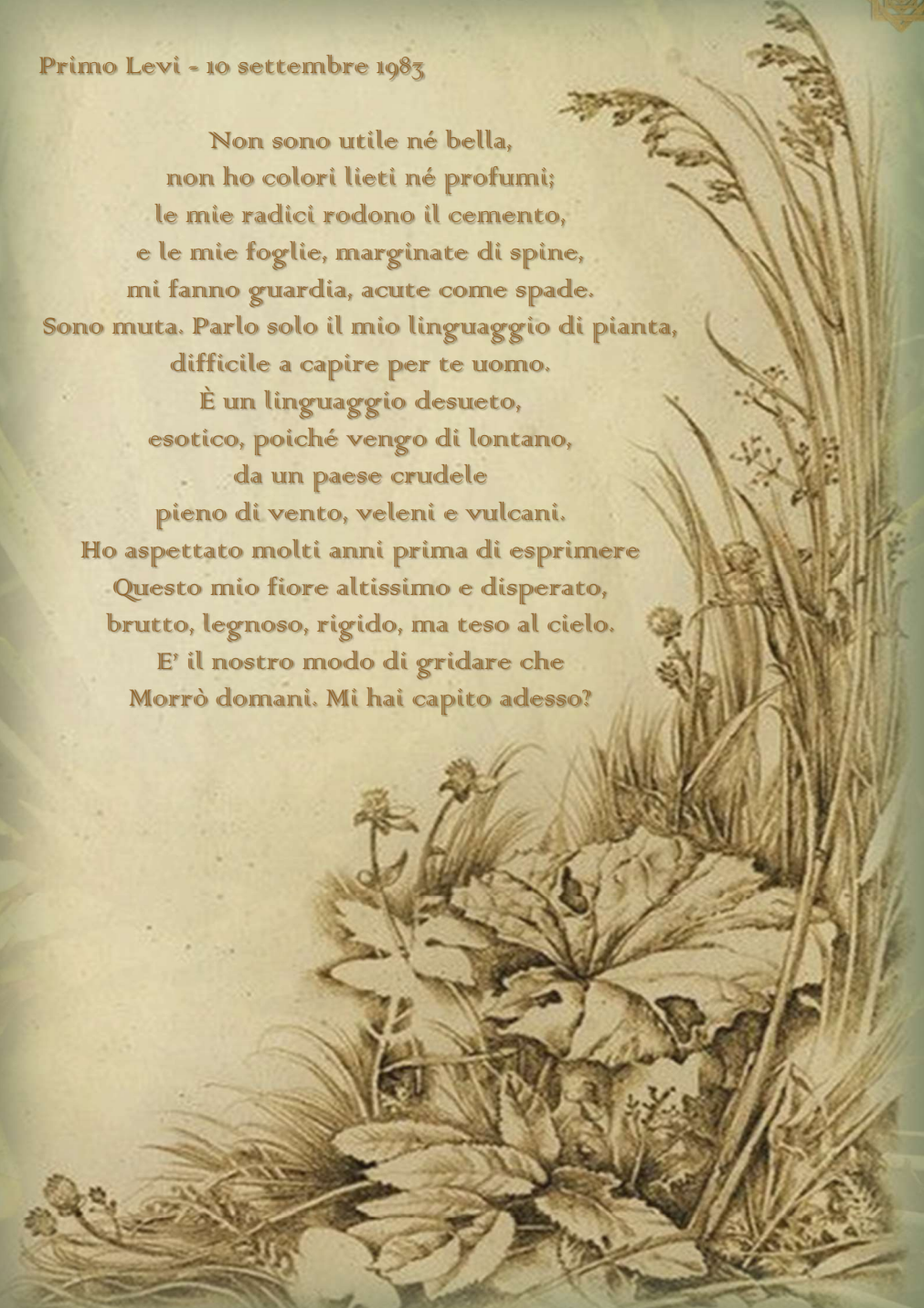
Tipo di Agave: Dasylirion Leiophyllum

Dalla pianta Dasylirion Leiophyllum. I sotol vengono cotti in fosse poco profonde alimentate da legna di quercia, sminuzzati con ascia e coltello, fermentati all'aria aperta in serbatoi sotterranei e distillati a doppia distillazione in alambicchi di rame.



Primo Levi - 10 settembre 1983

Non sono utile né bella,
non ho colori lieti né profumi;
le mie radici rodono il cemento,
e le mie foglie, marginate di spine,
mi fanno guardia, acute come spade.
Sono muta. Parlo solo il mio linguaggio di pianta,
difficile a capire per te uomo.
È un linguaggio desueto,
esotico, poiché vengo di lontano,
da un paese crudele
pieno di vento, veleni e vulcani.
Ho aspettato molti anni prima di esprimere
Questo mio fiore altissimo e disperato,
brutto, legnoso, rigido, ma teso al cielo.
E' il nostro modo di gridare che
Morrò domani. Mi hai capito adesso?



Cod. 62671

PAPA BORRACHO

SPIRITO ALCHEMICO

Sciroppo di Agave

ALCOOMETRIA

0%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Papa Borracho

MERCANTE

Mezcaleros

ORIGINE

Jalisco, Mexico

 ANIMA

- ❖ Sapido
- ❖ Note di fumo
- ❖ Salvia
- ❖ Cuoio
- ❖ Pepe nero in grani

 AFFINITA'

- ❖ Lime
- ❖ Tequila
- ❖ Mezcal
- ❖ Liq. Arancia

 MISCELA

ABUELO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Picaflor espadin
- ❖ 1,5cl sciroppo d'agave
- ❖ 1,5cl Vedrenne orange curacao

Garnish :

- Orange slice



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

100% sciroppo di agave blu





UISGE BEATHA-ACQUA DELLA VITA



WHISKY & WHISKEY



I cereali e il loro rapporto con l'uomo, vecchio di oltre diecimila anni, hanno un ruolo di primo piano nella storia dell'umanità e attorno alla loro coltivazione sono nati miti e leggende. Le radici di queste storie si allungano dall'Egitto, dove la spiga è il simbolo di Osiride; nella mitologia babilonese Tammuz è il dio della vegetazione che ogni anno moriva per poi tornare in vita.

Nell'antica Grecia il grano era legato al mito di Demetra e a Roma la dea Cerere, raffigurata con ghirlande di spighe di grano sul capo. La stessa simbologia cristiana è piena di riferimenti ai cereali, dal pane alla parabola del seminatore. John Barleycorn è la rappresentazione del ciclo delle stagioni, il seme vecchio che cresce, si trasforma e poi 'viene ucciso', battuto dalla mietitura e fornisce nuovi semi per l'anno successivo.



Cod. 62623

GLENROY NO AGE

SPIRITO ALCHEMICO

Speyside single malt

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

House of Glenroy

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Speyside-> Linkwood

ANIMA

- ❖ Terrosa
- ❖ Caramello
- ❖ Sherry
- ❖ Caprifoglio

AFFINITA'

- ❖ Carni rosse alla griglia
- ❖ Vitello tonnato
- ❖ Formaggi stagionati
- ❖ Ricotta salata

MISCELA

BURNS NIGHT

Recipe :

- ❖ 6cl GlenRoy no age
- ❖ 3cl Chambord
- ❖ 4cl Sweet&Sour
- ❖ Top soda

Garnish :

- Mora
- Limone



BeerFellas



NARRAZIONE

E' mezzanotte, suonano le campane alla festa di fine anno dell' hogmanay . Nell'aria vibra il suono delle voci che intonano «Auld Lang syne» del poeta Robert Burns. Uomini e donne cantano << Per i vecchi tempi, amico mio, per i vecchi tempi beviamo una coppa di gentilezza ancora per i vecchi tempi>>.

Cod. 62622

GLENROY 8Y

SPIRITO ALCHEMICO

Speyside single malt

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

House of Glenroy

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Speyside-> Linkwood

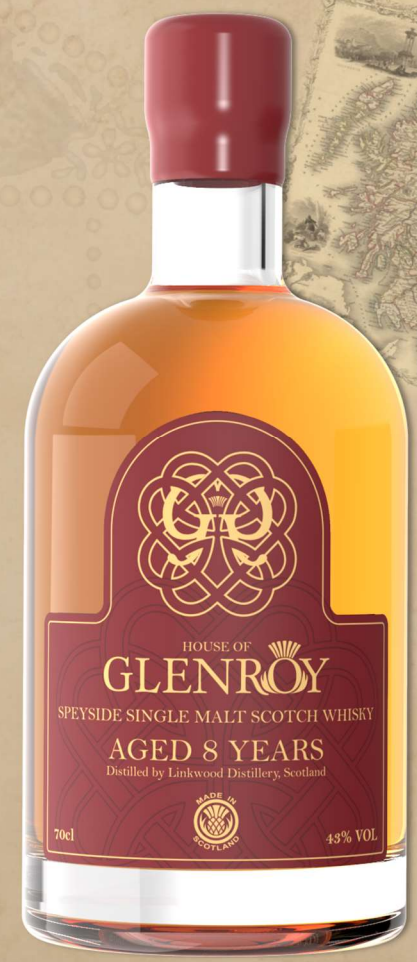
ANIMA

- ❖ Cherry
- ❖ Cannella
- ❖ Uva passa
- ❖ Rotonda
- ❖ Generosa

AFFINITA'

- ❖ Polpettone
- ❖ Formaggi muffati
- ❖ Bistecca di maiale
- ❖ Dolci al cucchiaino

MISCELA



BeerFellas



NARRAZIONE

I whisky di Glenroy sono una celebrazione della leggenda dei Pitti e del loro viaggio attraverso la storia scozzese. Le origini dei Pitti – “The Painted People”, in riferimento alla loro pittura di guerra – si perdono nella notte dei tempi. La leggenda narra che discendessero dalle “fate”.

GLENROY 10Y

SPIRITO ALCHEMICO

Speyside single malt

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

House of Glenroy

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Speyside-> Linkwood

ANIMA

- ❖ Frutti rossi
- ❖ Vaniglia
- ❖ Toffee
- ❖ Intensa
- ❖ Suadente

AFFINITA'

- ❖ Noci
- ❖ Frutta secca
- ❖ Gorgonzola dolce
- ❖ Hummus
- ❖ Crostata di visciolate

MISCELA



BeerFellas



NARRAZIONE

Stabilendosi nel nord della Scozia ben prima della nascita di Cristo, i Pitti erano rinomati per le loro eccezionali qualità bellicose. Una tribù senza paura, della Scozia dell'Età Oscura, respinsero le conquiste sia dei Romani che degli Angli. Persone coraggiose e colorate, che hanno combattuto per la propria patria.

GLENROY 12Y

SPIRITO ALCHEMICO

Speyside single malt

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

House of Glenroy

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Speyside => Linkwood

 ANIMA

- ❖ Frutta Rossa
- ❖ Caramello salato
- ❖ Uva Sultanina
- ❖ Profonda
- ❖ Calda

 AFFINITA'

- ❖ Salmone Affumicato
- ❖ Cioccolato alla menta
- ❖ Lombata magra
- ❖ Strudel

 MISCELA



 BeerFellas



NARRAZIONE

I Pitti dopo aver vinto sanguinose battaglie unirono la loro terra di Pictavia con il Regno gaelico di Dàl Riata per formare il Regno di Alba, quello che oggi chiamiamo Scozia. Glenroy mostra il meglio di questa terra incredibile, donandoci un prodotto fatto e realizzato da veri uomini di scozia.

GLENROY 15Y

SPIRITO ALCHEMICO

Speyside single malt

ALCOOMETRIA

48%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

House of Glenroy

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Speyside-> Linkwood

 ANIMA

- ❖ Vaniglia
- ❖ Burro
- ❖ Yogurt pesca
- ❖ Scorza agrumi
- ❖ Marzapane

 AFFINITA'

- ❖ Salmone affumicato
- ❖ Brasato
- ❖ Fragole
- ❖ Torta di mele

 MISCELA



 BeerFellas



NARRAZIONE

Raro. Grandioso. Prezioso. L'Inveravon è l'essenza dei fiumi, delle rocce e delle persone che hanno plasmato la terra nel passato e nel presente ed evoca l'atmosfera dell'antica storia e tradizione scozzese.

Arte liquida in una bottiglia.



Alchimie indipendenti

Gli spiriti spesso ci offrono una scusa per romanticizzare l'ignoto. Prendi lo scotch whisky. Per la maggior parte delle persone, evoca scene bucoliche di aspre colline verdi punteggiate di pecore. La connessione tra spirito e luogo è immediata.

Tuttavia, molti non sanno che c'è stato un tempo in cui le forze hanno cospirato per sfidare quella connessione. Il divieto, i disordini economici e la globalizzazione aziendale della produzione di alcolici hanno portato alla chiusura di quasi la metà delle distillerie nazionali entro la metà del XX secolo. Queste chiusure significarono la perdita non solo di whisky sfumati e specificamente regionali, ma anche di storia e storie, i racconti di chi creava e beveva gli spiriti che definivano la Scozia.

Nel 2012, The Lost Distillery Company rilancia sia le storie che i whisky di questi distillatori morti. Scott Watson e Brian Woods, veterani di importanti marchi di Spirits, volevano rinnovare l'amore del paese per la sua bevanda nativa e in collaborazione con Michael Moss dell'Università di Glasgow hanno riportato in vita questi capolavori.



The LOST DISTILLERY Company





- LA SELEZIONE CLASSICA SI PRESENTA A 43°.
- UN MATRIMONIO DI SINGLE MALTS INVECCHIATI.



LOST-DISTILLERY.COM / @LOSTDISTILLERYCOMPANY

The
**LOST
DISTILLERY**
Company

LEGGENDE, RINATE

DISTILLERIE CHIUSE DA TEMPO, RIPORTATE IN VITA
PER VIA DI UN MATRIMONIO DI WHISKY DI MALTO
INVECCHIATO PER CELEBRARE E PROTEGGERE IL
PATRIMONIO DI WHISKY DELLA SCOZIA

UN ASSAGGIO DEL PATRIMONIO DI WHISKY DELLA SCOZIA



STYLEO'METRE

PIÙ
LECCERO



STRATHEDEN.

FRUTTATO E OLEOSO



TOWIEMORE.

RICCA DI INFLUENZE DI SHERRY



JERICHO.



DALARUAN.

AFFUMICATI E TORBATI



LOSSIT.

PIÙ
ROBUSTO

LEGENDS, REBORN



The
LOST
DISTILLERY
Company

RELEASE	FOUNDER		HISTORICAL LOCATION		OPERATED	SIMILAR FLAVOUR PROFILE TO	TASTING NOTES
STRATHEDEN <i>Blended Malt Scotch Whisky</i>	ALEXANDER BONTHRONE (1798-1866) DISTILLER & MALTSTER		AUCHTERMUCHTY, FIFE, LOWLAND 		OPENED 1829 CLOSED 1926	CLOSED DUE TO RECESSION AND PROHIBITION	GLENMORANGIE DARK CHOCOLATE, ORANGE
TOWIEMORE <i>Blended Malt Scotch Whisky</i>	PETER DAWSON (1854-1938) WHISKY ENTREPRENEUR		BOTRIPHNE, DUFFTOWN, SPEYSIDE 		OPENED 1898 CLOSED 1931	CLOSED DUE TO ISSUES WITH WATER SUPPLY	MACALLAN SPONGE CAKE, APPLE
JERICHO <i>Blended Malt Scotch Whisky</i>	WILLIAM SMITH (1797-1868) FARMER, DISTILLER & PREACHER		NETHER JERICHO, ABERDEENSHIRE, HIGHLAND 		OPENED 1822 CLOSED 1913	CLOSED DUE TO BEING ISOLATED	DALMORE FRUIT CAKE, SWEET SPICE
DALARUAN <i>Blended Malt Scotch Whisky</i>	CHARLES COLVILL (1770-1838) DISTILLER & CARTWRIGHT		ARGYLL & BUTE, CAMPBELTOWN 		OPENED 1825 CLOSED 1925	CLOSED DUE TO COLAPSE OF CAMPBELTOWN	SPRINGBANK DRIED FRUIT, SMOKED MEAT
LOSSIT <i>Blended Malt Scotch Whisky</i>	MALCOLM MACNEILL (1785-1850) LANDOWNER, FARMER & DISTILLER		BALLYGRANT, ISLAY 		OPENED 1817 CLOSED 1867	CLOSED DUE TO BEING ISOLATED AND OUTDATED	LAGAVULIN SMOKED ALMONDS, PEAR

STYLEO' METRE



STRATHEDEN

SPIRITO ALCHEMICO Blended Scotch Whisky

ALCOOMETRIA 43%

VOLUME 70cl

ALCHIMISTI Lost distillery

MERCANTE BeerFellas

ORIGINE Scozia -> Lowland -> Auchtermuchty

ANIMA

- ❖ Arancia
- ❖ Cioccolato fondente
- ❖ Rovere
- ❖ Pop corn

AFFINITA'

- ❖ Arrosto di vitella
- ❖ Tartare di tonno
- ❖ Anatra all'arancia
- ❖ Ananas
- ❖ Cheese cake al caramello

MISCELA

AlexStraden

Recipe :

- ❖ 5cl Stratheden
- ❖ 2cl creme de cacao
- ❖ 5cl panna
- ❖ Noce moscata

Garnish :

- Cioccolato



BeerFellas



NARRAZIONE

Un blend di 100% single malt. Così si presenta questo fantastico whisky. Nato nel 1829 nelle lowland, dalla mente di Alexander Bonthron. Ad oggi ricorda il Glenmorangie nella sua anima più profonda. La distilleria è stata chiusa definitivamente a causa del proibizionismo nel 1926.

TOWIEMORE

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Scotch Whisky

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Lost distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Speyside => Dufftown

 ANIMA

- ❖ Mela verde
- ❖ Pan di Spagna
- ❖ Speziata
- ❖ Banana carammelata
- ❖ Burro salato

 AFFINITA'

- ❖ Costine di maiale
- ❖ Scamone
- ❖ Formaggi poco stagionati
- ❖ Mandorle tostate
- ❖ Panettone

 MISCELA

MORE LESS

Recipe :

- ❖ 5cl Towiemore
- ❖ 5cl Drambuie

Garnish :

- Lemon peel



 BeerFellas



NARRAZIONE

La distilleria Towiemore fu costruita nel 1897 nella parrocchia di Botriphnie, appena fuori Dufftown, dove distillò per soli trentatré anni. In questo periodo ha ottenuto un'ottima reputazione come eccellente whisky di malto puro. Di proprietà e supportato dal famoso imprenditore di whisky Peter Dawson.

JERICO

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Scotch Whisky

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Lost distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE Scozia->Highland->Aberdeenshire

ANIMA

- ❖ Torta di frutta
- ❖ Cannella
- ❖ Mandarino
- ❖ Vaniglia
- ❖ Calda

AFFINITA'

- ❖ Carni bianche
- ❖ Pesce di lago
- ❖ Cheese cake

MISCELA

JERI

Recipe :

- ❖ 5cl Jericho
- ❖ 2cl vermouth rosso
- ❖ 2 dash angostura

Garnish :

- Ciliegia Marasco



BeerFellas



NARRAZIONE

Il pio distillatore William Smith fondò la distilleria Jericho nel 1822 nell'Aberdeenshire, nelle Highlands, prendendo il nome dalla fonte d'acqua Jordan Burn. Come distilleria agricola, Jericho produceva whisky usando solo prodotti locali ed era una delle prime distillerie a maturare i suoi whisky in botti di sherry. A causa della sua lontananza chiuse

DALARUAN

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Scotch Whisky

AICOLLMETRIA

43%

VOLUME

70cl

AIC'HMISTI

Lost distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Campbeltown => Argyll

M ANIMA

- ❖ Frutta disidratata
- ❖ Carne affumicata
- ❖ Marzapane
- ❖ Biscotto alla mandorla

F AFFINITA'

- ❖ Tartare di pesce
- ❖ Formaggi stagionati
- ❖ Ostriche
- ❖ Stufato di pesce

M MISCELA

PRESBYTERIAN

Recipe :

- ❖ 6cl Dalaruan
- ❖ Squeeze lime
- ❖ Fill Ginger ale

Garnish :

- Zenzero
- Arancia



BeerFellas



NARRAZIONE

La distilleria Dalaruan fu fondata nel 1825 da Charles Colvill, distillatore e fabbricante di ruote, a Campbeltown sulla costa occidentale della Scozia nell'antica contea di Argyll e Bute, nel punto più stretto tra la Scozia e l'Irlanda. Esisteva fino al 1925, quando dovette essere chiuso a causa del crollo del commercio del whisky a Campbeltown.

LOSSIT

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Scotch Whisky

AICOLMETRIA

43%

VOOLUME

70cl

AIC'HMISTI

Lost distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Islay =>
Ballygrant

ANIMA

- ❖ Mandorla affumicata
- ❖ Pera
- ❖ Torba

AFFINITA'

- ❖ Salmone
- ❖ Sgombro
- ❖ Ostriche
- ❖ Granchio
- ❖ Anatra
- ❖ Torta della nonna

MISCELA

LOSS FASHIONED

Recipe :

- ❖ 6cl Lossit
- ❖ 2 Dash Angostura
- ❖ 1 Zolletta Zucchero
- ❖ Splash soda

Garnish :

➤ Orange peel

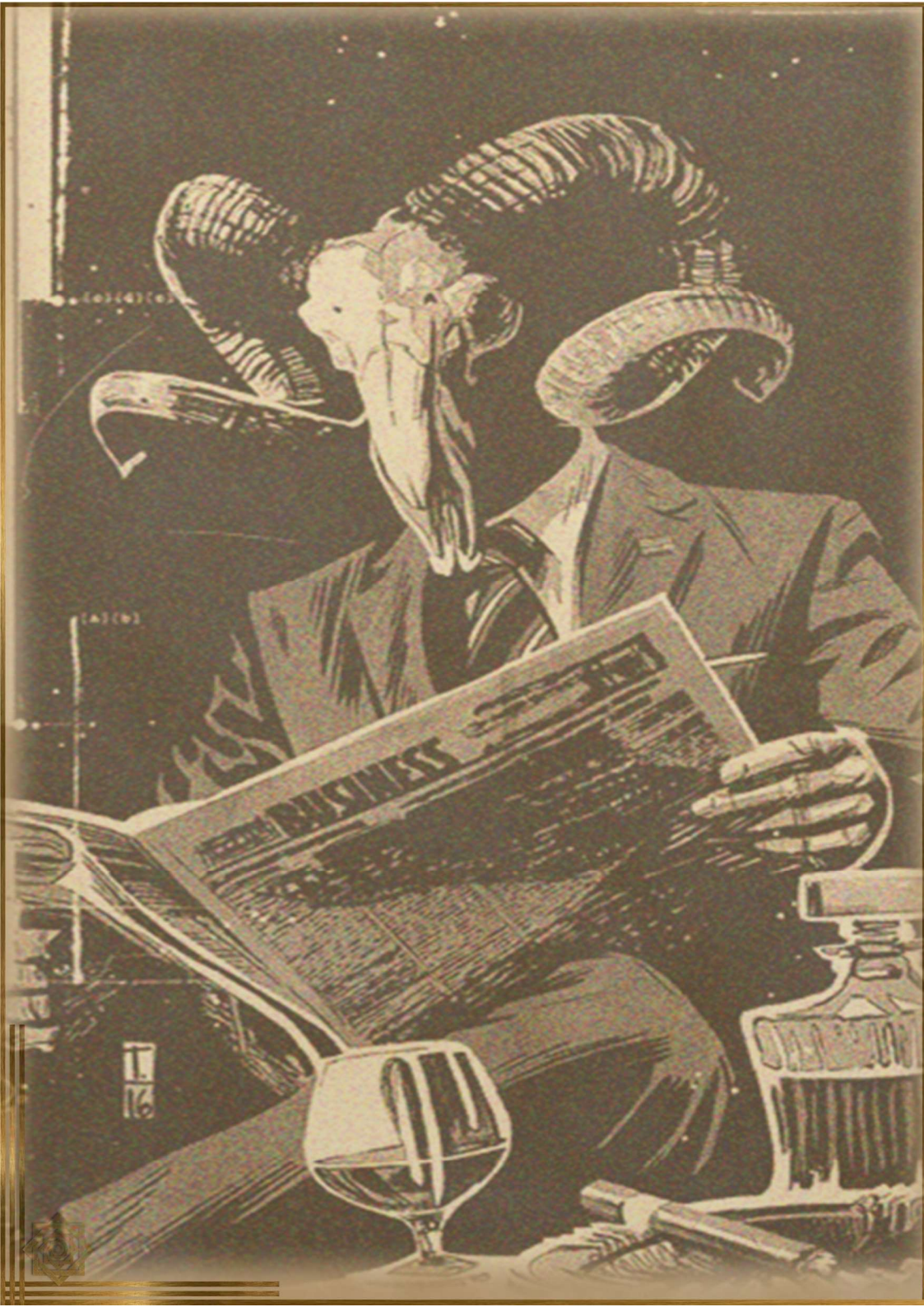


BeerFellas

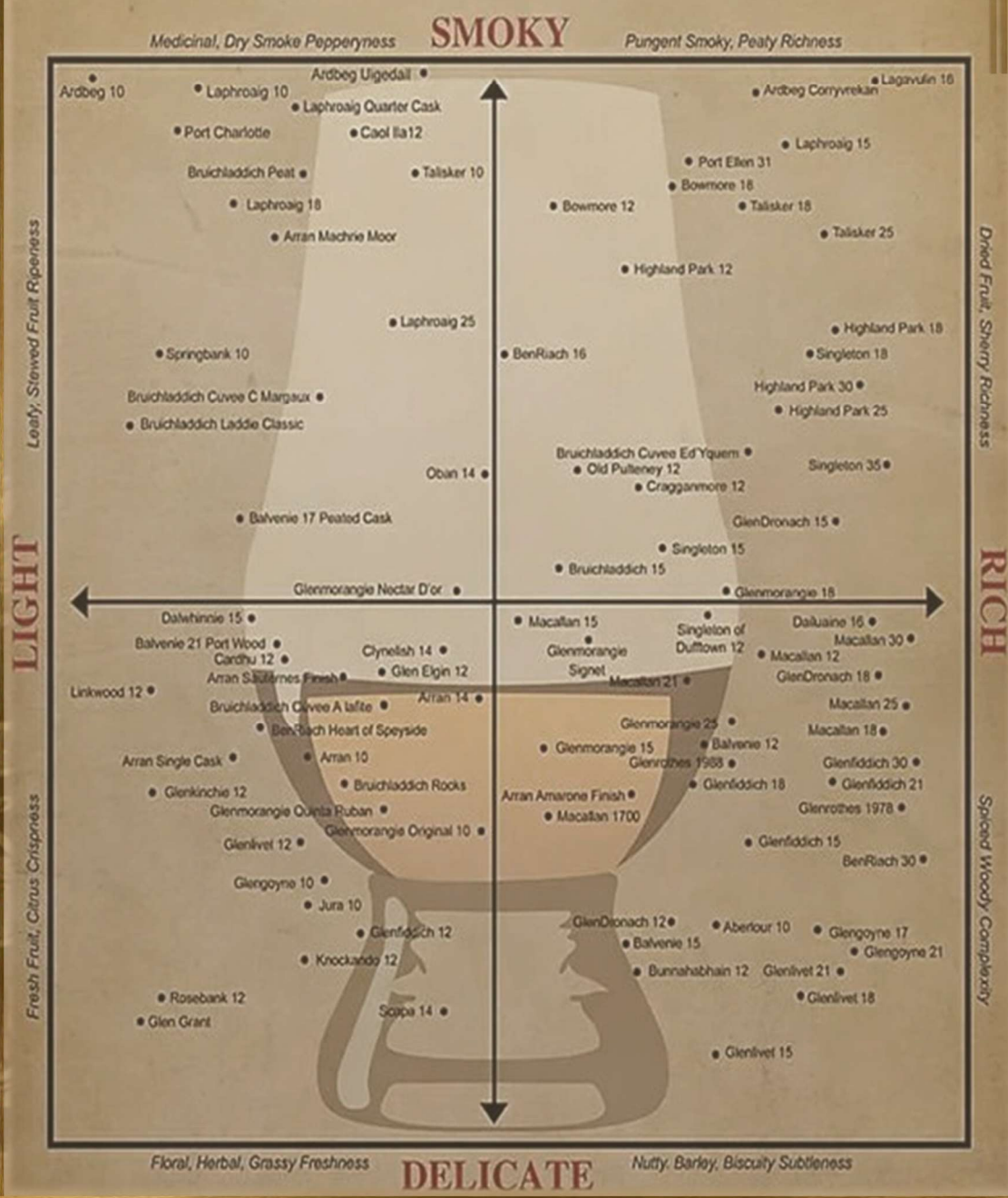


NARRAZIONE

Baile a' Ghràna, così chiamavano in gaelico scozzese Ballygrant, la città del grano nell'Islay. Ed è qui che sorgeva la fattoria e distilleria Lossit. Nata nel 1817 dal suo fondatore Malcom Macneill. Rimase in funzione fino al 1867 dove per motivi di isolamento chiuse definitivamente.



SCOTCH TASTING CHART



STRATHEDEN

SPIRITO ALCHEMICO Blended Scotch Whisky

ALCOIMETRIA 46%

VOLUME 70cl

AIC'HMISTI Lost distillery

MERCANTE BeerFellas

ORIGINE Scozia->Highland->Auchtermuchty

ANIMA

- ❖ Vaniglia
- ❖ Tabacco
- ❖ Pasticcino

AFFINITA'

- ❖ Salmone
- ❖ Chinook
- ❖ Tartufo scorzone
- ❖ Carni bianche alla griglia
- ❖ Torta crema pasticcera

MISCELA



NARRAZIONE

MERITO DEGLI ARABI

La distillazione esisteva molto tempo prima che nascesse il whisky, già nel secondo secolo a.C. e per merito della raffinata cultura araba. Secondo numerose fonti storiche, la prima bevanda alcolica della storia fu l'idromele, un vino dolce fatto con il miele.

TOWIEMORE

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Scotch Whisky

AICOLLMETRIA

46%

VOLUME

70cl

AIC'HMISTI

Lost distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Speyside => Dufftown

 ANIMA

- ❖ Creme
- ❖ Caramel
- ❖ Cannella
- ❖ Limone
- ❖ Mela verde

 AFFINITA'

- ❖ Storione
- ❖ Branzino
- ❖ Rubia Gallega
- ❖ Creme Caramel
- ❖ Delizie al limone

 MISCELA



 BeerFellas



NARRAZIONE

432 d.C.

La leggenda vuole che San Patrizio, santo patrono dell'Irlanda ma di origini scozzesi, tornò in Irlanda dopo essere stato prigioniero dei pirati. Qui inizia una intensa attività di apostolato in Irlanda, portando con sé dai viaggi in Oriente i segreti della distillazione

JERICHO

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Scotch Whisky

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Lost distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia -> Hihgland -> Aberdeenshire

 ANIMA

- ❖ Uvetta
- ❖ Vaniglia
- ❖ Fichi
- ❖ Torta di frutta

 AFFINITA'

- ❖ Pesce Spada
- ❖ Ricciola
- ❖ Agnello
- ❖ Delizie al limone

 MISCELA



 BeerFellas



NARRAZIONE

1494

Anche gli Scozzesi rivendicano la paternità del whisky. Ad un frate irlandese, tal John Corr dell'Abbazia di Lindores, sulle rive del lago scozzese omonimo, viene consegnata una quantità d'orzo da destinare alla distillazione di dodicimila bottiglie di *uiscebeatha*. Il documento è stato redatto da re Giorgio IV in persona.

DALARUAN

SPIRITO ALCHEMICO Blended Scotch Whisky

AICCOLMETRIA 46%

VOOLUME 70cl

AIC'HMISTI Lost distillery

MERCANTE BeerFellas

ORIGINE Scozia-> Campbeltown-> Argyll

ANIMA

- ❖ Fumo
- ❖ Brace
- ❖ Punch di frutta
- ❖ Pasticceria da thè

AFFINITA'

- ❖ Pesce spada
- ❖ Aragosta
- ❖ Aberdeen Angus
- ❖ Biscotteria

MISCELA



BeerFellas



NARRAZIONE

Distillerie Clandestine : A cavallo tra la fine del 1600 e l'inizio del 1700 il governo britannico innalzò sensibilmente la tassazione e per questa ragione molte distillerie, in Scozia come in Irlanda, evitarono di pagare entrando in clandestinità e lavorando solo durante le ore notturne.

LOSSIT

SPIRITO ALCHEMICO Blended Scotch Whisky

AICOLLMETRIA 46%

VOIUME 70cl

AIC'HMISTI Lost distillery

MERCANTE BeerFellas

ORIGINE Scozia-> Islay-> Ballygrant

ANIMA

- ❖ Mandorla affumicata
- ❖ Pera
- ❖ Torba

AFFINITA'

- ❖ Salmone
- ❖ Sgombro
- ❖ Ostriche
- ❖ Granchio
- ❖ Anatra
- ❖ Torta della nonna

MISCELA

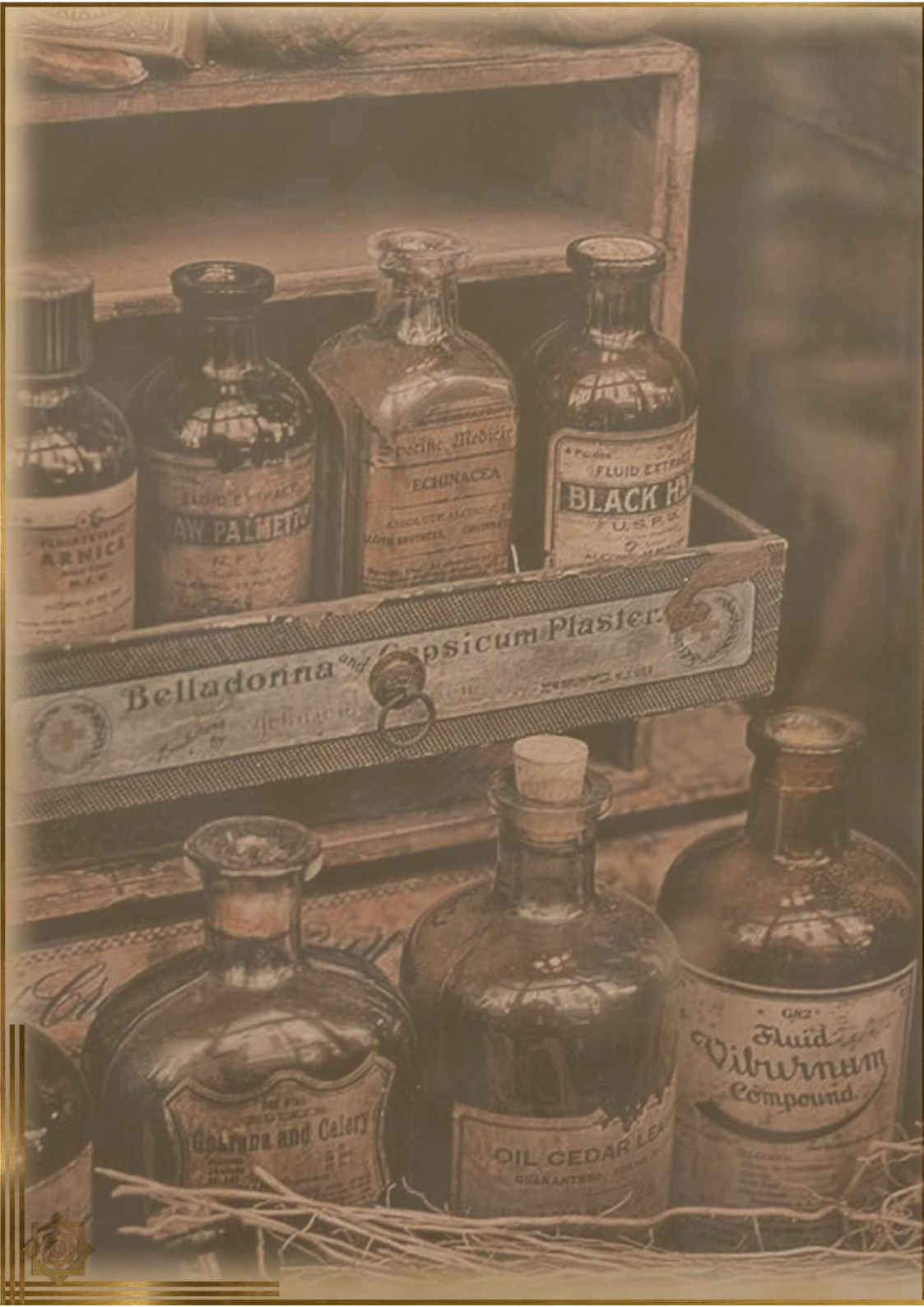


BeerFellas



NARRAZIONE

La Distillazione continua fu introdotta per la prima volta nel 1831. Robert Stein fece le prime prove nel 1826 e Aeneas Coffey la brevettò nel 1830 rendendo la produzione del Whisky più facile e veloce. Questo metodo fece presa soprattutto nelle lowlands



Alchimie indipendenti



Cod. 62530

STRATHEDEN

SPIRITO ALCHEMICO Blended Scotch Whisky

ALCOOMETRIA 46%

VOLUME 70cl

ALCHIMISTI Lost distillery

MERCANTE BeerFellas

ORIGINE Scozia -> Highland -> Auchtermuchty

ANIMA

- ❖ Ananas
- ❖ Crema Pasticcera
- ❖ Pane integrale
- ❖ Leggera torba di costiera

AFFINITA'

- ❖ Cernia
- ❖ Percebes
- ❖ Rubia Gallega
- ❖ Melone Yubari

MISCELA



BeerFellas



NARRAZIONE

Alexander Bonthron (il fondatore) è stato un vero pioniere. Ha collegato una ferrovia locale in modo da poter portare i suoi whisky al mercato e ha costruito uno dei primi malter commerciali nel whisky. Scambiava malto nelle Orcadi, per la torba salina unica di quei luoghi,

TOWIEMORE

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Scotch Whisky

ALCOOMETRIA

46%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Lost distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia => Speyside => Dufftown

 ANIMA

- ❖ Vaniglia
- ❖ Scaglie di mandorle
- ❖ Cioccolato Speziato
- ❖ Torta salata

 AFFINITA'

- ❖ Fiorentina Toscana
- ❖ Bisonte Americano
- ❖ Cernia al forno
- ❖ Amaretti
- ❖ Cantucci

 MISCELA



 BeerFellas



NARRAZIONE

1172

Il re inglese Enrico II durante l'invasione dell'Irlanda doma a fatica la sua popolazione, sostenuto da una bevanda potente e miracolosa. È la prima testimonianza della presenza di un distillato. Progenitore del whisky.

JERICO

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Scotch Whisky

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Lost distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE Scozia->Highland->Aberdeenshire

ANIMA

- ❖ Uvetta
- ❖ Vaniglia
- ❖ Fichi
- ❖ Torta di frutta

AFFINITA'

- ❖ Pesce Spada
- ❖ Ricciola
- ❖ Agnello
- ❖ Delizie al limone

MISCELA



BeerFellas



NARRAZIONE

Un Cocktail Di Lusso

Un Manhattan in versione di lusso: miscelato con un **Macallan di 55 anni**, mescolato con un bastone di quercia ricavato dalla botte di invecchiamento del whiskey e servito con ghiaccio ottenuto con acqua utilizzata per la sua produzione. Costo? 5700 euro, da bere nel bar Burj Al Arab Skyview di Dubai

Cod. 62518

DALARUAN

SPIRITO ALCHEMICO Blended Scotch Whisky

AICCOLMETRIA 46%

VOLUME 70cl

AIC'HMISTI Lost distillery

MERCANTE BeerFellas

ORIGINE Scozia-> Campbeltown-> Argyll

ANIMA

- ❖ Vaniglia salata
- ❖ Cioccolato fondente
- ❖ Frutta secca
- ❖ Noci
- ❖ Affumicata

AFFINITA'

- ❖ Formaggio media stagionatura
- ❖ Hummus
- ❖ Polpettone
- ❖ Filetto

MISCELA



BeerFellas



NARRAZIONE

1707

La Scozia viene annessa all'Inghilterra, che tassa pesantemente la produzione del whisky locale. Le tasse danno il via alla proliferazione delle distillerie clandestine, che a fine secolo raggiungono solo a Edimburgo quota 400.

LOSSIT

SPIRITO ALCHEMICO Blended Scotch Whisky

ALCOOMETRIA 46%

VOLUME 70cl

ALCHIMISTI Lost distillery

MERCANTE BeerFellas

ORIGINE Scozia-> Islay-> Ballygrant

ANIMA

- ❖ Pere al forno
- ❖ Mozziconi di fumo
- ❖ Noci brasiliane
- ❖ Aria marittima
- ❖ Terrosa

AFFINITA'

- ❖ Salmone
- ❖ Sgombro
- ❖ Spigola
- ❖ Trota Iridea
- ❖ Frutti di mare

MISCELA



BeerFellas

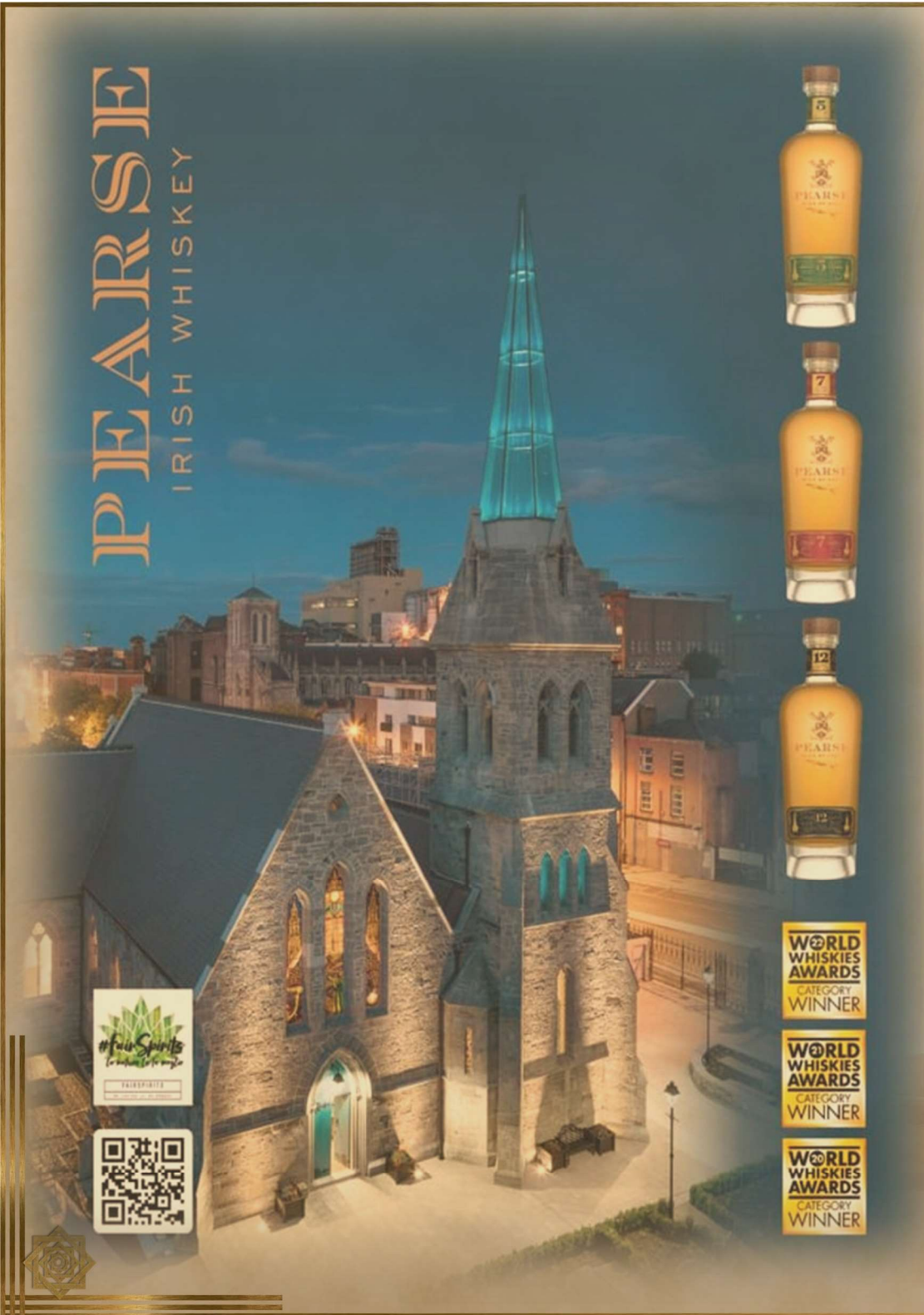


NARRAZIONE

La **torba** utilizzata per essiccare l'orzo e conferire questo caratteristico aroma affumicato ad alcuni dei tuoi **whisky** preferiti aveva probabilmente tra i 1000 ei 5000 anni. Sì, le torbiere crescono solo di circa 1 mm ogni anno.

PEARSE

IRISH WHISKEY



WORLD WHISKIES AWARDS
CATEGORY WINNER

WORLD WHISKIES AWARDS
CATEGORY WINNER

WORLD WHISKIES AWARDS
CATEGORY WINNER



PEARSE 5Y

SPIRITO ALCHEMICO

Irish Whiskey

ALCOOMETRIA

43%

VOLUME

70cl

AIC'HMISTI

Pearse Lyons Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE Irlanda -> Dublino -> The Liberties

ANIMA

- ❖ Botti ex bourbon
- ❖ Vaniglia
- ❖ Floreale
- ❖ Morbida
- ❖ Miele

AFFINITA'

- ❖ Pesce Crowder
- ❖ Cruble di Rabarbaro
- ❖ Torta di leeck
- ❖ Torta al cioccolato

MISCELA

REEL DANCE

Recipe :

- ❖ 4,5cl Pearse 5y
- ❖ 1,5cl Vedrenne
- Ginger liqueur
- ❖ Fill Soda

Garnish :

- Menta



NARRAZIONE

Al naso una nota leggermente agrumata con un ricco aroma di vaniglia, un aroma leggero di miele con note fruttate e floreali. Gusto leggero, morbido e semplice che si riscalda con sentori di cioccolato vaniglia cremosa e caramello leggero.

PEARSE 7Y

SPIRITO ALCHEMICO

Irish Whiskey

AICOLMETRIA

43%

VOLUME

70cl

AIC'HMISTI

Pearse Lyons Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE Irlanda -> Dublino -> The Liberties

 ANIMA

- ❖ Botti ex bourbon
- ❖ Botti Sherry
- ❖ Frutta secca
- ❖ Uva acerba
- ❖ Pera caramellata

 AFFINITA'

- ❖ Formaggi stagionati
- ❖ Salmone affumicato
- ❖ Crostata frutti rossi

 MISCELA



NARRAZIONE

Al naso agrumi freschi, spezie balsamiche e frutta secca donano un finale morbido e delicato. Il gusto di Distiller's Choice vi regalerà sentori di legno di quercia, sentori di uva acerba e un finale di pera caramellata.

L'evoluzione del gusto passa poi da frutta secca per terminare con mela stufata, chiodi di garofano e crema pasticcera.

PEARSE 12Y

SPIRITO ALCHEMICO

Irish Whiskey

AICOLMETRIA

43%

VOLUME

70cl

AIC'HMISTI

Pearse Lyons Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE Irlanda -> Dublino -> The Liberties

ANIMA

- ❖ Botti ex bourbon
- ❖ Caprifoglio
- ❖ Pesca bianca
- ❖ Zenzero
- ❖ Pera speziata

AFFINITA'

- ❖ Boxy
- ❖ Bangers & mash
- ❖ Torta salata di pesce
- ❖ Ostriche
- ❖ Sigaro intenso

MISCELA



NARRAZIONE

Un Irish Whiskey single malt invecchiato in sole botti ex-Bourbon per 12 Anni.

Al naso fiori di pesca bianca, mela e pera speziata. Sentori di limone ed arancia essiccata con un tocco di Caprifoglio. Questo single male Irish Whiskey ha un finale medio lungo con calde note di zenzero e chiodi di garofano.

HA'PENNY

SPIRITO ALCHEMICO

Irish Whiskey

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Pearse Lyons Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE Irlanda => Dublino => The Liberties

ANIMA

- ❖ Setoso
- ❖ Agrumi
- ❖ Menta
- ❖ Zenzero
- ❖ Uvetta
- ❖ Prugna
- ❖ Cannella

AFFINITA'

- ❖ Torta di mele
- ❖ Pancetta e cavolo
- ❖ Torta al whiskey e cioccolato
- ❖ Plum Pudding

MISCELA

CONOR MCGREGOR

Recipe :

- ❖ 4,5cl Ha'peeny
- ❖ 1,5cl Vedrenne
- Ginger liqueur
- ❖ Fill Soda

Garnish :

- Menta



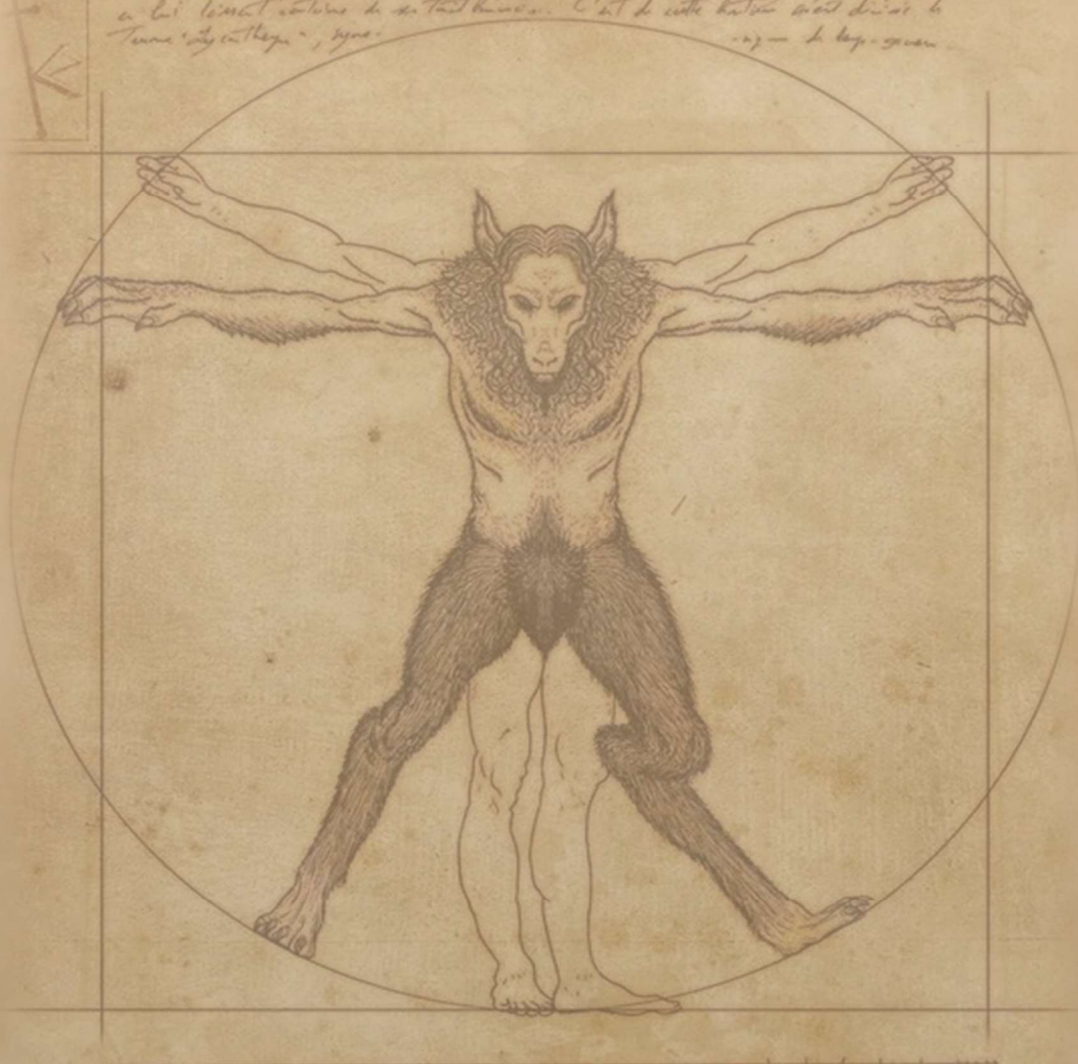
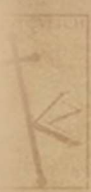
NARRAZIONE

Whiskey irlandese molto versatile che si adatta a svariate occasioni di consumo ma soprattutto per la miscelazione. Al naso Morbidezza leggera, sentori di mela verde, albicocca, di pino, di cioccolato e frutti di bosco.

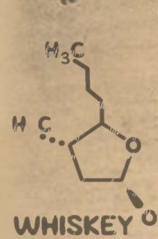
HISTORY OF WHISKEY



La nature d'homme... laque tout nouveau... depuis l'antiquité... La nature de la liqueur... queque parole d'antiquité... de sang de ven de Lyceon, qui est dans la forme de la... de la chair d'apout... dans le genre d'un chien Lyceon en l'air... et à lui... l'antiquité... de ce tout... C'est de cette nature... de la nature... Lyceon... Lyceon...



... dans le genre d'un chien Lyceon en l'air... et à lui... l'antiquité... de ce tout... C'est de cette nature... de la nature... Lyceon... Lyceon...



What is this magical potion that people have had to make in hiding, start rebellions and smuggle across the mountains?

Whisk(e)y is made up of three ingredients: water, grain and yeast. And what makes it whisky (without the e) or whiskey (with the e) is determined by the variations of grain, shape of the stills, angle of the lyne arms, length of maturation and types of casks.

SCOTCH WHISKY

- Made from 100% malted barley
- Aged in used Bourbon or wine barrels
- Must age for at least 3 years
- Has to come from Scotland
- Single malt means that 100% of the whisky comes from one distillery
- Blended Scotch is a blend of grain whisky and single malt

BOURBON WHISKEY

- Made from at least 51% corn
- The rest is a mixture of wheat or rye and malted barley
- Aged in new charred American oak barrels (200 liter max capacity) for any amount of time
- Can be from anywhere in the United States (not limited to Bourbon County)

RYE WHISKEY

- Made from at least 51% rye
- The rest is a mixture of wheat or corn and malted barley
- Aged in new charred American oak barrels (200 liter max capacity) for any amount of time
- Can be from anywhere in the United States

CORN WHISKEY

- Made from at least 80% corn
- Aged in either used or uncharred oak barrels for a short amount of time
- Straight corn whiskey is aged in used or uncharred new oak barrels for at least 2 years

TENNESSEE WHISKEY

- Identical to Bourbon whiskey, but uses the Lincoln County Process which involves filtration of the whiskey through charcoal

CANADIAN WHISKY

- Distilled from a mash bill of cereal grain (rye and corn usually)
- Grains are fermented and distilled individually then blended together afterwards before aging
- Aged for at least 3 years
- Must be made in Canada

IRISH WHISKEY

- Usually distilled 3 times
- Made of malted barley for single malt, malted & un-malted barley for single pot still whiskey.
- If the grain is distilled in a column still, it's known as grain whiskey
- Aged for at least 3 years

In the end it doesn't matter where your whisk(e)y is from or if it's with or without an 'e' as long as it's enjoyed!



SHETLAND REEL

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Malt whisky

ALCOOMETRIA

47%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Saxa Vord Distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE Scozia->Highland->Shetland Island

 ANIMA

- ❖ Burro
- ❖ Frutta secca
- ❖ Caramello
- ❖ Pepe Nero

 AFFINITA'

- ❖ Salmone affumicato
- ❖ Frutti di mare
- ❖ Formaggi semi stagionati
- ❖ Cioccolato fondente

 MISCELA

REEL DANCE

Recipe :

- ❖ 6cl Shetland Reel
- ❖ 2cl Pimento Dram
- ❖ 2cl Vermouth Rosso rosso

Garnish :

- Ciliegina
- Arancia



 BeerFellas



NARRAZIONE

Sulla punta estrema delle isole britanniche si trovano le Isole Shetland, dove il Mare del Nord incontra l'Oceano Atlantico. È un luogo di mistero e segreti. Di lunghe giornate estive e lunghe notti d'inverno. Di clima drammatico e tempestoso.

BIG MOUTH

SPIRITO ALCHEMICO

Blended Scotch Whisky

ALCOOMETRIA

41,2%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Dumfrie's house

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Lowland-> Ayrshire

ANIMA

- ❖ Miele di acacia
- ❖ Uva bianca
- ❖ Leggera torba
- ❖ Arachidi
tostate
- ❖ Pizzico di pepe
bianco

AFFINITA'

- ❖ Pesce crudo
- ❖ Tonno scottato
- ❖ Gorgonzola
dolce
- ❖ Bistecca di
maiale
- ❖ Torta al miele

MISCELA

NICK & ANDREW

Recipe :

- ❖ 6cl Big Mouth
- ❖ 3cl Amaretto

Garnish :

- Lemon peel



BeerFellas



NARRAZIONE

50% single malt – 50% single grain.

E' questa la sua essenza. Un blended che rompe le regole, Unico nel suo genere. Bottiglia in ceramica, tappo meccanico, descrivono la qualità e la ricerca dei dettagli in questo whisky che vi lascerà a big mouth aperta.

OLD TULLYMET

SPIRITO ALCHEMICO

Blended scotch whisky

ALCOIMETRIA

40%

VOLUME

75cl

ALCHIMISTI

Tullymet Highland Distillery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Scozia-> Highland-> Tullymet

ANIMA

- ❖ Rovere
- ❖ Vaniglia
- ❖ Pepe Bianco
- ❖ Frutta Candida
- ❖ Fiori Gialli

AFFINITA'

- ❖ Sgombro
- ❖ Aringa appena pescata
- ❖ Manzo scottato
- ❖ Mimosa

MISCELA

OLD BUT GOLD

Recipe :

- ❖ 3cl Old Tullymet
- ❖ 3cl Bitter all'olio di mandorla(fat wash)
- ❖ 3cl vermouth rosso

Garnish :

➤ Orange peel



BeerFellas



NARRAZIONE

Uno storico whisky scozzese con 125 anni di storia. La miscela Old Tullymet contiene minimo il 25% di whisky Single Malt, fino a due volte di più rispetto ai marchi prodotti in serie. Elegante, complesso, equilibrato ed eccezionalmente morbido. Ottimo anche mescolare.

YUGEN – LONTANO ORIENTE



Yugen: Consapevolezza della bellezza nascosta dell'universo, impossibile da descrivere a parole, ma che genera emozione. Il fascino delle cose che non si riescono a comprendere fino in fondo. In arte e letteratura, un concetto simile potrebbe essere quello indicato dal termine "simbolismo".

Con questa incredibile parola giapponese vogliamo descrivere questi eccellenti prodotti, ancora poco conosciuti, ma di una rara bellezza.

La scoperta del lontano oriente, con i suoi segreti, le sue culture profonde e radicate da millenni, con l'incredibile fascino che ne portano.

Il viaggio alchemico nel mondo continua...

SHOCHU

L'arrivo della distillazione in Giappone sembra avere origine dalla lontana Persia. Da qui, si espande in Cina, per poi arrivare sino in Thailandia grazie alle migrazioni delle popolazioni mongole. Lo sbarco in Giappone avviene, secondo le teorie più accreditate, dall'isola di Okinawa, dove ancora oggi si distilla un'acquavite chiamata Awamori.

La materia prima originale per il Shochu è il riso, in origine quello che rimaneva dalla torchiatura del riso per il sakè, per estrarne le ultime frazioni alcoliche. Ad oggi le materie prime utilizzabili sono molteplici:

- orzo (Mugi)
- patate dolci (Imo)
- riso (Kome)
- canna da zucchero (Kokuto)
- grano saraceno (Soba)

Il mosto di riso viene fermentato, per poi essere distillato in un unico passaggio oppure doppio. Un solo passaggio permette di conservare gli aromi primari, raggiungendo una gradazione di circa 50, 55 gradi poi diluita con acqua. Con la doppia distillazione si raggiungono gradazioni superiori sullo stile europeo, con un prodotto che solitamente si presta all'invecchiamento.

La distillazione può anche avvenire in colonna, ed anche qui abbiamo le medesime meccaniche di un prodotto da cereali europei.



Cod. 62684

HYAKUMEN NO KUDOKU

SPIRITO ALCHEMICO

Shochu invecchiato

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

72cl

ALCHIMISTI

Kuroki Honten

MERCANTE

Bere Giapponese

ORIGINE Giappone->Miyazaki-> Takanabe

ANIMA

- ❖ Tostata
- ❖ Chicchi
- ❖ Cereale
- ❖ Legnosa
- ❖ Intricata
- ❖ Corposa

AFFINITA'

- ❖ Gyoza
- ❖ Dorayaki
- ❖ Mochi
- ❖ Futomaki
- ❖ Gunkanmaki

MISCELA

G.G. MARQUEUZ

Recipe :

- ❖ 6cl Kudoku
- ❖ Zolletta zucc.
- ❖ 2 dash angostura bitter
- ❖ soda

Garnish:

- Fetta arancia



Pure Barley Shochu Stored in Barrels of Wood
Hyakumen no Kodoku is a pure and exquisite shochu made by aging barley shochu in wood barrels over a long period of time.
The barley shochu which is aged in wood barrels is made by a 100-year-old traditional method handed down since the 18th year of Meiji. The shochu, which is made entirely by hand, together with only the choicest barley, are distilled in a "one-off" process in pot stills. The resultant shochu is matured in wood barrels to produce a mellower and tastier shochu. This is really a masterpiece of shochu.
The amber color of Hyakumen no Kodoku comes from long aging in wood barrels. Excess coloring is carefully filtered out without any loss in flavor to produce a completely natural, refreshing and clear amber color. The exquisite taste of Hyakumen no Kodoku is best enjoyed straight, on the rocks, or mixed half and half with water.



NARRAZIONE

Shochu d'orzo più raro e ricercato in Giappone, Hyakumen no Kodoku significa "Cent'anni di solitudine" e prende il nome dal famoso romanzo. È composto da un mosto di orzo al 100%, coltivato localmente nella fattoria biologica della distilleria, koji bianco per mantenere il sapore morbido, distillato a pressione normale per preservare gli oli. Invecchiato 5 anni

Cod. 62685

KURO-KOUJI ASAHI-MANNEN

SPIRITO ALCHEMICO

Shochu patate dolci

AICOLMETRIA

25%

VOIUME

72cl

AIC'HMISTI

Watanabe

MERCANTE

Bere Giapponese

ORIGINE

Giappone->Miyazaki

ANIMA

- ❖ Floreale
- ❖ Balsamico
- ❖ Terrosa
- ❖ Cioccolata
- ❖ Speziata

AFFINITA'

- ❖ Gyoza
- ❖ Dorayaki
- ❖ Mochi
- ❖ Futomaki
- ❖ Gunkanmaki

MISCELA

KOBITO

Recipe :

- ❖ 6cl Kudoku
- ❖ Zolletta zucc.
- ❖ 2 dash Chocolate Bitter
- ❖ soda

Garnish:

- Oli essenziali
- Arancia



NARRAZIONE

Un straordinario shochu di patate dolci con koji di riso che ben presenta la tradizione dei distillati da pasto dell'isola di Kyushu.

Distillato di patate dolci Kogane Sengan 83,4% coltivati in azienda e koji di riso Natsu-no-emi 16,6% di Miyazaki

Lievito tipo Miyazaki

Kōji Kawauchi shiro (bianco) koji 小人 愛しています

RYÙ'

SPIRITO ALCHEMICO

Shochu

ALCOOMETRIA

41%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Yanagita

MERCANTE

Bere Giapponese

ORIGINE

Giappone -> Kyushu

ANIMA

- ❖ Morbida
- ❖ Cereale fresco
- ❖ Frutta secca
- ❖ Delicata
- ❖ Elegante

AFFINITA'

- ❖ Soba
- ❖ Udon
- ❖ Takoyaki
- ❖ Onigiri

MISCELA

IKIGAI

Recipe :

- ❖ 5 cl Ryu, distilleria Yanagita
- ❖ 3 cl shrub di zenzero home made
- ❖ 3 cl lime kaffir
- ❖ Garnish :
 - Ciliegia
 - Limone



NARRAZIONE

Distillato di solo orzo distico Nishinohoshi coltivato a Kyushu. Distillazione discontinua a pressione atmosferica e a pressione ridotta, Invecchiato 1 anno in botti nuove di legno Mizunara. Il risultato è un distillato ambrato che conserva il gusto del cereale. Ideale in miscelazione per tutti i cocktail.

SAKURAKO

SPIRITO ALCHEMICO

Shochu

ALCOOMETRIA

38%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Yanagita

MERCANTE

Bere Giapponese

ORIGINE

Giappone => Kyushu

ANIMA

- ❖ Setosa
- ❖ Cereale fresco
- ❖ Fruttata
- ❖ Pura
- ❖ Elegante

AFFINITA'

- ❖ Yakitori
- ❖ Katsudon
- ❖ Okonomiyaki
- ❖ Tempura
- ❖ Ramen

MISCELA

Sakura

Recipe :

- ❖ 3cl Sakurako di Yanagita
- ❖ 3cl vermouth al bergamotto
- ❖ 3 cl sherry oloroso

Garnish:

- Arancia



NARRAZIONE

Distillato di solo orzo distico Nishinohoshi coltivato a Kyushu. Distillazione discontinua a pressione atmosferica e a pressione ridotta, Invecchiato 1 anno in botti nuove di legno Mizunara. Un prodotto completamente nuovo, che sintetizza in un unico distillato due grandi tradizioni, quella giapponese e quella

scozzese.

Cod. 62683

GINGER OCHIAI

SPIRITO ALCHEMICO

Shochu zenzero

ALCOOMETRIA

25%

VOLUME

75cl

ALCHIMISTI

Ochiai

MERCANTE

Bere Giapponese

ORIGINE

Giappone => Kyushu

ANIMA

- ❖ Zenzero
- ❖ Cereale fresco
- ❖ Profumata

AFFINITA'

- ❖ Soda
- ❖ Limone
- ❖ Lychees
- ❖ Fugu
- ❖ Udon

MISCELA

SHOGA

Recipe :

- ❖ 3cl Shoshu Ryù
- ❖ 3cl Shoshu Ginger
- ❖ 6cl Shrub al basilico
- ❖ 2 dash orange bitter

Garnish:

- Basilico
- Zenzero



NARRAZIONE

Distillato Orzo distico, koji di riso, zenzero.

Uno shochu dal sapore secco ed intenso, in cui il profumo rinfrescante dello zenzero tende ad espandersi mentre si percepisce lievemente la dolcezza del cereale. Bevanda alcolica adattissima alla preparazione di cocktail, ottenuta da materie prime interamente coltivate in Giappone.

OSUZU GIN

SPIRITO ALCHEMICO

Shochu Gin

ALCOOMETRIA

45%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Osuzuyama

MERCANTE

Bere Giapponese

ORIGINE

Giappone => Miyazaky

ANIMA

- ❖ Ginepro
- ❖ Scorze di Agrumi
- ❖ Zenzero
- ❖ Pepe Giapponese
- ❖ Sakaki

AFFINITA'

- ❖ Acqua Tonica
- ❖ Gamberi fritti panko
- ❖ Pollo teriyaki
- ❖ Capesante
- ❖ Uramaki di tonno

MISCELA

SHOGA

Recipe :

- ❖ 4,5cl Osuzu Gin
- ❖ Fill Tonica Yuzu
- ❖ Garnish:
 - Menta
 - Lime



NARRAZIONE

Le botaniche coltivate localmente, incontrano il distillato di patate dolci del monte Osuzu, per farsi aqua vitae filologicamente corretta. Distillazione discontinua. Uno shochu di patate dolci che diventa Gin.

QUINTA ESSENZA...ALTRI DISTILLATI



L'utilizzo dell'alambicco gli alchimisti lo utilizzavano nei loro esperimenti per la ricerca dell'ipotetica "quint'essenza", ovvero il quinto elemento dopo Aria, Acqua, Terra e Fuoco, indicati dal filosofo greco Empedocle come i principi fondamentali dell'universo. La magica essenza, cui si attribuiva la proprietà di condurre al dominio sulla materia, non fu mai scoperta; in compenso dai loro esperimenti gli alchimisti ricavarono una corroborante "acqua di fuoco", considerata una panacea per tutti i mali, da cui sembrano derivare gli odierni distillati. Con i Romani l'alambicco venne perfezionato, e al tempo stesso crebbe la varietà di sostanze da cui ottenere alcol ed essenze: non solo erbe officinali, ma anche vino, sidro e cereali fermentati, da cui si ricavano bevande non più ad uso esclusivamente terapeutico.



Cod. 0039Z

CHE FIGO!

SPIRITO ALCHEMICO

Acquavite di Fico

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Cantine Barone

MERCANTE

Perrella Distribuzione

ORIGINE

Italia > Campania > Rutino (SA)

M ANIMA

- ❖ Fichi
- ❖ Asciutta ma ben arrotondata
- ❖ Profumata
- ❖ Cristallina

F AFFINITA'

- ❖ Biscotti secchi con fichi, albicocche
- ❖ Salame al cioccolato bianco, mandorle e caffè
- ❖ Cavallucci senesi

M MISCELA



PERRELLA



NARRAZIONE

Dal cuore del cilento, un distillato con alambicco a bagnomaria a vapore indiretto. Affinamento 8 mesi in acciaio e 2 in bottiglia. Colore cristallino trasparente; profumo tipico di fichi appena colti; gusto asciutto ben arrotondato e morbido. Da servire a 13-15° C.



Cod. 60231

MASTIHA HOMERIC

SPIRITO ALCHEMICO

Mastiha

ALCOOMETRIA

28%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Stoupakis Distillery

MERCANTE

Fair Spirits

ORIGINE

Grecia > Chios

ANIMA

- ❖ Pistacia
- ❖ Lentiscus
- ❖ Dolce
- ❖ Balsamica
- ❖ Frutta
- ❖ Speziata

AFFINITA'

- ❖ Polipo al barbecue
- ❖ Gyros
- ❖ Dolmadakia
- ❖ Saganaki
- ❖ Pastitsio
- ❖ Gemista

MISCELA

LACRIMA

Recipe :

- ❖ 5cl Mastiha
- ❖ Fill Tonica

Garnish :

- Romarimo
- Lime



NARRAZIONE

La Mastiha e' una linfa aromatica resinosa estratta dal Lentisco (Pistacia Lentiscus) attraverso dei sapienti tagli sul tronco che ne inducono la lacrimazione. Questo arbusto sempreverde nonostante sia presente in molti paesi del mediterraneo, produce resina SOLO ED ESCLUSIVAMENTE SULL' ISOLA GRECA DI CHIOS.

Cod. 62567

ABSINTHIUM

SPIRITO ALCHEMICO

Assenzio

ALCOOMETRIA

68%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

ANIMA

- ❖ Artemisia
- ❖ Volgare
- ❖ Abrotano
- ❖ Anice
- ❖ Erbaacea

AFFINITA'

- ❖ Flan all'assenzio con gamberoni
- ❖ Frutti di mare saltati con assenzio e crescione
- ❖ Medaglioni di manzo con capperi, limone e assenzio

MISCELA

Bohemienne

Recipe :

- ❖ 4,5cl Gin london dry
- ❖ 1,5cl Vermouth dry
- ❖ 1 cl Absinthium

Garnish :

- Olive
- Peel Limone



BeerFellas



NARRAZIONE

Ricetta del 1792 da Pierre Ordinaire , medico francese , come tonico e toccasana. Questa bevanda fu l'ispirazione del modo di vivere Bohemienne e la bevanda preferita da artisti come Van Gogh, Picasso, Rimbaud , Toulouse Lutrec , Emile Zola ed Ernest Hemingway, il quale dichiarò di amare l'assenzio per i suoi effetti "di far cambiare le idee"

Cod. 62563

AQUA PERFECTISSIMA

SPIRITO ALCHEMICO

Grappa Bianca

ALCOOMETRIA

40%

VOOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

M ANIMA

- ❖ Secca
- ❖ Decisa
- ❖ Limpida
- ❖ Pura

F AFFINITA'

- ❖ Biscotti al cioccolato fondente
- ❖ Pasticcino alla mandorla
- ❖ Frutta secca
- ❖ Panettone

M MISCELA



BeerFellas



SARANDREA
LIQUORERIA LIQUORERIA



NARRAZIONE

“ Distillare è imitare il sole... ” Così Dioscoride Pedacio , nel I sec. d.C. riassumeva sinteticamente un fatto che aveva nel terreno un riflesso divino. Perfettamente coerente con la radice culturale basata sulla credenza che le bevande alcoliche avvicinarsero agli dei, tanto da renderli quasi immortali

Cod. 62562

BARRIGATA SARANDREA

SPIRITO ALCHEMICO

Grappa Barricata

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

M ANIMA

- ❖ Morbida
- ❖ Delicata
- ❖ Rovere
- ❖ Frutta matura
- ❖ Profumata

F AFFINITA'

- ❖ Frittelle con marmellata di mirtilli
- ❖ Biscotti al miele
- ❖ Frutta secca
- ❖ Dolci fragranti

M MISCELA



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA EROGHERIA



NARRAZIONE

Grappa di vinacce selezionate e distillata con cura dai mastri distillatori ottenendo una acquavite morbida e delicata. Affinata in pregiate botti di rovere che le conferiscono il classico ed inconfondibile colore ambrato. Imbottigliata dopo 9 mesi di maturazione



INDIPENDENTI



Cod. 62561

GRAPPA E MIELE

SPIRITO ALCHEMICO

Grappa al miele

ALCOOMETRIA

36%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

M ANIMA

- ❖ Miele
- ❖ Dolce
- ❖ Morbida

F AFFINITA'

- ❖ Biscotteria secca
- ❖ Dolci di fine pasto
- ❖ Formaggi poco stagionati
- ❖ Cantucci
- ❖ Salus farro e mascobado

M MISCELA



BeerFellas



NARRAZIONE

Il gusto è particolare, è una grappa dolce, morbida e dallo spiccato sentore di miele. La parte alcolica è ovviamente originata esclusivamente dalla grappa con tenore alcolico "diminuito" dall'aggiunta di ottimo miele, zucchero e altri aromi.



Cod. 60657

AMAVEL RUBY

SPIRITO ALCHEMICO

Porto Rosso

ALCOOMETRIA

19,6%

VOLUME

75cl

ALCHIMISTI

Amavel Costa

MERCANTE

Tek bar

ORIGINE

Portogallo > Douro > V.N. De Foz

M ANIMA

- ❖ Ampio
- ❖ Spezie
- ❖ Frutta Candita
- ❖ Etereo

F AFFINITA'

- ❖ Dolci a base frutti rossi
- ❖ Frutta secca(noci)
- ❖ Cioccolato
- ❖ Caffè
- ❖ Cocco
- ❖ Formaggi

M MISCELA

DOURO

Recipe :

- ❖ 3cl Amavel Porto Ruby
- ❖ 3cl Vermouth Rosso
- ❖ 3cl Big Mouth Whisky

Garnish :

- Ciliegina



Tekbar



NARRAZIONE

Situata nel comune di Vila Nova de Foz nella regione del Douro sin dal 18° secolo, oggi l'azienda guidata dai nipoti del fondatore è particolarmente specializzata nella produzione di porto Tawny dal lungo invecchiamento, questo grazie alla paziente lavorazione ed attesa in grandi botti di rovere.

Cod. 60658

AMAVEL WHITE

SPIRITO ALCHEMICO

Porto Bianco

ALCOOMETRIA

19,6%

VOLUME

75cl

ALCHIMISTI

Amavel Costa

MERCANTE

Tek bar

ORIGINE

Portogallo > Douro > V.N. De Foz

M ANIMA

- ❖ Viosinho
- ❖ Malvasia fina
- ❖ Verdlho
- ❖ Codega
- ❖ Rabo de ovelha

F AFFINITA'

- ❖ Aspic di scorfano con ortaggi
- ❖ Panna cotta
- ❖ Biscotteria da the
- ❖ Formaggi poco stagionati

M MISCELA

FOZ

Recipe :

- ❖ 3cl Amavel White
- ❖ 4,5 Tequila silver
- ❖ 2 Dash Angostura
- ❖ 3cl Lime Syrup

Garnish :

- Lime



Tekbar



NARRAZIONE

"Incredibile complessità di albicocche secche, fichi caramellati, noci e uvetta bianca. Splendidamente equilibrato con la cremosità delle noci del Brasile sul finale strutturato e lungo«
Lussureggiante ed Equilibrato per ogni dessert.



Cod. 60656

AMAVEL TAWNY

SPIRITO ALCHEMICO Porto Rosso Invecchiato

ALCOOMETRIA 19,6%

VOLUME 75cl

ALCHIMISTI Amavel Costa

MERCANTE Tek bar

ORIGINE Portogallo > Douro > V.N. De Foz

ANIMA

- ❖ Tinta Barroca
- ❖ Touriga nacional
- ❖ Tinta Roriz
- ❖ Souzao

AFFINITA'

- ❖ Blue Cheeses
- ❖ Plum
- ❖ Dolce alle Nocciole
- ❖ Dessert alla cannella

MISCELA

AMAVEL

- Recipe :
- ❖ 3cl Amavel Porto Ruby
 - ❖ 3cl Cognac
 - ❖ 1 Torlo d'uovo
- Garnish :
- Noce moscata



Tekbar



NARRAZIONE

I Tawny sono vini rossi prodotti con le stesse uve dei ruby, ma invecchiano in botti grandi solo per due-tre anni, dopo i quali vengono travasati in piccole botti da circa 550 litri. In queste botti il contatto con il legno e, tramite esso, con l'aria, è maggiore; i tawny "respirano" di più, ossidandosi e invecchiando più rapidamente dei ruby.



ORE 18:00 – VERMOUTH & BITTER



*“Guarda agli alberi,
guarda agli uccelli, guarda
alle nuvole, guarda alle stelle...
e se hai occhi sarai in grado di vedere che l'intera
esistenza è gioiosa. Tutto è semplicemente felice. Gli
alberi sono felici senza nessuna ragione; non sono
destinati a diventare primi ministri o presidenti e
non diventeranno ricchi e non avranno mai un conto
in banca. Guarda ai fiori - senza motivo. È
semplicemente incredibile quanto siano felici
i fiori.” La felicità alla fine, non è
nient'altro che 4 amici e un Venerdì
qualsiasi alle 18:00.*



Cod. 62533

BITTER SARANDREA

SPIRITO ALCHEMICO

Bitter

ALCOOMETRIA

18%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

 ANIMA

- ❖ Erbe Amaricanti
- ❖ Chinotto
- ❖ Agrumi
- ❖ Cocciniglia
- ❖ Cascarilla

 AFFINITA'

- ❖ Girelle di mousse, prosciutto e robiola
- ❖ Cornetti di sfoglia salati
- ❖ Rustici con spinaci
- ❖ Mattonella salata
- ❖ Salatini di sfoglia con salmone

 MISCELA

SIMPLE SHAKE

Recipe :

- ❖ 6cl bitter Sarandrea
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Top Soda

Garnish :

- Lemon Peel




BeerFellas



NARRAZIONE

L'accurata selezione di erbe amaricanti, unita alla centenaria esperienza nella preparazione degli infusi, si traduce in un liquore unico dal caratteristico sapore dolceamaro e dal colore rosso rubino.

Armonioso, con sentori freschi di agrumi eu finale delicatamente amaricato.

Cod. 60668

MARINA BITTER

SPIRITO ALCHEMICO

Bitter

ALCOOMETRIA

22%

VOLUME

100cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

 ANIMA

- ❖ Rabarbaro
- ❖ Arancia Amara
- ❖ Assenzio
- ❖ Genziana

 AFFINITA'

- ❖ Polpetta Tonnata
- ❖ Vitello con salsa yogurt
- ❖ Spiedini affumicati
- ❖ Rosticciata di carne e patate

 MISCELA

GIACCA&CRAVATTA

Recipe :

- ❖ 3cl Glenroy Whisky
- ❖ 3cl The Adler Bitter
- ❖ 3cl Vermouth Rosso

Garnish :

- Lemon Peel



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

Completamente naturale e privo di coloranti, Marina è un Bitter artigianale ottenuto dall'attenta infusione di 16 erbe, spezie e agrumi in alcool di grano italiano. Perfetto per uno Spritz, incredibile nella miscelazione di qualità.

Cod. 60652

DR ROB BITTER

SPIRITO ALCHEMICO

Bitter

ALCOOMETRIA

25%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Calabro Beverage

MERCANTE

Tek Bar

ORIGINE

Italia > Calabria > Cariati

 ANIMA

- ❖ Liquirizia
- ❖ Genziana
- ❖ Rabarbaro
- ❖ Arancia Amara

 AFFINITA'

- ❖ Risotto alla crema di burro
- ❖ Carne di maiale
- ❖ Cicchetteria
- ❖ Antipasti di mare
- ❖ Babaganoush di melanzane sul barbecue

 MISCELA

CODICE ROSSO

Recipe :

- ❖ 3cl Gin Kimerud navy strenght
- ❖ 3cl Dr Rob Bitter
- ❖ 3cl Vermouth Rosso

Garnish :

- Orange Peel



Tekbar



NARRAZIONE

Botaniche Pregiate e ricerca creano un entusiasmante bitter unico nel suo genere. Dr Rob colpisce ancora! Creato da barman per i barman di tutto il mondo. Rosso chiaro, intenso, passionale, amaro, iconico. Tutto questo in una ricetta segreta che porta i segreti della Calabria.

FITOLOGIA: ELISIR-TONICO - AMARO



L'alchimia

ha radici profonde

*che affondano nel medioevo
arabo intorno al 700 d.C.*

In quel periodo il movimento

*Al-Kimiya, il cui nome deriva dal greco "essenza", iniziò
a studiare la distillazione di erbe e piante.*

L'obiettivo era quello di giungere

all'essenza di tutte le cose e la distillazione

*diveniva un processo di purificazione del prodotto e di se
stessi. All'inizio del XVIII secolo Paracelso tenta di isolare*

*"l'anima dei vegetali" cioè la fonte delle loro virtù
terapeutiche.*

Oggi il rapido progresso e l'approfondimento della

*conoscenza, gettano uno sguardo retrospettivo sul cammino
percorso dopo le prime ricette in laboratori artigiani con*

piante officinali pazientemente

raccolte in zone non contaminate.

Cod. 0040Z

CHE FIGO!

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

25%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Cantine Barone

MERCANTE

Perrella Distribuzione

ORIGINE

Italia > Campania > Rutino (SA)

ANIMA

- ❖ Fico Bianco
- ❖ Profumata
- ❖ Gusto deciso
- ❖ Amabile

AFFINITA'

- ❖ Biscotteria da tè
- ❖ Ciambelline fichi e mandorle
- ❖ Biscotti integrali al caffè
- ❖ Treccine ai semi di anice
- ❖ Ghoriba

MISCELA

Cilento Cool

Recipe :

- ❖ 4,5cl Bourbon Whisky
- ❖ 1,5cl Che Fico!
- ❖ Zolletta Zucchero
- ❖ 2 Dash Bitter

Garnish :

- Orange Peel



PERRELLA



NARRAZIONE

Liquore al fico bianco nato nel cuore del Cilento. Affinato in bottiglia per due mesi, colore ambrato; profumo tipico di fichi secchi, con elevata intensità olfattiva; gusto deciso, pieno, strutturato ed equilibrato. Amabile. Molto versatile per la miscelazione, una vera gemma nel panorama liquoristico.

Cod. 62586

SAMBUCA VECCHIA

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

42%

VOLUME

150cl - 70cl - 20cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Collepardo

A ANIMA

- ❖ Anice
- ❖ Sambucus Nigra
- ❖ Acqua dei monti Ernici

F AFFINITA'

- ❖ Caffè fondente
- ❖ Dessert freschi
- ❖ Dolci Ricotta e cioccolato

M MISCELA

Old White

- Recipe :
- ❖ 6cl Sambuca Vecchia
 - ❖ Lime
 - ❖ Menta
 - ❖ Ice Crushed
- Garnish :
- Lime&Mint



NARRAZIONE

La "Sambuca Sarandrea" è qualificata "Vecchia", perché usa ancora l'antica formula Certosina. Nel 1961, Papa Giovanni XIII, dopo aver gustato la nostra Sambuca, volle esprimere il Suo gradimento con uno scritto autografo con il quale autorizzò la "Liquoreria Marco Sarandrea" a fregiarsi del titolo di "Ditta Fornitrice dello Stato Vaticano".



Cod. 62583

RHUM SAMBUCA

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore a base Rhum

ALCOOMETRIA

42%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Collepardo

ANIMA

- ❖ Sambucus Nigra
- ❖ Anice Stellata
- ❖ Rhum
- ❖ Unica

AFFINITA'

- ❖ Cioccolatini Fondenti
- ❖ Piccola Pasticceria
- ❖ Tiramisu'

MISCELA

Sunrise

Recipe :

- ❖ 6cl Rhum Sambuca
- ❖ 3cl Liq. Caffè
- ❖ Un Caffè Espresso

Garnish :

- Chicchi di caffè



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA-ERBOLICERIA



NARRAZIONE

L'alta qualità della Sambuca Vecchia Sarandrea unita ad un'eccellente Rhum compongono una sinergia di aromi e profumi che rendono questo liquore unico. La sua massima espressione la raggiunge accompagnando la degustazione di raffinati cioccolatini fondenti e pasticceria di qualità, oltreché gustato liscio per una pausa rilassante.

LIMONCELLO

Cod. 62572

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

70cl - 200cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Collepardo

A ANIMA

- ❖ Limoni di Ponza
- ❖ Rinfrescante
- ❖ Digestiva
- ❖ Dissedante

F AFFINITA'

- ❖ Pasticcio al limone
- ❖ Torta soffice
- ❖ Delizie al limone

M MISCELA

Submarine

Recipe :

- ❖ 3cl Limoncello Sarandrea
- ❖ 3cl Cointreau
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Top Soda

Garnish :

- Limone&Mint



NARRAZIONE

La ristretta zona di coltivazione dalla quale provengono i profumatissimi limoni utilizzati è localizzata sulla fiorente Isola di Ponza, microclima ideale per la crescita di frutti saporiti e profumati. Tutte le essenze che si sprigionano grazie all'infusione, vengono esaltate al meglio se gustato ghiacciato



Cod. 62566

ARANCINO

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

ANIMA

- ❖ Arancia
- ❖ Rinfrescante
- ❖ Digestiva
- ❖ Dissedante

AFFINITA'

- ❖ Anatra Arancia
- ❖ Torta gocce al cioccolato
- ❖ Torta Soffice

MISCELA

Sunrise

Recipe :

- ❖ 5cl Arancino Sarandrea
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Squeeze Sciropo Melograno
- ❖ Top Tonica

Garnish :

- Ciliegine



NARRAZIONE

Un raffinato liquore tramandato dalla tradizione casalinga mediterranea ottenuto dall'infusione di scorze di arance non trattate in alcool di primissima qualità e zuccheri scelti. Ottimo digestivo a fine pasto e per una pausa rinfrescante e dissetante con aggiunta di acqua tonica.

Cod. 62570

FRAGOLINO

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

25%

VOLUME

50cl - 20cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

A ANIMA

- ❖ Fragola
- ❖ Fragoline di bosco
- ❖ Profumata
- ❖ Delicata

F AFFINITA'

- ❖ Crostata alla crema
- ❖ Crema Pasticcera
- ❖ Yogurt
- ❖ Torta di grano

M MISCELA

RedBerry

Recipe :

- ❖ 4,5cl Vodka
- ❖ 1,5cl Fragolino
- ❖ Soda

Garnish :

- Lime
- Fragoline
- Menta



BeerFellas



SARANDREA
LIQUORERIA ALCHEMISTICA



NARRAZIONE

Liquore a base di succo di Fragole con Fragoline di Bosco in infusione.

Il gusto gradevole e delicato delle fragoline di bosco in un liquore dalla media gradazione ci regalano un'armonia di aromi e profumi adatti ad accompagnare pasticceria di qualità e da gustare liscio.

Cod. 62581

RATTAFFIA

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

50cl - 20cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Collepardo

A ANIMA

F AFFINITA'

M MISCELA

- ❖ Visciole
- ❖ Cannella
- ❖ Vellutata
- ❖ Morbida

- ❖ Bavarese
- ❖ Budino
- ❖ Crostata di ricotta
- ❖ Riso integrale con amarene

Cosmofia

Recipe :

- ❖ 4,5cl Vodka
- ❖ 1,5cl Rattafia
- ❖ 3cl Lime

Garnish :

- Lime Peel
- Frutti rossi



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA-ERBOLATERIA



NARRAZIONE

La storia dice che il suo nome curioso è derivato dall'antica formula di rito "ut rata fiat" ("affinchè siano mantenuti i patti") formula usata dai plenipotenziari quando, siglato un accordo, mettevano il suggello di un brindisi con tale liquore a garanzia del patto sottoscritto. Nelle famiglie ciociare ed abruzzesi la stessa tradizione ha avuto seguito nelle contrattazioni matrimoniali.

Cod. 62574

MELA CERBA

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

21%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Collepardo

ANIMA

- ❖ Mela
- ❖ Fresca
- ❖ Delicata
- ❖ Beverina

AFFINITA'

- ❖ Crostata
- ❖ Torta capovolta
- ❖ Biscotteria

MISCELA

Green Beer

Recipe :

- ❖ 3cl Vodka
- ❖ 3cl Mela cerba
- ❖ Fill Ginger beer

Garnish :

- Mela verde
- Lime
- Menta



BeerFellas



NARRAZIONE

Puro succo di mela miscelato sapientemente con alcool di altissima qualità e zuccheri finissimi ci donano un liquore a bassa gradazione (21°) dal gusto delicato della mela verde che si presta a tutte le occasioni

Cod. 62578

NOCINO SAN GIOVANNI

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

ANIMA

- ❖ Juglans Regia
- ❖ Noci verdi
- ❖ Cannella
- ❖ Noce Moscata
- ❖ Chiodi di garofano

AFFINITA'

- ❖ Arista
- ❖ Medaglioni di filetto
- ❖ Torta con le noci
- ❖ Semifreddo

MISCELA

San Giovanni

Recipe :

- ❖ 3cl Brandy
- ❖ 3cl Nocino
- ❖ 1cl Amarena Syrup
- ❖ 1cl S. Lime

Garnish :

- Fetta Arancia



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA AROMATIZZATA



NARRAZIONE

La notte di San Giovanni, il 24 giugno, è la data canonica per la raccolta delle noci immature destinate alla confezione del nocino. Questo momento preciso è infatti il "tempo balsamico" che in sinergia con la consuetudine di antiche ricette che dall'alta Ciociaria agli Abruzzi danno testimonianza della fedeltà e passione per questa tradizione.

Cod. 62573

LIQUORIZIA

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

25%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

A ANIMA

- ❖ Glycyrrhiza glabra
- ❖ Profumata
- ❖ Digestiva
- ❖ Erbacea

F AFFINITA'

- ❖ Risotto allo zafferano
- ❖ Risotto con gamberi e liquirizia
- ❖ Insalata liquirizia e canestrelli
- ❖ Pizza funghi e liquirizia
- ❖ Cioccolato bianco

M MISCELA

Dark Night

Recipe :

- ❖ 3cl Vodka
- ❖ 3cl Liquorizia
- ❖ 3cl Creme de menthe Bianca

Garnish :

- Menta
- Lime



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA ABBONDANTIA



NARRAZIONE

Liquore fortemente caratterizzato dal gusto intenso ed armonico dell'estratto naturale di liquirizia unito ad alcool di altissima qualità e zuccheri finissimi che ne esaltano il profumo e l'aroma, lasciando intatte tutte le sue proprietà digestive, antinfiammatorie e depurative.

Cod. 62582

MIRTO

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Collepardo

A ANIMA

F AFFINITA'

M MISCELA

- ❖ Mirto
- ❖ Macchia mediterranea
- ❖ Morbida
- ❖ Ricca

- ❖ Lonza arrosto
- ❖ Sospiri
- ❖ Pardulas
- ❖ Turonzos
- ❖ Pistoccheddus
- ❖ Gueffus
- ❖ Biscotti di Fonni

Fengiosu

Recipe :

- ❖ 4,5cl Bourbon Whiskey
- ❖ 3cl Mirto Sarandrea
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Top Tonica

Garnish :

- Rosmarino
- Mirto



NARRAZIONE

Il nome generico pare derivi da Myrsine, leggendaria fanciulla greca, uccisa da un giovane da lei battuto nei giochi ginnici e trasformata da Pallade in un arbusto di Mirto. Il nome volgare Mortella, deriva il nome della mortadella, perché essa veniva aromatizzata con le sue foglie. Nell'antica Grecia, questa pianta era sacra ad Afrodite, dea dell'amore e della bellezza.



Cod. 62554

CREMA AL CIOCCOLATO

SPIRITO ALCHEMICO

Crema di liquore

ALCOLMETRIA

17%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

ANIMA

- ❖ Fave di cacao
- ❖ Cioccolato
- ❖ Latte
- ❖ Panna

AFFINITA'

- ❖ Crema Pasticcera
- ❖ Lingue di Gatto
- ❖ Ananas
- ❖ Plumcake
- ❖ Filetto di Manzo

MISCELA

Sinner

Recipe :

- ❖ 3cl Vodka
- ❖ 3cl Crema al cioccolato
- ❖ 3cl Baileys
- ❖ 3cl Crema di latte

Garnish :

- Cioccolato



NARRAZIONE

Adesso io e lei sediamo insieme nella sua stanza e mangiamo cioccolato, e io le dico che in un futuro lontano, quando entrambi andremo in cielo, dovremmo cercare di prendere le sedie una accanto all'altro, vicino al tavolo del dessert.

Cod. 62568

FINOCCHIETTO

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

30%

VOOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

ANIMA

- ❖ Foeniculum vulgare
- ❖ Corithmum maritimum
- ❖ Erbaacea
- ❖ Digestiva

AFFINITA'

- ❖ Pasta con le sarde
- ❖ Pesto
- ❖ Marathoketfedes
- ❖ Pappardelle con salsiccia
- ❖ Carne di maiale

MISCELA

Cosmofia

Recipe :

- ❖ 4,5cl Finocchietto
- ❖ 1cl Succo lime
- ❖ Fill Acqua Tonica

Garnish :

- Lime
- Menta



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA ALCHEMISTICA



NARRAZIONE

Liquore a base di infuso di Finocchio selvatico (Foeniculum vulgare) e Finocchio marino (Ccrithmum maritimum).
 Liquore tipicamente mediterraneo ottenuto mediante l'infuso di due piante dall'azione marcatamente stimolante e digestiva con caratteristiche note profumate che si sprigionano appieno dopo la macerazione in soluzione idroalcolica.

Cod. 62565

HYPOCLAS

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

20%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

A ANIMA

- ❖ Vinoso
- ❖ Corteccie
- ❖ Semi
- ❖ Foglie

F AFFINITA'

- ❖ Cantucci
- ❖ Necci toscani
- ❖ Torta della nonna
- ❖ Schiacciata di pasqua
- ❖ Castagnaccio
- ❖ Torta mantovana
- ❖ Cenci di carnevale

M MISCELA

Donna Isabella

Recipe :

- ❖ 6cl Bourbon Whiskey
- ❖ 1,5cl Hypoclas
- ❖ Zolletta zucchero
- ❖ Bitter Angostura

Garnish :

- Orange Peel



BeerFellas



SARANDREA
LIQUORERIA-ERBOLATERIA



NARRAZIONE

Hypoclas liquore di spezie ispirato alla ricetta ritrovata in un manoscritto del 1593 dello speziale fiorentino di donna Isabella. Un viaggio nel tempo, a immaginare la vita nella Firenze del Rinascimento, o nel castello di Bracciano, e pensare Isabella nel sorseggiare il suo Hypoclas, come oggi possiamo fare noi, dopo 500 anni.

Cod. 62576

LIQUORE NIENTE

SPIRITO ALCHEMICO

Liquore

ALCOOMETRIA

40%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

A ANIMA

- ❖ Agrumi
- ❖ Vaniglia
- ❖ Equilibrata
- ❖ Delicata
- ❖ Profumata

F AFFINITA'

- ❖ Latte
- ❖ Bagna per pasticceria
- ❖ Dolci a base ricotta

M MISCELA

Nothing

Recipe :

- ❖ 4,5cl Brandy
- ❖ 1,5cl Liquore Niente
- ❖ 6cl Latte
- ❖ 1 uovo

Garnish :

- Noce Moscata



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA EROFITTERIA



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Liquore a base di infusi di erbe.

Ricetta originale per un liquore fortemente aromatico, composizione tratta dal nostro storico ricettario per trarne un prodotto unico ed originale. Può essere consumato liscio, come correzione nel latte, come bagna per pasticceria e per la preparazione di ottimi dolci a base di ricotta.

Cod. 62557

GENEPI'

SPIRITO ALCHEMICO

Elixir

ALCOOMETRIA

35%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

ANIMA

- ❖ Foeniculum vulgare
- ❖ Corithmum maritimum
- ❖ Erbaacea
- ❖ Digestiva

AFFINITA'

- ❖ Sorbetto al limone
- ❖ Risotto al genepy
- ❖ Filetto di maiale
- ❖ Caffè

MISCELA

Gegroni

Recipe :

- ❖ 3cl Genepi'
- ❖ 3cl Bitter
- ❖ 3cl Sweet vermouht

Garnish :

- Arancia



BeerFellas



SARANDREA
LIQUORERIA-ERBOLETERIA



NARRAZIONE

Liquore a base di infuso di Artemisia Genepi.
 Un raffinato liquore tramandato dalla tradizione Piemontese ottenuto dall'infusione di infiorescenze di questa pianta in alcool di primissima qualità e zuccheri scelti. La sua azione neurotonica sulle vie digestive ne fa un ottimo digestivo a fine pasto.

Cod. 62560

GENZIANA

SPIRITO ALCHEMICO

Elixir

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

50cl - 20cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

A ANIMA

- ❖ Genziana Lutea
- ❖ Amara
- ❖ Erbacea
- ❖ Digestiva

F AFFINITA'

- ❖ Petto d'anatra e pinoli
- ❖ Risotto alla genziana
- ❖ Crostata di ricotta
- ❖ Caffè

M MISCELA

Orangenz

Recipe :

- ❖ 3cl genziana
- ❖ 3cl bitter
- ❖ 2 Dash Orange bitter
- ❖ Oli essenziali

Arancio

Garnish :

- Arancia



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA ALCHEMISTICA



NARRAZIONE

Un Elixir veramente amaro per via delle note proprietà delle radici di Genziana Lutea nota come Genziana Maggiore o Genziana Gialla. I principi amari in essa contenuti sono utili per bilanciare e stimolare la secrezione dei succhi gastrici migliorando l'attività digestiva e l'assimilazione del cibo

Cod. 62556

CARCIOFO

SPIRITO ALCHEMICO

Elixir

ALCOOMETRIA

13%

VOLUME

50cl - 20cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

A ANIMA

- ❖ Cynara scolymus
- ❖ Erbacea
- ❖ Digestiva
- ❖ Leggera

F AFFINITA'

- ❖ Polpettine di carne
- ❖ Frittata di patate
- ❖ Vellutata con porri
- ❖ Seppioline

M MISCELA

Artichoke

Recipe :

- ❖ 4,5cl Liq. Carciofo
- ❖ Fill Prosecco extra dry

Garnish :

- Fetta arancia
- Menta



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA-ERBOLATERIA



NARRAZIONE

Liquore a base di infuso di foglie di carciofo (Cynara scolymus).
 Un aperitivo leggero, dal gusto delicato che grazie all'infuso di foglie di carciofo in alcool di prima qualità, prepara l'organismo ad una più facile ed efficace digestione grazie anche alla gradazione alcolica moderata (13°) che lo rende adatto ad essere gustato sia prima che dopo del pasto.



*Il presente è il
fulcro alchemico delle
trasformazioni evolutive
umane poiché intreccia
costantemente passato e
futuro, per questo l'uomo
vive nell'inafferrabilità del
presente...*

Cod. 62552

AMARO TONICO

SPIRITO ALCHEMICO

Amaro

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

ANIMA

- ❖ Cynara scolymus
- ❖ Erbacea
- ❖ Digestiva
- ❖ Leggera

AFFINITA'

- ❖ Filetto con salsa d'amaro tonico
- ❖ Castagne al forno
- ❖ Caffè

MISCELA

Tonico

Recipe :

- ❖ 3cl Amaro tonico
- ❖ 3cl Bitter
- ❖ Top soda

Garnish :

- Fetta Arancia
- Ciliegina



BeerFellas



NARRAZIONE

Erbe digestive del mitico "Orto del Centauro Chirone" raccolte nel loro periodo balsamico, ovvero nel momento in cui tutte le loro proprietà curative si esplicano al massimo ed alcool di ottima qualità sono la base per ottenere un infuso di erbe digestivo e di carattere che con l'aggiunta del macerato di erbe svedesi compone un eccellente liquore. Il macerato di erbe svedesi è famoso per le sue proprietà antinfiammatorie ed antidolorifiche.

Cod. 62546

VECCHIO AMARO CIOCIARIA

SPIRITO ALCHEMICO

Amaro

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Collepardo

A ANIMA

- ❖ Scorza di arancia
- ❖ Mandarino
- ❖ Erbacea

F AFFINITA'

- ❖ Torta di ricotta con ciliegie
- ❖ Crostata di agrumi
- ❖ Melone Bianco

M MISCELA

Sophia Loren

Recipe :

- ❖ 3cl Amaro Ciociaria
- ❖ 3cl Vermouth Rosso
- ❖ 3cl Gin

Garnish :

- Lemon peel



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA-ERBOSTERIA



Alchimie indipendenti



NARRAZIONE

Liquore a base di infuso di erbe aromatiche e scorze di agrumi. Il Infuso di erbe digestive e toniche con scorze di arancia e mandarino rendono questo liquore un ottimo digestivo dal gusto morbido con caratteristiche note che deliziano il palato lasciando aromi e profumi unici.

Cod. 62550

AMARO S. MARCO

SPIRITO ALCHEMICO

Amaro

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Collepardo

A ANIMA

- ❖ Tónico
- ❖ Erbacea
- ❖ Ricostituente

F AFFINITA'

- ❖ Cassata
- ❖ Torrone nocciole e ricotta
- ❖ Gueffus
- ❖ Ravioli fritti di carnevale

M MISCELA

Brothers in arms

Recipe :

- ❖ 4,5cl Amaro San Marco
- ❖ Fill Coca cola
- ❖ Fetta Arancia

Garnish :

- Orange Peel



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA-ERBORISTERIA



NARRAZIONE

Il Cappuccino Paolo Sarandrea, dopo aver lasciato l'incarico di Cappellano Militare, riprese i suoi studi di erborista con l'intento di mettere in evidenza le virtù delle piante officinali che abbondano sui Monti Ernici, traendone benefici nel campo liquoristico. Aiutato da suo fratello Marco, mise a punto le antiche ricette creando questo tonico ricostituente.

Cod. 62587

SKANDEBERG

SPIRITO ALCHEMICO

Amaro

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Collepardo

A ANIMA

- ❖ Arancia amara
- ❖ Calamo
- ❖ Enula
- ❖ Genziana
- ❖ Salvia sclarea

F AFFINITA'

- ❖ Scaloppa di foie gras al tartufo
- ❖ Risotto burro e salvia
- ❖ Caffè Espresso

M MISCELA

Pollino

Recipe :

- ❖ 3cl Bourbon Whiskey
- ❖ 2cl Amaro Skanderbeg
- ❖ 2cl Vermouth Rosso
- ❖ 2 Dash Angostura

Garnish :

- Ciliegina



BeerFellas



NARRAZIONE

Dalle erbe del Pollino, nasce quest'amaro che racchiude in se tutte le virtù di un buon digestivo. Liquore a base di infuso di erbe aromatiche. Il giusto grado alcolico (30°) esalta la perfetta armonia della ricetta dell'AMARO SKANDERBEG. Infuso di erbe digestive e toniche e aromi naturali rendono questo liquore un ottimo digestivo dal gusto morbido.

Cod. 62545

AMARO AL CASTAGNO

SPIRITO ALCHEMICO

Amaro

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

50cl

ALCHIMISTI

Sarandrea

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Colleparado

A ANIMA

- ❖ Castanea vesca gaertn
- ❖ Castagna
- ❖ Profumata
- ❖ Delicata

F AFFINITA'

- ❖ Gnocchi di castagne con speck e formaggio
- ❖ Arrosto prugne e castagne
- ❖ Crepes
- ❖ Biglie

M MISCELA

Chestnut

Recipe :

- ❖ 3cl Bourbon Whiskey
- ❖ 3cl Amaro Castagne
- ❖ 2cl Castagne Syrup
- ❖ 2cl Succo limone
- ❖ Pizzico sale

Garnish :

- Menta



BeerFellas



SARANDREA LIQUORERIA-ERBOLATERIA



NARRAZIONE

Il Castagno (Castanea vesca Gaertn.) era già conosciuto ed apprezzato in tempi antichissimi. Nel IV sec. a.C., Senofonte lo chiamava " Albero del pane" proprio per le molteplici proprietà dei suoi gustosissimi frutti dai quali abbiamo ottenuto quest' amaro dal gusto insolito e particolare, Per i palati più esigenti ed alla ricerca di sapori della tradizione.

Cod. 60638

ARTURO

SPIRITO ALCHEMICO

Amaro

ALCOOMETRIA

30%

VOLUME

70cl

ALCHIMISTI

Marco Bordin

MERCANTE

Mark Spirits

ORIGINE

Italia > Veneto > Padova

A ANIMA

- ❖ China Calissaia
- ❖ Boldo
- ❖ Cascara
- ❖ Rabarbaro

F AFFINITA'

- ❖ Cointreau
- ❖ Acqua Gassata
- ❖ Carciofi gratinati al forno
- ❖ Sformato di cardi con fonduta di caciocavallo
- ❖ Torta salata al radicchio

M MISCELA

KING ARTHUR

Recipe :

- ❖ 3cl Big Mouth
- ❖ 2cl Amaro Arturo
- ❖ 2cl Vermouth Rosso
- ❖ 2 Genziana

Garnish :

- Essenza Bergamotto



MARK SPIRITS
HANDCRAFTED



NARRAZIONE

L'infusione artigianale di dieci erbe e spezie in alcool italiano di qualità dà vita ad Arturo, un amaro eccezionale, morbido e delicato. Il cuore di questo prodotto è rappresentato dalla china calissaia, supportata da erbe italiane tra cui il boldo, la cascara e il rabarbaro. Arturo è perfetto liscio e fresco come dopo pasto, ma anche un ingrediente interessante da miscelare, ad esempio da provare con acqua gassata e un goccio di Cointreau.

MISCELAZIONE: LIQUEUR, SYRUP, BITTER



Se venissi chiamato a definire brevemente la parola "Miscelazione" dovrei chiamarla, la riproduzione di ciò che i sensi precedono in natura, vista attraverso il velo dell'anima.

I Barman come gli artisti trasformano la materia prima in qualcosa di unico, di eterno, provocando il desiderio di chi lo scopre la prima volta in una vera passione.



Cod. 60233

ARZA'

SPIRITO ALCHEMICO Liq. Arance e Zafferano

ALCOOMETRIA 28%

VOLUME 50cl

ALCHIMISTI Arti Essenze Modern Alchemy

MERCANTE Fair Spirits

ORIGINE Italia > Maddalena di Gussago (BS)

ANIMA

- ❖ Arance del gargano
- ❖ Zafferano di sardegna
- ❖ Delicata
- ❖ Profumata
- ❖ Unica

AFFINITA'

- ❖ Savarin al limone
- ❖ Saint Honorè al grano miracolo
- ❖ Fondente al cioccolato
- ❖ Elisè
- ❖ White Yellow
- ❖ Delizie al limone
- ❖ Noir

MISCELA

ORO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Gin Mohn Poppy
- ❖ 1,5cl Arzà
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Top Ginger beer

Garnish :

- Orange Peel



#FairSpirits
La natura è la meglio



NARRAZIONE

ZAFFERANO DI SARDEGNA D.O.P. È l'oro rosso dell'isola, di origine antichissime. È considerata una delle spezie più preziose al mondo: l'aroma inconfondibile, il colore rubino, il trattamento tipico e unico tra la separazione e l'essiccazione lo rendono unico. Aromatico, inconfondibile, prezioso.



Cod. 60654

THYM

SPIRITO ALCHEMICO

Liq. Timo

ALCOOMETRIA

35%

VOOLUME

35cl

ALCHIMISTI

Bigallet

MERCANTE

Tek Bar

ORIGINE

Francia => Val-de-Vireur

M ANIMA

- ❖ Timo
- ❖ Unica
- ❖ Erbacea
- ❖ Delicata
- ❖ Profumata

F AFFINITA'

- ❖ Polpette di zucchine
- ❖ Capesante Gratinata
- ❖ Carbonara di mare
- ❖ Ratatouille
- ❖ Torta salata sette vasetti
- ❖ Filetto di salmone in crosta

M MISCELA

CORAGGIO

Recipe :

- ❖ 4,5cl Old School Gin
- ❖ 1,5cl Thym liq.
- ❖ 6cl Swet&Sour
- ❖ Top Soda

Garnish :

- Lemon peel



Tekbar



NARRAZIONE

Il timo è una pianta aromatica che offre un profumo sottile e un sapore che evoca il sole della Provenza, noto fin dall'antichità per le sue proprietà toniche e qualità curative. Il liquore Thym Bigallet nasce da una lenta macerazione e distillazione di rametti di timo in alcool



VEDRENNE



Liquoristica della Borgogna con metodo di produzione ancestrale della distillazione e macerazione di frutti, piante e spezie. Le materie prime sono selezionatissime tramite agricoltori e produttori che basano il proprio lavoro su pratiche di coltivazione sostenibili e biologiche. Ogni liquore, ha solo coloranti naturali e alcool e zucchero provengono da barbabietole francesi di primissima qualità. Il tutto per creare i migliori liquori per i migliori barman del mondo.



LISTE LIQUEUR 70CL

- ❖ Violetta 15%
- ❖ Caramello 15%
- ❖ Anguria 15%
- ❖ Rosa 18%
- ❖ Orange Curacao 35%
- ❖ Passion Fruit 18%
- ❖ Banana 25%
- ❖ Mango 18%
- ❖ Nocciola 25%
- ❖ Ananas 18%
- ❖ Zenzero 25%
- ❖ Lichi 15%
- ❖ Noce di Cocco 21%
- ❖ Triple sec 35%
- ❖ Cacao Bianco 25%
- ❖ Fiore di Sambuco 20%
- ❖ Pera 18%
- ❖ Mela Verde 18%
- ❖ Menta Bianca 18%
- ❖ Melone verde 15%
- ❖ Blue Curacao 25%
- ❖ Cassis 15%
- ❖ More 15%
- ❖ Mirtillo 15%
- ❖ Fragola 15%
- ❖ Chestnut 18%
- ❖ Pompelmo Rosa 15%
- ❖ Pesca 15%



C'20H24N2O2: SODATI E FUSTI



Le varietà di toniche sono molto importanti nella miscelazione, perché il loro gusto si deve sposare armonicamente con i vari distillati. Mi piace avvicinare questo concetto a quello di alchimia.

Possiamo dire che l'acqua tonica sia nata nel '700 nelle colonie dell'India e dell'Africa, quando l'acqua veniva sanificata con grandi dosi di chinino per combattere la malaria. Per contrastarne l'eccessiva amarezza si aggiungevano vari aromi.

I soldati britannici iniziarono ad aggiungerci anche il gin, dando così vita al celebre Gin Tonic. Ma la prima nota "ufficiale" di un'acqua tonica risale al 1858: si trattava di un prodotto chiamato "improved aerated liquid", brevettato da Erasmus Bond.



COCKTAIL IN FUSTO

SPIRITO ALCHEMICO

Cocktail in fusto

ALCOLMETRIA

Varie gradazioni

VOLUME

20 Litri

ALCHIMISTI

Cok

MERCANTE

Perrella

ORIGINE

Italia > Emilia > Cesena



- ❖ Spritz
- ❖ Gin Tonic
- ❖ Paloma
- ❖ Margarita
- ❖ Americano
- ❖ Negroni
- ❖ Fusettone
- ❖ Lodon Mule



- ❖ Muddler Drinks
- ❖ Sparkling
- ❖ Julep
- ❖ Tiki
- ❖ Fizz
- ❖ Long Drink



PREMIUM SPRITZ

Recipe :

- ❖ 18cl Spritz in fusto Cok

Garnish :

- Fetta D'Arancia



+ 100 DRINKS



=



POCHI SECONDI
PER SERVIRE



DRINK SEMPRE PERFETTI
E SENZA SPRECHI



SPRITZ



GIN
TONIC



PALOMA



VIRGIN
MINT



HISTORIC
AMERICANO



NEGRONI

NARRAZIONE

L'invenzione di drink alla spina è stato un vero e proprio game changer. Servizio più veloce e drink dal gusto inconfondibile.

Sempre disponibili Spritz e Gin tonic. Il resto su prenotazione. Fusto da 20litri , si attacca facilmente in ogni impianto birra.



COCKTAIL IN LATTINA

SPIRITO ALCHEMICO

Cocktail lattina

ALCOLMETRIA

Varie gradazioni

VOLUME

25cl

ALCHIMISTI

Cok

MERCANTE

Perrella

ORIGINE

Italia > Emilia > Cesena

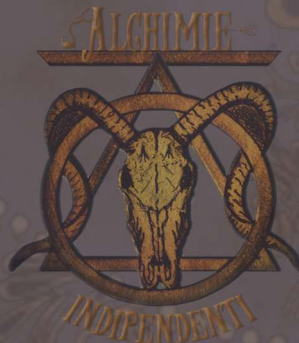
ANIMA

- ❖ Spritz
- ❖ Gin Tonic
- ❖ Paloma
- ❖ Gin Gin mule
- ❖ Americano
- ❖ hibiscus
- ❖ Negroni

AFFINITA'

- ❖ Take away
- ❖ Aperitivi
- ❖ Summer beach
- ❖ Boat
- ❖ Pizzeria
- ❖ Anytime

MISCELA



NARRAZIONE

Cocktail il lattina di altissima qualità. Versatili, per tutte le ore del giorno. Per le feste, concerti, eventi, manifestazioni. Pizzerie a taglio, ristorazione, paninoteche e altre mille idee.



LOVELY DRINKS

SPIRITO ALCHEMICO

Bevande Sodate

ALCOOMETRIA

0%

VOLUME

25cl

ALCHIMISTI

Lovely Drinks Ltd

MERCANTE

Beerfellas

ORIGINE

U.K. > Bristol > Somerset

ANIMA

- ❖ Indian Tonic
- ❖ Garden Lemonade
- ❖ Elderflower
- ❖ Elderflower & Rose
- ❖ Ginger Beer
- ❖ Raspberry

FANTASIA

- ❖ Muddler Drinks
- ❖ Sparkling
- ❖ Julep
- ❖ Tiki
- ❖ Fizz
- ❖ Long Drink

MISCELA

LOVE

Recipe :

- ❖ 4,5cl Gin Shetland Reel
- ❖ 1,5cl liq. Passion Fruit Vedrenne
- ❖ 6cl Sweet&Sour
- ❖ Top Acqua Tonica Lovely Drinks

Garnish :

- Petali di Rosa



BeerFellas



NARRAZIONE

Certificati Biologici e Organic e Vegani al 100%. Vantano decine di premi mondiali, si attestano come le migliori toniche del regno unito, completamente artigianali. Fatti con i migliori ingredienti nelle zone rurali di Somerset, appena fuori Bristol. Una vera unicità.

Cod. 32834

NEGRONI STYLE

SPIRITO ALCHEMICO

Sour Beer

ALCOLMETRIA

8%

VOLUME

37,5cl

ALCHIMISTI

Collerosso Brewery

MERCANTE

BeerFellas

ORIGINE

Italia > Lazio > Borgorose (RI)

 ANIMA

- ❖ Sour – Wild Ale
- ❖ Ambrata
- ❖ Acidula
- ❖ Gin
- ❖ Vermouth
- ❖ Bitter

 AFFINITA'

- ❖ Arrosto
- ❖ Frutti di mare
- ❖ Pesce in crosta di sale
- ❖ Formaggi stagionati

 MISCELA



 BeerFellas



NARRAZIONE

Dal colore ambrato, le spezie e le botaniche dei 3 componenti classici, Vermouth, Bitter e Gin sono state re-interpretate in chiave "spontanea". Il mosto, dopo 2 notti di Coolship, conclude la fermentazione in barrique, dove riposa per 30 lunghi mesi. Il risultato è decisamente fuori dagli schemi dove si possono percepire le sfumature tipiche del cocktail ma in chiave acida.





*Per questo esiste l'Alchimia.
Affinchè ogni uomo cerchi il
proprio tesoro e lo scopra;
e poi desideri essere migliore
di quanto non fosse nella vita
precedente e futura.*





LIBET

