

ELEGANCE  
DISTRIBUTION

*Elegance Distribution*



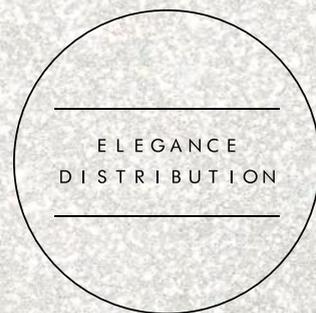


**Elegance Distribution** è una società che si occupa di distribuzione di bevande alcoliche, spirits premium e super premium. Nasce nel 2015 per iniziativa del suo Amministratore Delegato, **Luigi Sangermano**, già Amministratore Delegato di Laurent-Perrier Italia S.p.A.

Attraverso una capillare rete di agenti si propone come uno dei principali punti di riferimento nel mercato italiano per gli operatori del canale Ho.Re.Ca., in particolare per la ristorazione, i barman, i sommelier e gli enotecari più esigenti.

**Una selezione di altissimo livello** ed una ricerca costante di prodotti innovativi ed esclusivi per gli amanti degli spirits e della qualità senza compromessi: **Whisky, Rum, Calvados, Gin, Brandy, Vermouth, Bitter, Grappa, Tequila, Vodka** sono solo alcune delle nostre proposte.

Storicità, legame con il proprio territorio, passione ed entusiasmo sono i caratteri distintivi comuni a tutti i nostri partner, un viaggio senza fine attraverso le tradizioni di paesi lontani e vicini, alla scoperta di sapori, tipicità e colori.



## INDICE

9	SAMAROLI
23	VILLA ZARRI
33	GIOVI
39	GUILLAUME DE NORMANDIE
43	COPALLI
47	TUNDRA
51	DIPLÔME
55	BECKETT'S
59	RIAZUL
63	CORTE VETUSTO
67	ERBA VOLANT
71	SCARPA



**SAMAROLI**

*Since 1968*

*Whisky e Rum d'autore*

La **Samaroli** è un piccolo player nel mare magnum del mercato dei superalcolici di oggi, riconosciuta come sponda italiana di riferimento mondiale per la selezione dei grandi malti di Scozia e dei Rum dalle origini più esotiche. Dal 1968, mantenendo il proprio profilo artigianale, seleziona Whisky e Rum invecchiandoli in Scozia attendendo il momento migliore per imbottigliare, consegnando agli appassionati dei 5 continenti prodotti single o blended unici ed irripetibili. Quella della Samaroli è un'avventura d'altri tempi, pioneristica, come quella dei grandi esploratori, che guarda al futuro con radici e valori ben piantati nel passato. La sfida è appunto quella di rimanere fedeli al voler produrre emozioni prima di produrre spiriti e quella di sintetizzare in ogni bottiglia ed in ogni etichetta gli sforzi e i sacrifici di tutti gli attori che hanno contribuito a costruire questa storia. "La nostra aspirazione è essere con garbo e simpatia i vostri leali compagni di viaggio e di assaggio". Questo recita uno dei motti di Antonio Bleva che, con impegno e passione, ha preso il testimone di questa importantissima storia di uomini da oramai dieci anni e grazie al contributo di tutti gli appassionati che hanno deciso di portare una bottiglia a casa, si prepara ad entrare nella seconda decade.

## ZONE SCOZIA

*Il whisky rappresenta per me una delle testimonianze di come l'ingegno umano non conosce limiti, come abbia voglia di **eccellere** sempre e comunque!!!*

*Stimolato e voglioso di fare un prodotto sempre più buono, più di **qualità** e soprattutto un prodotto che lo superi nel tempo abbattendo barriere, confini naturali ed artificiali spingendosi così anche alle latitudini più difficili e lontane. Tutto questo per me è la **Scozia**.*

### ■ LOWLAND

La zona più industrializzata e più densamente popolata della Scozia. Le "terre basse" rappresentano la parte meridionale della Scozia e sono caratterizzate da un paesaggio verde e dolce con pianure e colline. In queste zone si producono whisky con la morbida dolcezza del malto e il fruttato del lievito, con note decisamente secche e una qualità discretamente volatile ed alcolica.

### ■ HIGHLAND

Il carattere forte e deciso dello Scotch Whisky è nato tra queste montagne; la combinazione tra un clima rigido interno, l'influsso della Corrente del Golfo, le lunghe giornate estive e la sempre presente coltre di nubi, determina un clima con una bassa escursione tra le temperature invernali e quelle estive e tra quelle del giorno e quelle della notte; questo aspetto è molto importante per la produzione di Whisky perché non sottopone il legno ad una continua dilatazione. Qui si producono whisky con caratteristi-

che e sapori assolutamente differenti. Sono generalmente morbidi e non eccessivamente torbosi, ma anche pastosi e leggermente affumicati.

### ■ ISLAND

La Scotch Malt Whisky Society identifica la zona delle Island includendovi: Orkney (Isole Orcadi) l'isola di Mull, l'isola di Skye e l'isola di Jura (Isle of Jura). Ne derivano quindi Scotch whisky dalle note torbate e marine, ma anche morbidi, amabili e leggeri.

### ■ SPEYSIDE

Lo Speyside, un'ampia vallata ricca di acqua: il cuore della produzione di whisky scozzese. Qui si producono malti puri la cui nomea è immediatamente riconoscibile anche da coloro che non bevono whisky: Macallan, Glenlivet, Glengrant. Nessuna distilleria preleva l'acqua direttamente dal fiume Spey, quasi in forma di rispetto per il "motore" di questo grande ecosistema. Le città di Elgin, Keith, Dufftown, Grantown sono tutte vicine ai tre affluenti principali dello Spey: l'A-

von, il Livet e il Fiddich che forniscono l'ottima acqua necessaria alla produzione del whisky.

### ■ CAMPBELTOWN

Mull of Kintyre, penisola protesa verso l'Atlantico, ottimo trampolino di lancio verso le Americhe. Gli whisky di Cambeltown, vicina all'isola di Islay, ne riprendono la composità, il carattere forte, deciso e le loro influenze marine; dal tipico sapore agro-dolce, venivano tradizionalmente considerati whisky "virili".

### ■ ISLAY

L'isola di Islay (si pronuncia 'ailah) si trova nell'arcipelago delle Ebridi. Il terreno di quest'isola è costituito quasi interamente da torba che, utilizzata durante la fase di maltaggio, dà un sapore inconfondibile di fumo e di alghe. I whisky di Islay sono considerati intensi all'olfatto ed al palato, hanno corpo pieno, con forti sentori di torba. Sono descritti come "alito di mare", con punte di fumo e iodio, sono fenolici e medicinali.

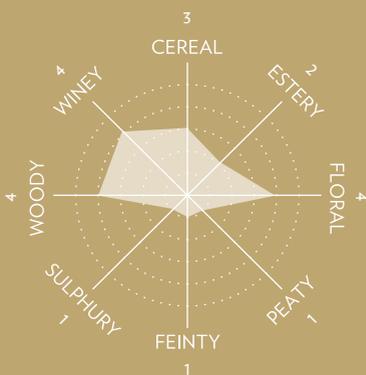
*Nelle pagine a seguire una selezione di Whisky, per l'intera gamma fare riferimento al listino di vendita.*



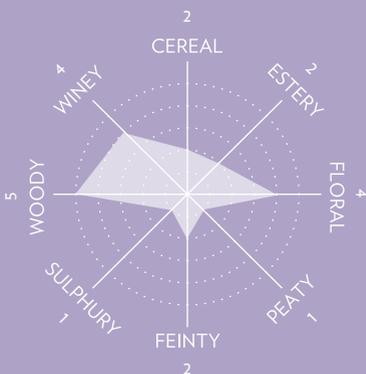
**SAMAROLI**

Since 1968

**SAMAROLI DIAMOND**



**1999 GLENLIVET**



**SAMAROLI DIAMOND  
BLENDED MALT SCOTCH  
WHISKY - ED. 2017**

Questo è un diamante, assemblaggio in verticale di diverse annate, sviluppa una tavolozza di aromi e sentori ampia e ben delineata. Un'eleganza seriosa e non opulenta, un diamante grezzo che è stato lavorato e che va ora custodito come una pietra preziosa.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

180 bottiglie da 70 cl

Formato: 70 cl

Grado alcolico: 40% vol



**GLENLIVET 1999  
SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH  
WHISKY - ED. 2017**

Glenlivet si identifica perfettamente con la parola Whisky, questo vuol dire che ha qualcosa di speciale. Un malto così importante, storico, che ha caratterizzato lo stile di tutto lo Speyside. Un giovanotto di 18 anni con forse alcuni toni non del tutto maturi, ma molto elettrizzanti.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

Barile n. 77205

162 bottiglie da 70 cl

Formato: 70 cl

Grado alcolico: 45% vol



**BOWMORE 2002  
ISLAY SINGLE MALT SCOTCH  
WHISKY - ED. 2017**

Il Principe di Islay. Ci troviamo di fronte ad un prodotto meraviglioso. Solo Bowmore può dare vita a declinazioni così rare, uniche ed introvabili. Elegante, fragrante, note torbate delicate, morbido e rotondo. Invita a non limitarsi ad un solo assaggio.

Imbottigliato in Scozia nel Settembre 2017

Barile n. 14

380 bottiglie da 70 cl

Formato: 70 cl

Grado alcolico: 50% vol



**FERRY TO ISLAY  
BLENDED MALT SCOTCH  
WHISKY - ED. 2017**

Questa idea, nata sul traghetto per Islay, è un classico degli imbottigliamenti Samaroli. Due malti. Figli di Islay, di due generazioni lontane che si incontrano. Questo blended è unico. Le note dolci arrotondano e ingentiliscono la forma, le note affumicate reggono la struttura.

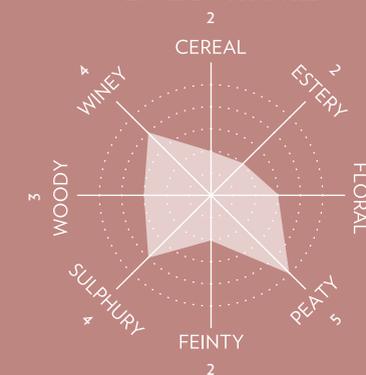
Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017  
(disponibile anche imbottigliamento 2016)

320 bottiglie da 70 cl

Formato: 70 cl

Grado alcolico: 55,1% vol

**2002 BOWMORE**



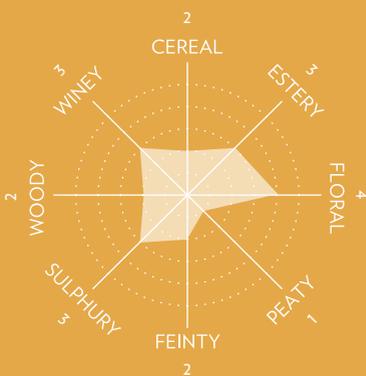
**FERRY TO ISLAY**



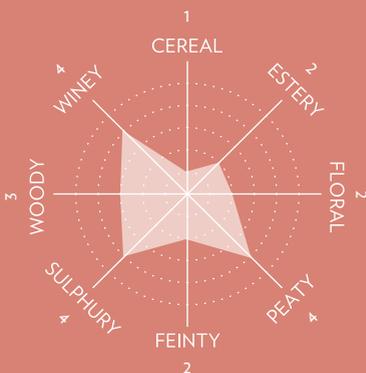
SAMAROLI

Since 1968

1995 / FETTERCAIRN



SAMAROLI ISLAY



**FETTERCAIRN 1995**  
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ED. 2017

Scegliere il momento ideale per imbottigliare è sempre una ricerca interiore, di equilibrio... Distilleria che per la prima volta si affaccia sul mondo Samaroli. Sembra piuttosto delicato, tuttavia ha una grande potenza, che si svela in un secondo momento.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

Barile n. 2808  
120 bottiglie da 70 cl  
96 bottiglie da 50 cl

Formato: 50 cl / 70 cl  
Grado alcolico: 45% vol



**SAMAROLI ISLAY**  
BLENDED MALT SCOTCH WHISKY - ED. 2017

Terza edizione, quinto imbottigliamento. Assemblaggio composto prevalentemente da Laphroaig, che rappresenta ogni anno un'Ode alla giovinezza. Molto lungo nonostante la giovane età, conquista con il profilo balsamico, sentori pungenti di origano, sesamo e maggiorana.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

320 bottiglie da 70 cl

Formato: 70 cl.  
Grado alcolico: 43% vol



**OVER AN ISLAY RAINBOW**  
BLENDED MALT SCOTCH WHISKY - ED. 2017

Nella sua seconda edizione, la miscelazione di diversi malti consente a questo whisky di avere un corpo poggiato su diverse colonne e di conseguenza di alternare profumi in maniera forse irregolare, ma che si liberano in un arcobaleno di aromi intensi e raffinati.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017  
(disponibile anche imbottigliamento 2016)

60 bottiglie da 50 cl  
260 bottiglie da 70 cl

Formato: 50 cl / 70 cl  
Grado alcolico: 45% vol



**SPEYSIDE 1995**  
BLENDED MALT SCOTCH WHISKY - ED. 2017

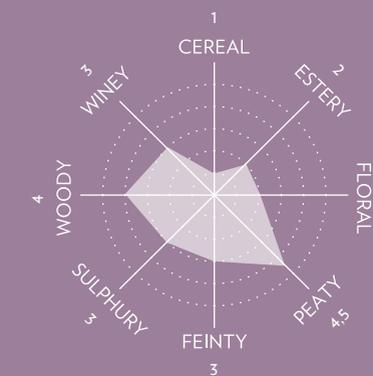
E' il terzo anno che viene presentato un Blended di malti dello Speyside, questa è una variante molto femminile, ammaliante. Elegantemente lungo e sorprendente, perfetto per i momenti più intensi di meditazione.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017  
(disponibile anche imbottigliamento 2016)

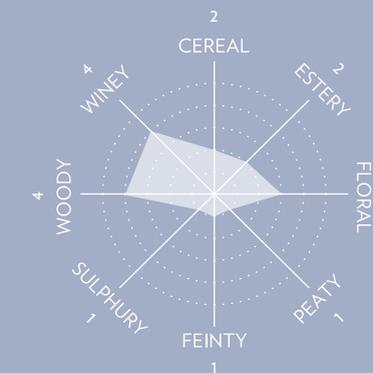
108 bottiglie da 50 cl  
294 bottiglie da 70 cl

Formato: 50 cl  
Grado alcolico: 45% vol

OVER AN ISLAY RAINBOW



1995 / SPEYSIDE



## STILI RUM

Gli **stili e le distillerie** di **rum** sono molto difficili da raggruppare in macro zone, in quanto la storicità e la metodologia di lavoro, dal **tipo di alambicchi** alla **materia prima** usata è molto variegata e mischiata. Potremmo sintetizzare dicendo che la tradizione e la consuetudine sono state **originate da un mix** di avventurieri, pionieri, proprietari terrieri e ricchi uomini d'affari che si sono susseguiti nelle varie ondate di colonizzazioni. Di conseguenza l'unico fattore comune potrebbe essere l'abitudine a produrre **distillati** di una certa **qualità** e **pregio** da parte del Paese Europeo colonizzatore.

### Stile BRITANNICO | ■ Guyana, ■ Jamaica, ■ Barbados

Tradizione che arriva direttamente dai nostri cugini Scozzesi. Alambicco pot still. Prevalenza melassa, ma spesso assistiamo a miscele di melassa e succo di canna da zucchero. Le distillerie, attenzione, sono spesso impiantate da gruppi privati o meglio imprenditori. Infatti, in tipico stile anglosassone erano questi i finanziatori e di conseguenza i beneficiari delle spedizioni coloniali

### Stile ISPANICO | ■ Nicaragua, ■ Panama, ■ Grenada, ■ Cuba e ■ Trinidad

Melassa sempre e comunque!!! Alambicchi a colonna. Le distillerie fanno parte, nella maggioranza dei casi, di faccende gigantesche, o meglio, sono l'anello finale del ciclo di produzione dello zucchero all'interno di complessi agricoli variegati ossia che producono dalle banane al caffè, alle droghe. Come "naturale" nella struttura sociale ispanica, tali imprese venivano impiantate da nobili "Don" che facevano seguito agli eserciti di sua maestà cattolica di Spagna

### Stile BRITANNICO | ■ Fiji

Il nostro asso che ci ricorda che il Rum veniva prodotto in moltissime zone dalla Cina alle Mauritius etc... Distilleria impiantata nel 1980 da un imprenditore britannico. Microclima perfetto, un pezzo di Scozia alle latitudini paradisiache oceaniche. Pot Still di ispirazione whisky-fila, appunto mix di melassa e canna da zucchero. Legni locali perfetti per i lunghi invecchiamenti

### Stile FRANCESE | Guadeloupe

La Francia uscendo con le ossa rotte o meglio senza flotta dalla guerra dei trent'anni con i cugini d'oltremare si ritrovò tagliata fuori dalla produzione e la commercializzazione delle materie prime più redditizie, tra cui lo zucchero. I vasti possedimenti coloniali in giro per il mondo infatti, nell'area caraibica, si ridussero ai soli ed esili dipartimenti d'oltremare. Quindi, non avendo interesse a produrre zucchero, si è sviluppata una tradizione di produzione che distilla direttamente il succo che dà origine ai rum identificati come "agricole". Alambicchi e distillerie ispirate alle tradizioni del Cognac ed Armagnac.

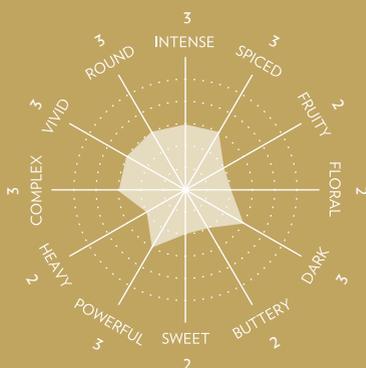


*Nelle pagine a seguire una selezione di Rum; per l'intera gamma fare riferimento al listino di vendita.*

SAMAROLI

Since 1968

### 2002 / BARBADOS



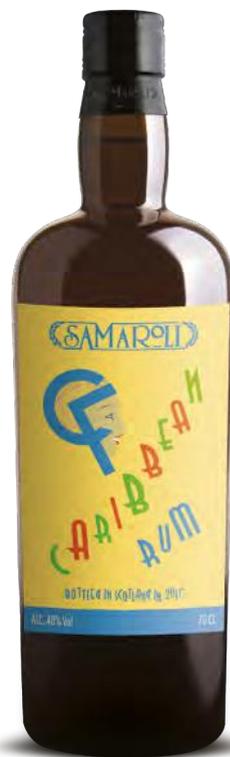
### BARBADOS 2002 RUM - ED. 2017

Lo Speyside dei Caraibi, chiaro, severo, potente e misterioso, appaga senza fronzoli. Sentori moderni, metallici e sfuggenti. L'opulenza, la grassezza, il "superfluo" sono rimasti nel legno in cui è rimasto ad affinare. Poi toni più classici lasciano una scia minerale e salina.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

Barile n. 9  
180 bottiglie da 50 cl  
174 bottiglie da 70 cl

Formato: 50 cl / 70 cl  
Grado alcolico: 45% vol



### CARIBBEAN BLENDED RUM - ED. 2017

Assemblaggio dall'anima poliedrica che riassume l'incredibile varietà dei caratteri caraibici. Dolcezza e dinamicità sono gli aspetti più sorprendenti: profondità iniziale che vira verso rotondità e speziatura, per un finale croccante ed invitante.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

306 bottiglie da 70 cl

Formato: 70 cl  
Grado alcolico: 48% vol



### DEMERARA 1998 RUM - ED. 2017

Ingrediente principe è il microclima scozzese, che lascia in eredità un'ampia e complessa concentrazione aromatica ai barili di questo Demerara Rum. Il tutto si presenta elegante e accattivante, seduce al punto da invogliare a perdersi in un dolce oblio.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

Barile n. 63  
300 bottiglie da 70 cl

Formato: 70 cl  
Grado alcolico: 49,5% vol



### JAMAICA RHAPSODY BLENDED RUM - ED. 2017

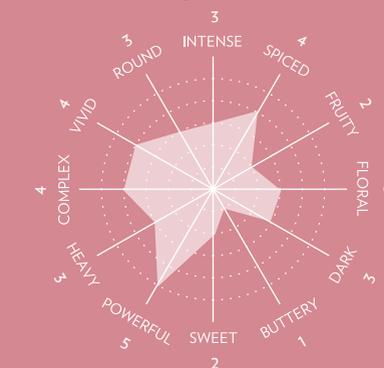
Assemblaggio di diverse distillerie di Jamaica che danno vita ad un rum pieno di ritmo, di musica e di felicità. Sorprendono e conquistano i toni pungenti che frizzano sul palato. Ricco di sentori di caffè, frutta, note balsamiche e di menta si alternano con ritmo complesso.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

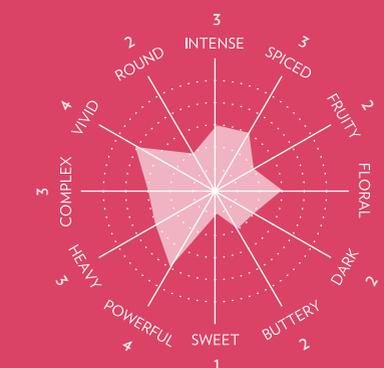
432 bottiglie da 70 cl

Formato: 70 cl  
Grado alcolico: 45% vol

### 1998 / DEMERARA



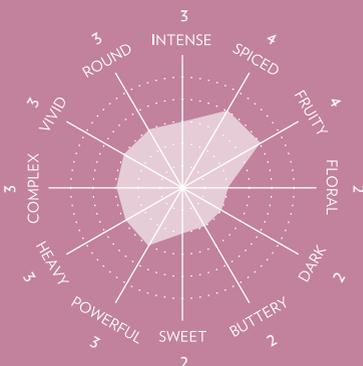
### JAMAICA RHAPSODY



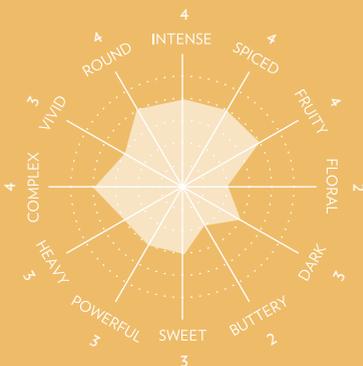
SAMAROLI

Since 1968

### 1999 / NICARAGUA



### OVER THE WORLD



#### NICARAGUA 1999 RUM - ED. 2017

Carattere disciplinato, duro, quasi militare. Profumi granitici e ben definiti di frutta secca, nocciola, tabacco e liquirizia. Percezioni persistenti e penetranti che non lasciano spazio ad interpretazioni. Non passa inosservato, ma conquista con la sua potenza.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

Barile n. 47  
180 bottiglie da 50 cl  
252 bottiglie da 70 cl

Formato: 50 cl / 70 cl  
Grado alcolico: 45% vol



#### OVER THE WORLD BLENDED RUM - ED. 2017

Assemblaggio prorompente, che stimola la fantasia. Si potrebbe dire caratterizzato da un bouquet "rumoroso" ma morbido. Al palato i profumi rotondi e delicati si amplificano in pennellate di crema pasticcera e burro d'arachidi. Molto piacevole.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

216 bottiglie da 70 cl  
Formato: 70 cl  
Grado alcolico: 45% vol



#### PANAMA 2004 RUM - ED. 2017

Secondo imbottigliamento di un Rum di Panama. Perfetta sincronia tra naso e bocca in una babele di sentori e toni balsamici, di frutta, cioccolata bianca e caffè macinato, dal ritmo alcolico gradevole e molto equilibrati.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

Barile n. 70  
180 bottiglie da 50 cl  
276 bottiglie da 70 cl

Formato: 50 / 70 cl  
Grado alcolico: 45% vol



#### TRINIDAD 1999 RUM - ED. 2017

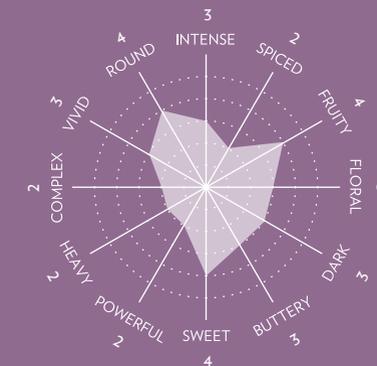
Un classico, che riflette la storia della sua provenienza. Sentori terrosi e vegetali iniziali virano poi verso la vaniglia e la morbidezza delle note dolci. Rum complesso e completo, che si svela lentamente e per questo incuriosisce.

Imbottigliato in Scozia nel Luglio 2017

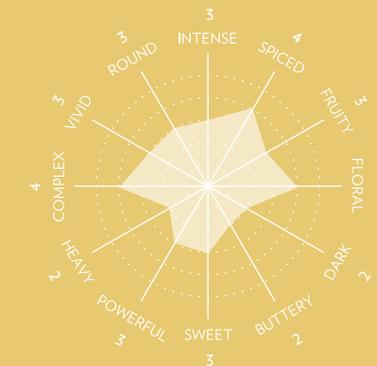
Barile n. 1700001  
192 bottiglie da 50 cl

Formato: 50 cl  
Grado alcolico: 45% vol

### 2004 / PANAMA



### 1999 / TRINIDAD





FONDATA 1729

## Villa Zarri

*Brandy di qualità superiore*

La storia del Brandy **Villa Zarri** è legata ad un'illustre famiglia bolognese ed ha inizio nel 1954, quando Leonida Zarri acquista un'azienda, la Pilla, che produce ottimi brandy e liquori e che, nel 1956, viene trasferita da Venezia a Castel Maggiore, alle porte di Bologna.

Il giovane Guido Fini Zarri, seguendo il nonno e il padre, voleva produrre un Brandy di qualità superiore e dalla vendemmia del 1986 ha cominciato ad utilizzare l'Alambicco Charentais per la distillazione di vino Trebbiano Toscano, sostituito poi da quello Romagnolo. Il 1989 è l'anno della nascita di Villa Zarri e nel 1990 Guido Fini Zarri presenta la prima bottiglia di Brandy Villa Zarri, un prodotto completamente naturale, derivato dalla distillazione con metodo discontinuo, secondo un rigoroso disciplinare che si ispira a quello del Cognac. La distillazione avviene nei mesi di settembre, ottobre e novembre, appena la fermentazione alcolica del vino è compiuta. Si tratta di un procedimento molto lento. L'incantevole liquido che scaturisce dall'alambicco è incolore e viene poi trasferito in botticelle di legno di rovere da 350 litri, per un invecchiamento non inferiore ai 10 anni.

Il risultato è un brandy che non teme confronti, di qualità superiore e di grande stile.

**Assemblaggio tradizionale  
10 ANNI**

Colore ambrato luminosissimo con pennellate oro verde. Preludio olfattivo elegantemente boisé che apre la strada a sentori nitidi di uva sotto spirito, pellame, vaniglia, cannella, frutta secca e foglie di tè nero.

All'assaggio, carattere e calore introducono una fine e piacevole tessitura, che conquista facilmente il palato e si stempera in una lunga persistenza speziata.

**Assemblaggio tradizionale  
16 ANNI**

Bagliori luminosi di color topazio.

La delicata tostatura del legno, impreziosita da accenti balsamici e melliti, anticipa una vigorosa scia di cuoio e tabacco, arricchita da un bagaglio intenso di albicocca disidratata e arancia candita.

Avvolge la bocca in un abbraccio pieno e coeso, ben definito dalla buona calibratura dell'alcool, che sa ben esaltare il denso patrimonio aromatico, siglato da una chiusura finemente tostata.



**BRANDY ASSEMBLAGGIO  
TRADIZIONALE 10 ANNI**

È il frutto dell'assemblaggio di più annate e di diversi invecchiamenti di Brandy, il più giovane di 10 anni. Il nome nasce dal fatto che tradizionalmente il Brandy che si imbottiglia è costituito da una miscela, o assemblaggio, di svariati distillati di annate e invecchiamenti diversi. Questo perché la somma delle varie caratteristiche organolettiche dei distillati conferisce al Brandy assemblato un bouquet molto più armonico e completo.

**Formato:** 50 cl  
**Grado Alcolico:** 44% vol



**BRANDY ASSEMBLAGGIO  
TRADIZIONALE 16 ANNI**

È il frutto dell'assemblaggio di più annate e di diversi invecchiamenti di Brandy, il più giovane è di 16 anni. Il nome nasce dal fatto che tradizionalmente il Brandy che si imbottiglia è costituito da una miscela, o assemblaggio, di svariati distillati di annate e invecchiamenti diversi. Questo perché la somma delle varie caratteristiche organolettiche dei distillati conferisce al Brandy assemblato un bouquet molto più armonico e completo.

**Formato:** 50 cl  
**Grado alcolico:** 44% vol



**BRANDY MILLESIMATO 1991  
23 ANNI**

Si tratta di una miscela di due Brandy di una sola annata, la vendemmia 1991, ottenuti dalla distillazione di due vini di Trebbiano Romagnolo provenienti da due aree diverse della Romagna.

L'idea di realizzare un Brandy Millesimato nasce proprio dal voler imbottigliare un prodotto che riporta le caratteristiche di quella particolare annata. La personalità gustativa è ben definita e piena di raffinatezza, intensamente calda e soavemente avvolgente.

**Formato:** 50 cl / 150 cl  
**Grado alcolico:** 45% vol



**BRANDY MILLESIMATO 2002  
14 ANNI AFFINATO IN BARRIQUE  
DI MARSALA FLORIO**

Questo Brandy Millesimato 2002 è stato ottenuto mediante distillazione di un vino Trebbiano Romagnolo proveniente dalle colline romagnole. Il brandy è stato poi invecchiato per 11 anni in una botticella da 350 litri di rovere francese. Il dodicesimo anno lo ha trascorso in una botticella di legno di rovere da 300 litri che aveva contenuto precedentemente un Marsala De Bartoli Riserva 1987 invecchiato per 25 anni, che conferisce meravigliosi profumi.

**Formato:** 50 cl  
**Grado alcolico:** 49% vol

**Assemblaggio tradizionale  
23 ANNI**

Colore ambrato luminoso con nuance mogano.

Una brezza di fiori di iris, tabacco biondo da pipa e cera d'api è il preludio elegante alla poliedrica dolcezza degli agrumi canditi, dei dolci da forno, del miele di castagno.

La personalità gustativa è ben definita e piena di raffinatezza, intensamente calda e soavemente avvolgente, suggellata da infiniti ritorni balsamici e appena pepati.

**Assemblaggio tradizionale  
14 ANNI**

Colore: bagliori ambrati dai riflessi mogano.

Al naso la delicata tostatura del legno di rovere, impreziosita da accenti di liquirizia e frutta secca, prelude ad un'identità aromatica intensa di iris, polvere di cacao, salvia essiccata, noce moscata, un soffio di pepe di Giamaica e sbuffi balsamici.

All'assaggio avvolge la bocca in un abbraccio caldo, lievemente piccante e ben coeso, morbidamente avvincente, ad esaltare il denso patrimonio aromatico, impreziosito da una lunga scia di cacao e menta.



FONDATA 1729

Villa Zarri

**ZARRI 22**  
Brandy invecchiato 22 anni

Si presenta di un meraviglioso color topazio con bagliori mogano.  
Propone un elegantissimo ventaglio olfattivo, nel quale spiccano suadenti sensazioni di caramella mou, cera d'api, crème brûlée, nocciola tostata, radice di liquirizia e torrone.  
Sul palato sfoggia una garbata potenza: il corpo è denso e avvolgente, l'incedere caldo e appena piccante.  
Lunghissimo e molto aristocratico il finale di spezie e cuoio.

**PIENO GRADO**  
Brandy 19 anni millesimato

Ambrato luminosissimo.  
Offre immediatamente all'olfatto sentori ben definiti di caffè tostato, legno nobile e cera d'api, ampliati da una delicata miscela di fichi secchi, crème brûlée ed eucalipto che sfuma in un tono soffuso di liquirizia. All'assaggio, forza e carattere conquistano subito il palato, in una successione sontuosa e travolgente di aromi speziati e balsamici dalla persistenza interminabile.



**ZARRI 22**  
BRANDY INVECCHIATO 22 ANNI

E' composto da una miscela di 9 distillati di vino Trebbiano Toscano e Trebbiano Romagnolo delle vendemmie 1987 e 1988. Il più giovane ha 22 anni. I Brandy sono invecchiati in botticelle da 350 litri di legno di rovere francese, poi travasati in botti esauste per l'ossidazione dei tannini e dell'alcool. Infine, assemblati e rimessi in botte ad invecchiare per un anno. È completamente naturale, senza aggiunta di coloranti, zucchero o aromatizzanti.

Formato: 50 cl.  
Grado alcolico: 45% vol.



**BRANDY MILLESIMATO 1989**  
19 ANNI - PIENOGRADO

Una collezione di Brandy a pieno grado, che dà risalto alla gradazione alcolica del prodotto finale. Nato dal vino, deriva da singoli distillati di un'unica partita di vino. Invecchiato inizialmente in piccole botti nuove in legno di rovere, viene successivamente travasato in botti esauste. A questo punto il Brandy è pronto, senza aggiunta di acqua distillata che ridurrebbe la gradazione alcolica. Il risultato è un prodotto puro, naturale, che, nell'annata 1989 invecchiata per 19 anni, raggiunge i 59°.

Formato: 50 cl.  
Grado alcolico: 59,2% vol.



**BRANDY MILLESIMATO 1989**  
28 ANNI - PIENOGRADO

La collezione di Brandy a pieno grado, che dà risalto alla gradazione alcolica del prodotto finale, è ottenuta attraverso la distillazione di vino Trebbiano Romagnolo della vendemmia 1989, con un invecchiamento di 28 anni in piccole botti. Un Brandy realizzato senza aggiunta di acqua distillata che ridurrebbe la gradazione alcolica. Il risultato è un prodotto puro, naturale, che supera i 56°, dal profumo intenso e un palato sorprendentemente delicato.

Formato: 50 cl  
Grado alcolico: 56,5 % vol

*Note Degustative*

*Note Degustative*

**PIENO GRADO**  
Brandy 28 anni millesimato

Si presenta alla vista di un ammaliante colore ambrato pennellato di oro verde.  
Profuma intensamente di boiserie, pepe nero, cuoio, liquirizia e mandorle al miele, il tutto rifinito con eleganti tocchi di rabarbaro e menta. All'assaggio rivela un gusto caldo, speziato e sorprendentemente delicato, impreziosito da un lunghissimo finale contraddistinto da ritorni possenti di menta e liquirizia.



Villa Zarri

# Villa Zarri Brandy Italiano



Villa Zarri



## **BRANDY MILLESIMATO 1987** 18 ANNI - NUDO D'ARTE MAGNUM

Le dieci "Magnum" realizzate per la mostra dell'artista Giorgio Tonelli, inaugurata il 22 ottobre 2005 alla Galleria Forni di Bologna, sono state destinate a collezionisti a supporto dell'Associazione A.I.L. Ognuna di queste bottiglie porta in etichetta eleganti nudi visti con gli occhi del famoso pittore bresciano ed eseguiti con grande maestria. Guido Fini Zarri ha poi pensato di produrre una serie limitata di bottiglie, destinata ad altrettanti appassionati sia dell'arte che del buon Brandy Italiano.

**Formato:** 150 cl  
**Grado alcolico:** 44% vol



## **ACQUAVITE** **DI VINO CHARDONNAY**

L'Acquavite di Vino Chardonnay è un'acquavite non invecchiata, imbottigliata dopo un anno trascorso all'interno di un tino in acciaio inossidabile. Lo Chardonnay è più profumato rispetto al Trebbiano, ma al tempo stesso molto fine e delicato. Questo distillato è per gli amanti dei prodotti freschi e fruttati, non arricchiti dall'invecchiamento in botti di legno. Un'acquavite che si inserisce, da un punto di vista organolettico, sulla linea delle acquaviti d'uva.

**Formato:** 50 cl / 150 cl  
**Grado alcolico:** 43% vol



## **ACQUAVITE DI VINO CHARDONNAY** **AFFINATA IN BARRIQUE**

Prodotta distillando un vino Chardonnay delle colline di Breganze (VI). Lo Chardonnay è più profumato rispetto al Trebbiano, ma al tempo stesso molto fine e delicato. Dopo aver riposato per un anno in un contenitore di acciaio, è invecchiata per un anno in una botticella di rovere di Limousin, che aveva contenuto del Brandy di Trebbiano invecchiato. Infine è stato aggiunto il 10% di un Brandy di Trebbiano invecchiato 12 anni, per dare colore e struttura.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 43% vol

*Note Degustative*

### **ACQUAVITE DI VINO CHARDONNAY**

Brillante e perfettamente incolore. Un elegantissimo bouquet di fiori freschi rimarca dolci cenni di susina matura e pesca sotto spirito, proiettati su uno sfondo agreste fitto di erbe aromatiche e fieno fresco. Accarezza il palato con toni caldi e morbidi, esaltati da un tocco lievemente pepato che accompagna un finale armonioso e avvolgente, caratterizzato da una scia sapientemente modulata da spunti nitidi di liquirizia.

### **ACQUAVITE** **DI VINO CHARDONNAY** **affinata in barrique**

Alla vista dischiude intensi bagliori dorati. All'olfatto un'atmosfera ammaliante di fiori di camomilla e vaniglia, rimembranze eteree di fragrante pasticceria e un'idea di tabacco esaltano l'identità olfattiva spiccata di miele e uva sotto spirito. Morbida ed elegantemente piccante al palato, lo avvolge in un abbraccio gentile e assai bilanciato. Il finale è accattivante, suggellato da ricordi nitidi di frutta bianca matura (susina e banana) e da un piacevole accento brûlée.

## LIQUORE NOCINO

Colore testa di moro con nuance "terra di Siena". Al naso sprigiona un profluvio di cannella e chiodi di garofano, subito ampliati da intense sensazioni di mallo di noce e liquirizia dolce. In bocca esprime perfetto equilibrio tra carattere e morbidezza, racchiusi in un corpo agile e armonioso, ben siglato da un lungo finale speziato.

### Suggerimenti degustazione

Da consumare a fine pasto a temperatura di 18/20°. D'estate è molto piacevole con alcuni cubetti di ghiaccio. Si abbina con frutta secca, cioccolato fondente, biscotteria secca e, in stagione, con le castagne arrostiti.

## CHERRY BRANDY

Granato vivido con unghia appena aranciata. L'intensa espressione aromatica della ciliegia costituisce il preludio alle sensazioni di legno, cuoio e tabacco, cosparsa da soffici sentori di erbe fini. La dolcezza e il calore calibrano un sorso coinvolgente, ricco di ritorni retrofattivi, ben presenti nel lungo finale, caratterizzato da un'armoniosa coerenza.

### Suggerimenti degustazione

Suggeriamo di consumarlo a fine pasto, a temperatura ambiente (18/20°), da solo o in accompagnamento a biscotteria secca, dolci con confettura o cioccolato fondente. D'estate è eccellente freddo, con alcuni cubetti di ghiaccio. Ottima base per cocktails e long drinks.



## LIQUORE NOCINO

Antica tradizione dell'Emilia-Romagna, la produzione del Nocino segue una vecchia ricetta di famiglia e viene elaborato a mano. I mali provengono da noci coltivate biologicamente, raccolte, come da tradizione, il 24 Giugno, giorno di San Giovanni. Vengono messe a macerare in alcool a 95° con chiodi di garofano, stecche di cannella, zucchero e acqua per 60 giorni circa. Infine, il Nocino riposa per almeno un anno in acciaio, poi viene filtrato e imbottigliato.

**Formato:** 50 cl / 150 cl  
**Grado alcolico:** 43% vol



## CHERRY BRANDY

Il Brandy Villa Zarri invecchiato 6 anni in piccole botticelle di rovere francese, incontra le pregiate ciliegie provenienti da Castello di Serravalle (Vignola). Per un risultato ottimale, vengono utilizzati due tipi di ciliegie: il "durone della marca", rosso chiaro e acidulo, e il "nero secondo", rosso scuro, dolce e succoso. La macerazione delle ciliegie nel Brandy dura due mesi e arriva ad una gradazione alcolica di 40°. A questo punto è pronto per essere filtrato e imbottigliato.

**Formato:** 50 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol



## BRANDY E CAFFÈ

Il liquore nasce dall'infusione di un caffè di altissima qualità proveniente dall'India (una specie arabica a bassissima acidità denominata "Plantation A") nel distillato di vino trebbiano invecchiato sei anni in botticelle di rovere francese. L'infusione dura pochissimi giorni, durante i quali il caffè macinato cede sapori e profumi al Brandy. Al termine, dopo aver aggiunto acqua e zucchero, l'infuso viene filtrato e lasciato riposare per almeno un anno.

**Formato:** 50 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol



## AMARO ZARRI

Questo amaro nasce da una ricetta tradizionale custodita da mezzo secolo negli archivi delle cantine di Villa Zarri. Il digestivo viene preparato con infusioni a freddo in alcol di 28 pregiatissime erbe e radici aromatiche dal gusto amaro ed elegante, fra le quali si possono citare il quassio, il rabarbaro, l'assenzio, il colombo, la liquirizia, la menta, la china, la genziana, la scorza di arancia amara e tante altre.

**Formato:** 70 cl / 150 cl  
**Grado alcolico:** 35% vol

*Note Degustative*

*Note Degustative*

## BRANDY E CAFFÈ

Colore "tonaca di frate" con sottili sfumature oro verde. La fragranza del caffè tostato introduce aromi "cioccolatosi" e speziati, di pepe di Giamaica e noce moscata, gradevolmente rifiniti da sottili accenti di liquirizia. Il sorso è coerente e raffinato, appena dolce, caldo e molto persistente. Il finale chiude il cerchio, riportando sul proscenio accattivanti note di arabica.

### Suggerimenti degustazione

Da assaporare a fine pasto come digestivo, a temperatura ambiente, oppure d'estate freddo, con alcuni cubetti di ghiaccio. Abbinamenti: eccellente con cioccolato fondente al 70%; tradizionale, ma sempre attuale, con gelato di crema.

## AMARO ZARRI

Luminosa tonalità testa di moro con unghia oro verde. Il profilo olfattivo è ampio ed elegante, ricco di seducenti profumi di scorza d'arancia, rabarbaro, menta, genziana, aloe, corteccia di china, mallo di noce, liquirizia, prugne secche, caffè torrefatto ed erbe officinali. Sul palato arriva morbido e perfettamente bilanciato, avvolgente e moderatamente caldo; sfoggia una lunga progressione gustativa nella quale si esaltano le note di caffè tostato e legnetto di liquirizia, impreziosite da raffinati echi balsamici.



Villa Zarri



*la Sicilia più autentica*

La distilleria **Giovi** è stata costituita nel 1987 a Valdina, in provincia di Messina, dal Mastro Distillatore Giovanni La Fauci.

Nonostante sia un'azienda giovane, la distilleria vanta già di un'ottima reputazione a livello nazionale ed internazionale, dovuta all'altissima qualità dei suoi prodotti.

L'alambicco discontinuo utilizzato per la lavorazione, un antico Zadra, è stato modificato in alcune sue parti, per essere adattato alle esigenze di una distillazione molto lenta.

Le materie prime selezionate provengono solo dalle migliori cantine del panorama vitivinicolo siciliano; la frutta è coltivata sulle pendici dell'Etna.

Alla produzione propria si aggiunge la distillazione per conto terzi, tra cui i rinomati Tasca D'Almerita, Azienda Palari, Barone Ricasoli, Castello di Fonte Rutoli, Feudi di San Gregorio, Saracco...

Una filosofia produttiva orientata alla qualità e autenticità, fa dei distillati Giovi prodotti sempre più apprezzati dalla critica internazionale di settore.



### **GRAPPA PRESTIGE**

Questa corposa grappa è ottenuta da vinacce di Nero d'Avola distillate in alambicchi discontinui alimentati a legna. Viene affinata in barriques esauste di rovere francese per almeno 24 mesi ottenendo il singolare colore ambrato. La gradazione particolare di 60° esalta il profilo aromatico e dona persistenza al palato.

**Formato:** 50 cl  
**Grado Alcolico:** 60% vol



### **GRAPPA GIOVI**

Le soffici vinacce di questa grappa provengono dalle migliori cantine dislocate sul territorio siciliano. La particolare distillazione in alambicchi discontinui di rame alimentati a legna conferisce al prodotto carattere e persistenza, insieme ad eleganza e morbidezza gustativa.

**Formato:** 50 cl  
**Grado alcolico:** 42% vol



### **GRAPPA MOSCATO DI PANTELLERIA**

Questa Grappa viene prodotta con vinacce provenienti dallo Zibibbo, uno dei più antichi vitigni siciliani coltivato da sempre nella meravigliosa Perla Nera del Mediterraneo. Per esaltare l'aromaticità di questo vitigno il Mastro Distillatore Giovanni La Fauci utilizza antichi alambicchi discontinui di rame alimentati a legna.

**Formato:** 50 cl  
**Grado alcolico:** 42% vol



### **GRAPPA DI NERO D'AVOLA**

Questa grappa è ottenuta dal più tipico ed importante vitigno siciliano: il Nero d'Avola. Il Mastro Distillatore Giovanni La Fauci seleziona le vinacce provenienti da tutta la regione distillandole in alambicchi discontinui di rame alimentati a legna, ottenendo una grappa morbida, raffinata e nel contempo corposa e persistente.

**Formato:** 50 cl  
**Grado alcolico:** 42% vol



### **GRAPPA DELL'ETNA**

Il Mastro Distillatore Giovanni La Fauci ottiene questo distillato da selezionate vinacce poco pressate di Nerello Mascalese, Caricante e Nerello Cappuccio. Seguendo con arte e passione ogni singola fase della produzione questa grappa viene distillata in alambicchi discontinui di rame alimentati a legna.

**Formato:** 50 cl  
**Grado Alcolico:** 42% vol



### **GRAPPA BARRICATA DELL'ETNA**

Il Mastro Distillatore Giovanni La Fauci ottiene questa grappa da selezionate vinacce poco pressate di Nerello Mascalese, Caricante e Nerello Cappuccio; la distillazione avviene in alambicchi discontinui di rame alimentati a legna; segue un periodo di affinamento di 10 mesi in barriques esauste di rovere francese, che donano il tipico colore giallo ambrato.

**Formato:** 50 cl  
**Grado alcolico:** 42% vol



### **GRAPPA ORTICA E LIMONE**

Questa grappa, ottenuta da selezionate vinacce di Nerello Mascalese, viene arricchita dagli aromi del singolare binomio tra ortica selvatica dei Nebrodi e scorze di limone. Il risultato è una grappa digestiva, dal gusto morbido e delicato, assolutamente unica nel suo genere. Questo distillato è stato spesso impiegato da moltissimi barman nella cocktails mixology grazie alla sua spiccata aromaticità.

**Formato:** 50 cl  
**Grado alcolico:** 42% vol

**SONO PRESENTI  
ANCHE LE SEGUENTI  
REFERENZE:**

**GIOVI ACQUAVITE DI CILIEGIE**  
45° / 50 cl

**GIOVI ACQUAVITE DI FICHI D'INDIA**  
43° / 50 cl

**GIOVI ACQUAVITE DI GRANO**  
42° / 50 cl

**GIOVI ACQUAVITE DI MELE**  
45° / 50 cl

**GIOVI ACQUAVITE DI PRUGNE**  
45° / 50 cl

**GIOVI ACQUAVITE DI PESCHE**  
43° / 50 cl

**GIOVI VODKA**  
40° / 70 cl





# GUILLAUME DE NORMANDIE

## CALVADOS

*“Ben distillato e bene invecchiato, questi sono i criteri di qualità per un buon Calvados”*

André Lelouvier ha iniziato la sua attività come commerciante di vini e liquori nel 1933 a Briouze nell’Orne. Accanto a questa attività iniziò presto ad invecchiare calvados e birre.

Negli anni ‘60 divenne una figura di spicco della zona per la qualità del suo calvados.

Negli anni ‘70 fondò l’azienda che in un primo momento fu gestita dal figlio Christian.

Nel 2016, alla morte di Christian Lelouvier, l’azienda è stata rilevata da Calvados Christian Drouin SAS, che ne ha preservato la continuità nel rispetto delle tradizioni produttive della famiglia Lelouvier.

### *Una coppia di mercanti – produttori*

André Lelouvier ha dedicato la sua vita alla ricerca del miglior calvados ovunque nella campagna della Normandia. La sua ossessione era quella di entrare in possesso dei migliori distillati per invecchiarli, migliorarli e trasformarli. Il suo talento risiede nella capacità di elevare questi giovani distillati a livelli eccezionali come il calvados maturo. Era un maestro nell’arte dell’invecchiamento attraverso la scelta delle botti, la miscelazione, ecc..

Nella sua ricerca del miglior calvados, André Lelouvier ricevette un prezioso aiuto dalla moglie Cécile che eccelleva nella degustazione.

# GUILLAUME DE NORMANDIE CALVADOS

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE:

- Il Calvados Guillaume de Normandie è prodotto sui terreni di granito e scisto delle regioni di Domfront e della Ferté Macé
- Con una significativa proporzione di pere perry
- Il frutto viene raccolto completamente maturo, dopo essere caduto dall'albero
- Il sidro subisce una lenta fermentazione
- Una singola distillazione in alambicco
- Almeno due anni di invecchiamento in legno

Il Calvados Guillaume de Normandie è noto per la sua sottigliezza e fruttuosità. L'area di produzione beneficia di un clima oceanico con un ristretto intervallo di temperature grazie alla vicinanza del mare e alle abbondanti piogge regolari. Una grande maggioranza della frutta utilizzata proviene da frutteti tradizionali.

## RACCOLTA:

Un buon distillato può essere prodotto solo da un buon sidro. Il Calvados Guillaume de Normandie è fatto da sidri di alta qualità con una sottile miscela di diverse varietà di mele e pere. Le mele vengono raccolte in autunno e poi conservate fino a raggiungere la piena maturazione, mentre le pere, essendo più fragili, vengono schiacciate e preparate immediatamente.

## PRESSATURA E FERMENTAZIONE:

Il frutto è schiacciato per mezzo di una grattugia meccanica. La polpa viene quindi portata al torchio e pressata con metodi tradizionali. Il succo ottenuto è noto come il "mosto".



### CALVADOS FINE

Assemblaggio di giovani calvados invecchiati da due a quattro anni. La distillazione avviene in alambicco di rame, una sola volta in modo lento e prolungato. Il principio della distillazione è semplice: consiste nel separare l'alcol e gli aromi più sottili dall'acqua. Quando il sidro viene riscaldato, l'alcol che esso contiene evapora prima dell'acqua. Raffreddandosi si condensa, viene raccolto ed è pronto per iniziare la fase di invecchiamento.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol



### CALVADOS VSOP

Assemblaggio di giovani calvados invecchiati da cinque a dieci anni. La distillazione avviene in alambicco di rame, una sola volta in modo lento e prolungato. L'invecchiamento progressivo del calvados fa sì che inizi ad acquisire il tipico colore ambrato, che rimane ancora chiaro nel VSOP. Gli aromi di mela e frutta si sviluppano e rimangono ancora le caratteristiche distintive di questo nettare.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol



### CALVADOS XO

Assemblaggio di calvados invecchiati da 8 a 12 anni. La distillazione avviene in alambicco di rame, una sola volta in modo lento e prolungato. Quello che ne risulta viene messo ad invecchiare in botti di piccole dimensioni, nessuna delle quali è nuova, dove il calvados invecchia lentamente a contatto con aria e legno. Gli aromi di mela cotta si mescolano ad altri più speziati e di cuoio, in bocca è ricco e molto lungo.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol



### CALVADOS MILLÉSIME

I millesimati rappresentano una collezione unica dei calvados Guillaume de Normandie. Selezionati dai migliori produttori del Sud della Normandia, offrono una gamma unica di millesimi, a partire dal 1961. Il millesimo corrisponde all'anno di distillazione e viene invecchiato in piccole botti fino al momento della commercializzazione. Colore ambrato intenso, gli aromi di frutta fresca virano verso la frutta in conserva e poi verso lo speziato.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol

## DISTILLAZIONE

Dopo alcuni mesi si dice che il sidro è diventato secco poiché non contiene più zucchero. Può quindi essere distillato. La distillazione viene eseguita una sola volta, in alambicco. Il distillato, noto come «Blanche» con i suoi sapori di mela e pera, gocciola lentamente dall'alambicco. Il principio della distillazione è semplice: consiste nel separare l'alcol e gli aromi più sottili dall'acqua. Quando il sidro viene riscaldato, l'alcol che esso contiene evapora prima dell'acqua. Raffreddandosi si condensa per essere raccolto. Il risultato è un distillato che diventerà calvados.

## INVECCHIAMENTO

Una fase vitale nello sviluppo del sapore di un calvados, l'invecchiamento dipende da una combinazione di diversi fattori:

- Preponderanza di piccole botti
- Assenza di nuove botti
- Lenta riduzione del contenuto alcolico
- Variazione lenta della temperatura

A contatto con l'aria e il legno, il calvados invecchia lentamente e progressivamente acquisisce il suo naturale colore ambrato, la sua estrema sottigliezza e la sua capacità di indugiare sul palato. Gli aromi di frutta fresca sono accompagnati da note di frutta conservata e pane speziato.

## MILLÉSIMÉ DISPONIBILE ANCHE NELLE ANNATE:

1962 - 1963 - 1964  
1967 - 1968 - 1969  
1970 - 1971 - 1972  
1974 - 1975 - 1976  
1977 - 1978 - 1979  
1980 - 1981 - 1982  
1986 - 1987 - 1988  
1991 - 1992 - 1995  
1996 - 1998



# COPALLI RUM

*Rum puro dal cuore della foresta pluviale*

Copal Tree Lodge è un gioiello di 22 acri di riserva naturale protetta nel sud del Belize, che comprende un agriturismo, campi di canna da zucchero, cacao e caffè e una distilleria dedita alla produzione di deliziosi rum.

**Copalli** è un'azienda che produce rum biologici a partire da tre ingredienti provenienti dal cuore della foresta pluviale: canna da zucchero, acqua raccolta dalla vegetazione, lieviti naturali. Il rum è ottenuto da succo di zucchero di canna biologico (non melassa); l'acqua pura raccolta nella foresta pluviale dà morbidezza e limpidezza; i lieviti fanno fermentare il succo prima della tripla distillazione in alambicchi in rame e a colonna. Niente è aggiunto: Copalli non usa aromi chimici o artificiali, coloranti o zucchero aggiunto. La Copal Tree Distillery è a impatto zero, pertanto non inquina e si impegna per la tutela e la conservazione della natura e dell'ambiente.

# COPALLI RUM



## WHITE RUM

Uno speciale blend ottenuto dalla distillazione in alambicchi di rame e a colonna, invecchiato in tini di acciaio inox, dà origine a questo rum bianco morbido, che può essere bevuto da solo o come accompagnamento a raffinati cocktail sapientemente preparati.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 41,6% vol



## BARREL RESTED RUM

Realizzato unicamente dalla distillazione nel classico alambicco di rame Charentais, questo rum affina in botti di rovere americano nuove e in altre che avevano precedentemente contenuto bourbon. Questo procedimento crea un rum squisito, delizioso se degustato liscio, ma perfetto anche come base per raffinati cocktails

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 45% vol





TUNDRA

ВОДКА  
КРАЙНЕГО СЕВЕРА



*Authentic Premium Vodka*

Tatspirtprom è tra i tre maggiori produttori di spirits in Russia, una combinazione di tradizione e innovazione, nel rispetto dei più elevati standard di qualità e creatività. Dal 1997 è considerato il più grande produttore di vodka in Russia. L'impianto produttivo sito in Kazan sfrutta le migliori tecnologie provenienti da Italia, Danimarca, Germania e Russia. È in grado di ricevere ogni giorno 300 tonnellate di grano biologico e produce 10.000 litri di "alpha alcol", ovvero l'alcol più puro utilizzabile per ottenere la vodka.

**Tundra Authentic** è uno dei brand di vodka più importanti prodotto da Tatspirtprom. Nasce nella selvaggia natura ecologicamente incontaminata della tundra russa. Ne deriva una vodka dal carattere unico ed autentico.



#### VODKA AUTHENTIC

Prodotta con il più puro alcol etilico “Alfa”, utilizzando acqua distillata, sciroppo di zucchero, aromi naturali e bacche selvatiche. Un sofisticato sistema di pulizia dell’acqua e degli altri ingredienti permette di ottenere una vodka pura ed elegantemente morbida all’assaggio. È un prodotto che, mantenuto nella sua confezione originale e nel rispetto delle condizioni di conservazione, mantiene i suoi aromi e le sue caratteristiche per un periodo di tempo illimitato.

**Formato:** 50cl/ 70 cl/ 1l  
**Grado alcolico:** 40% vol





## *Ricetta originale del 1945*

Dalla sua creazione, la ricetta del **Diplôme** Dry Gin è stata depositata negli archivi della distilleria con il nome di "Ricetta Originale del 1945". Questa ricetta fu messa a punto durante la Seconda Guerra Mondiale a Digione, in Francia, e rimane tutt'ora invariata.

Alla fine della guerra Diplôme divenne il gin ufficiale delle truppe americane di stanza in Europa.

Diplôme Dry Gin è ancora prodotto come allora, con la perizia e il savoir faire della ricetta originale. Tuttora è distillato a Digione, famosa in tutto il mondo per la sua cucina, retaggio di un'agricoltura tradizionale e cibo (mostarda, panpepato, liquori e distillati) che nasce e trae origine da antiche radici. Digione è una delle poche città insignite con la meritata Legione d'Onore dal governo francese.



### **DIPLÔME DRY GIN**

Utilizzando ancora oggi il procedimento tradizionale, è distillato da una selezione dei migliori ingredienti naturali, tra cui bacche di ginepro, coriandolo, limone, scorza di arancio, angelica, zafferano, radice di iris e semi di finocchio. Dopo la macerazione in alcol puro di barbabietola, gli aromi vengono distillati lentamente a bagno maria. La ricetta unica del Diplôme Dry Gin è una delle più antiche di Francia, è ancora imbottigliato a 44° per raggiungere la migliore armonia tra forza e aroma.

**Formato:** 70 cl

**Grado alcolico:** 44% vol



**BECKETTS**<sup>®</sup>  
DISTILLED & BOTTLED IN LONDON, ENGLAND

## *Puro London Dry Gin*

Benvenuti in casa **Beckett's**, un gin squisito dal finale deliziosamente morbido.

È un London Dry Gin prodotto in piccole quantità, distillato e imbottigliato utilizzando le materie prime e le botaniche di più alta qualità, tra cui bacche di ginepro dall'Inghilterra, raccolte a mano, e menta da Kingston-upon-Thames.

La chiave dell'unicità di questo gin è la ricetta autentica n. 1097, con l'aggiunta di sole 6 botaniche in perfetta armonia tra loro. La prima, ovviamente, è il ginepro: l'azienda è l'unica ad utilizzare bacche di ginepro raccolte a mano sulla Box Hill, una zona collinare nel Surrey, sotto concessione del National Trust and Natural England.

Le note aromatiche derivano da lime e coriandolo del Marocco, dalla scorza delle arance spagnole e dalle radici di iris dall'Italia: ne deriva un gin armonico e davvero piacevole.

Il tocco di menta, la quintessenza delle erbe inglesi, si sposa perfettamente con le altre botaniche e crea una sensazione calda ed armonica, dal carattere agrodolce, che si libera in un finale di grande eleganza.

**BECKETTS**  
DISTILLED & BOTTLED IN LONDON, ENGLAND



#### **LONDON DRY GIN**

Un gin squisito, distillato e imbottigliato a Londra, dal carattere rinfrescante e agrumato, ma anche caldo ed aromatico, con un piacevole finale morbido e secco. Corpo pieno e grande eleganza.

È unico per le bacche di ginepro raccolte a mano e per l'utilizzo di ingredienti autentici, secondo l'eccezionale ricetta Type 1907. Una ricetta squisita ma estremamente semplice, così come in genere sono tutte le cose migliori.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol



#### **LONDON DRY GIN SPIRITED**

L'autentica ricetta Type 1907 è stata rivisitata per ottenere un gin audace, dal grado alcolico superiore. Prodotto con le medesime erbe botaniche della versione classica, mantiene sempre una perfetta armonia tra le note citriche del lime e la dolcezza della scorza d'arancia; la firma dell'autentico carattere agrodolce di questo gin deriva dai suoi ingredienti chiave: il ginepro dall'Inghilterra e la menta dal Kingston. Niente di troppo.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 44% vol





 **RIAZUL**  
100% BLUE AGAVE TEQUILA

*Tequila fatta con Spirito*

**Riazul** è un'azienda di 250 acri, fondata negli anni '90 da Iñaki Orozco, che riconobbe in questa terra situata sugli altipiani di Jalisco, area esclusiva del Messico, un luogo dove l'agave poteva essere raccolta e lavorata per ottenere la migliore Tequila. Questa terra è passata di generazione in generazione per più di 200 anni, teatro della Guerra di indipendenza del Messico. Terra che ha visto determinazione e orgoglio prevalere nella lotta per la libertà.

Iñaki piantò inizialmente 100 piante di agave blu e lavorò giorno e notte per poterne piantare in seguito altre 175 mila. Qui, la giusta altitudine, il clima e il suolo vulcanico permettono all'agave di crescere e maturare lentamente per quasi 10 anni prima di ottenere una qualità adeguata alla raccolta per la produzione della tequila. In questa terra viene coltivata unicamente agave blu, che sviluppa aromi unici, con maggior contenuto di zuccheri naturali e grande piacevolezza e permette di realizzare una tequila estremamente morbida e delicata.



### PLATA

Riazul Plata è la più tradizionale versione di tequila, apprezzata dai puristi alla ricerca dei caratteri dell'agave senza compromessi. La lunga maturazione delle piante di agave blu permette di ottenere la più alta qualità di fruttoso possibile e rivela gli aromi unici tipici degli altipiani di Jalisco. Invecchiata per 15 giorni in botti di rovere, questa Plata si rivela fresca e pulita, la morbidezza fruttata e zuccherina si alterna a note più ebeacee e speziate, per un risultato ben bilanciato.

**Formato:** 75 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol



### REPOSADO

Il delizioso sapore dell'agave blu, dall'alto contenuto zuccherino, viene evidenziato dagli aromi che si sviluppano durante la fermentazione, la distillazione e il periodo di invecchiamento. Questa tequila rimane 9 mesi in botti di rovere Francesca e Americana, che conferiscono un tocco unico di finezza, eleganza e delicata complessità. Aromi di frutta e caramello si alternano ad altri speziati ed evolvono in un lungo e caldo finale.

**Formato:** 75 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol



### ANEJO

L'impegno di Riazul per realizzare una tequila unica, che onori l'eredità delle generazioni che si sono susseguite nell'impegno per la coltivazione dell'agave blu, non fa eccezioni: note di miele e vaniglia e una texture setosa per questa versione, invecchiata due anni in botti precedentemente utilizzate per il cognac. Un perfetto bilanciamento di aromi e sensazioni, in una bottiglia dalla forma unica, che vuole ricordare lo scorrere di un fiume.

**Formato:** 75 cl  
**Grado alcolico:** 40% vol



## *Il Mezcal della tradizione*



Il Mezcal è il più antico distillato delle Americhe, datato circa 500 anni fa. La parola mezcal deriva dal vocabolario Náhuatl, dalle parole “metl” (agave) e “ixcalli” (cotto) ed è il termine utilizzato per tutti i distillati che derivano dall’agave. La tequila è di fatto un mezcal, ma può essere fatta solo con un tipo do agave, l’Agave Tequilana Weber, conosciuta comunemente come l’Agave Blu. Al contrario, il mezcal è ottenuto da circa 23-30 specie diverse di agave (85% Espadin), che conferiscono al prodotto finale maggior ampiezza e varietà di aromi rispetto alla tequila. La produzione è ristretta a soli 9 stati del Mexico e più dell’85% del totale proviene da Oaxaca.

**Corte Vetusto** è un produttore artigianale di mezcal mono-origine, che celebra il rispetto della natura e della lavorazione manuale tramandata negli anni: Juan Carlos Gonzales Diaz è oggi Maestro Mezcalero alla quarta generazione, fedele allo stile unico della tradizione. Un range di mezcal senza annata, lavorati a mano in piccole quantità a partire dall’agave a piena maturazione, una varietà di aromi e sapori che le piante e il terroir gli conferiscono, per un risultato elegantemente complesso e incredibilmente bilanciato.



### ESPADIN

Questo mezcal viene prodotto da agave Espadín coltivata e fatta maturare per 8-10 anni, con un'aggiunta di uno o due tipi di agave selvatica, al fine di conferire al prodotto finale un carattere distintivo. Cotto in uno speciale forno interrato e fermentato in modo naturale. Distillato due volte in un alambicco di rame da 250 litri. Il risultato è complesso e ben bilanciato, dal gusto piacevole, in un mix di sentori di agave cotta, note affumicate ed erbacee.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 45% vol



### TOBALÁ

Ottenuto da piante di agave selvatica Tobalá matura di 10-14 anni, che vengono cotte nei tradizionali forni interrati. La fermentazione avviene in modo naturale e la distillazione è doppia: questo mezcal è distillato una prima volta in un alambicco di rame da 250 litri, mentre la seconda distillazione viene fatta in antichi vasi d'argilla. Un processo particolare, che combina la vivacità della distillazione in rame, con la morbidezza e la complessità aromatica che derivano dall'argilla. Il risultato è elegante, rotondo e dal lungo finale.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 42% vol



### ENSAMBLE

Un blend di agave selvatica maturata per 30-35 anni, con caratteristiche uniche a seconda del momento della raccolta. Le diverse tipologie di agave vengono cotte nei tradizionali forni interrati, lavorate, fermentate e distillate insieme, per ottenere un perfetto connubio di caratteristiche aromatiche. Prima distillazione in un alambicco di rame da 250 litri, seguita dalla seconda in antichi vasi d'argilla. Aromi intensi e finale importante.

**Formato:** 70 cl  
**Grado alcolico:** 43% vol





## *Erba Volant*

*Innovazione nella tradizione*

Sergio Foglino e Lorenzo Perego sono due produttori di vino distanti poche colline. Si sono incontrati grazie ad una foto di Sergio pubblicata in rete, Lorenzo gli chiese di poterla usare per un suo quadro. In quella foto le vigne erano splendide del riverbero del sole sulla neve. La bellezza vibrante del territorio. La bellezza rende creativi, a volte un po' sanamente folli. Ed è stato così che è cominciata la storia di **Erba Volant**: nasce per primo il Chinato, prodotto della tradizione di queste terre e dalla fusione delle Barbere dei due produttori, con un carattere determinato e innovativo. Giocare agli alchimisti porta poi alla nascita del Bitter. La follia però, come si sa, non ha limiti....

# Erba Volant



COCKTAIL RICETTE

### Milf:

2 parti Bitter "Erba Volant",  
3 parti moscato "Quam Solis",  
½ lime, top di soda

### ErbaTonic:

2 oz Chinato "Erba Volant",  
top di tonica

### Americano Volante:

1 oz Bitter "Erba Volant",  
½ oz Chinato "Erba Volant",  
½ oz Vermouth, top di soda

### Maverik:

1 oz Bitter "Erba Volant",  
1 oz Chinato "Erba Volant",  
1 oz Gin "Riviera", ½ oz Vermouth

### BitterFly:

2 oz Bitter "Erba Volant",  
1 oz Gin "Riviera"

### Zeppelin I:

1 oz Chinato "Erba Volant",  
2 oz Gin "Riviera"

### Zeppelin II:

1 oz Bitter "Erba Volant",  
2 oz Gin "Riviera"

## VERMOUTH DI TORINO

Miriadi di erbe botaniche e il vino. Questi sono gli ingredienti che compongono il Vermouth di Torino Erba Volant, sapientemente prodotto dall'azienda piemontese. Espressivo ed elegante, con spiccate note erbacee di assenzio e il suo ingrediente distintivo, il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato e vellutate di vaniglia e camomilla. Temperatura servizio: 10 - 12°

**Formato:** 75 cl  
**Grado alcolico:** 16% vol

## BITTER

Come un vivido sogno rosso fuoco questo Bitter che proviene dal Piemonte regala emozioni ad ogni assaggio. È composto da un'infuso naturale di erbe aromatiche tra cui: genziana, china, liquirizia, ciliegia selvatica, Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Tipico gusto dolce amaro con spiccate note di frutta fresca e spezie. Temperatura servizio: 8 - 10°

**Formato:** 70 cl  
**Grado Alcolico:** 25% vol

## CHINATO

Il Chinato è all'origine dell'avventura Erba Volant. Incipit di una grande amicizia, reale fusione delle due aziende vitivinicole con le barbere dal quale è nato tutto. Vino Barbera d'Asti DOCG aromatizzato con un mix segreto di erbe aromatiche, per dare vita ad una vera esperienza sensoriale. Temperatura servizio: 13 - 15°

**Formato:** 75 cl  
**Grado Alcolico:** 18% vol.

## AMARO SUCCI

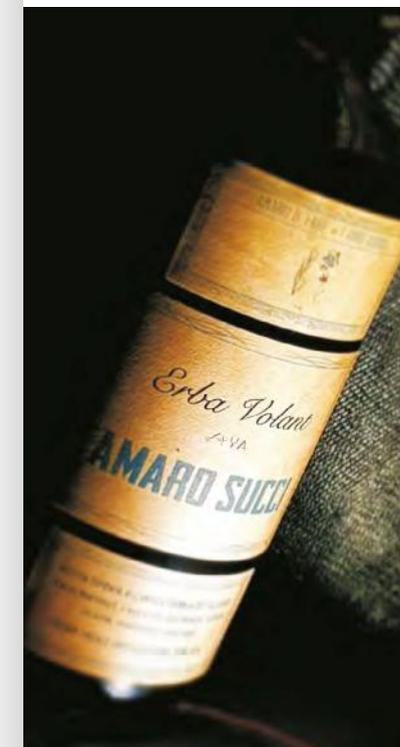
La ricetta unica ed originale dell'amaro, tramandata dalla famiglia Succi, che lo ha inventato e gli ha dato il nome, ha come ingrediente principale un infuso naturale di erbe aromatiche come salvia, timo, rabarbaro, genziana e il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato, il vero protagonista che rende questo nettare inconfondibile. Un fine pasto ricco, piacevole e dalle proprietà altamente digestive. Temperatura servizio: 18 - 20° o con ghiaccio.

**Formato:** 70 cl  
**Grado Alcolico:** 40% vol.

STORIA AMARO SUCCI

## Erba Volant

Nella seconda metà dell'Ottocento l'antica ditta **F.lli Succi** distillava un Amaro la cui ricetta rimase segreta per generazioni, tramandata a carboncino sul retro di una porta nell'antico laboratorio di via Gioberti. **Un diploma del 1896**, oggi affisso in Sala Pio Succi, ne attesta il livello qualitativo: l'Amaro Succi riscuoteva la menzione d'onore dell'Esposizione Enofila Italiana in Roma. Quell'**infuso ancestrale** della nostra terra, a base di erbe medicamentose e **Cardo Gobbo di Nizza Monferrato**, rinasce oggi all'ombra del Campanon, grazie ai ricordi della famiglia Succi e allo spirito pionieristico di **Sergio Foglino e Lorenzo Prego**, che ne ripropongono l'antica ricetta in questo nuovo progetto Erba Volant.





## *Il Vermouth autentico*

L'Antica Casa Vinicola Scarpa fu fondata nella seconda metà dell'Ottocento da Antonio Scarpa. Alta qualità, coltivazione naturale dei vigneti e metodo di vinificazione tradizionale sono da sempre le caratteristiche della filosofia dell'azienda.

Nei primi del Novecento, gli Stabilimenti Enologici Scarpa iniziano la produzione di un particolare prodotto, all'epoca molto in voga, il Vermouth. Scarpa ha conservato la sua ricetta segreta fino ad oggi. La bevanda, che deriverebbe il suo nome dalla parola di origine tedesca "wermut" che vuole dire assenzio o, in senso figurato, amaro, amarezza, consisteva in una ricetta segreta di alcool ed erbe. Questo aperitivo piemontese divenne famoso in Italia e all'estero.

La caratteristica dei Vermouth che venivano prodotti a Torino era l'averne una base prevalente di vino Moscato. Successivamente, a fronte della scarsità del Moscato, divenuto molto popolare e costoso, per abbattere i costi di produzione vennero utilizzati altri vini bianchi di Sardegna, di Romagna e di Puglia. Oggi Scarpa realizza due etichette che rispettano rigorosamente la storica produzione del Vermouth piemontese.



### **VERMOUTH DI TORINO**

Vermouth realizzato nel rigoroso rispetto della storicità nella produzione, con il 30% di vino Moscato.

Il profumo è ricco di numerosi sentori tra cui spiccano quelli di Cardamomo, Genziana, Camomilla, Coriandolo e Sambuco. Vibranti sono le spezie che ne caratterizzano il naso, ma altrettanto presente è la componente vinosa.

**Formato:** 75 cl  
**Grado alcolico:** 18% vol

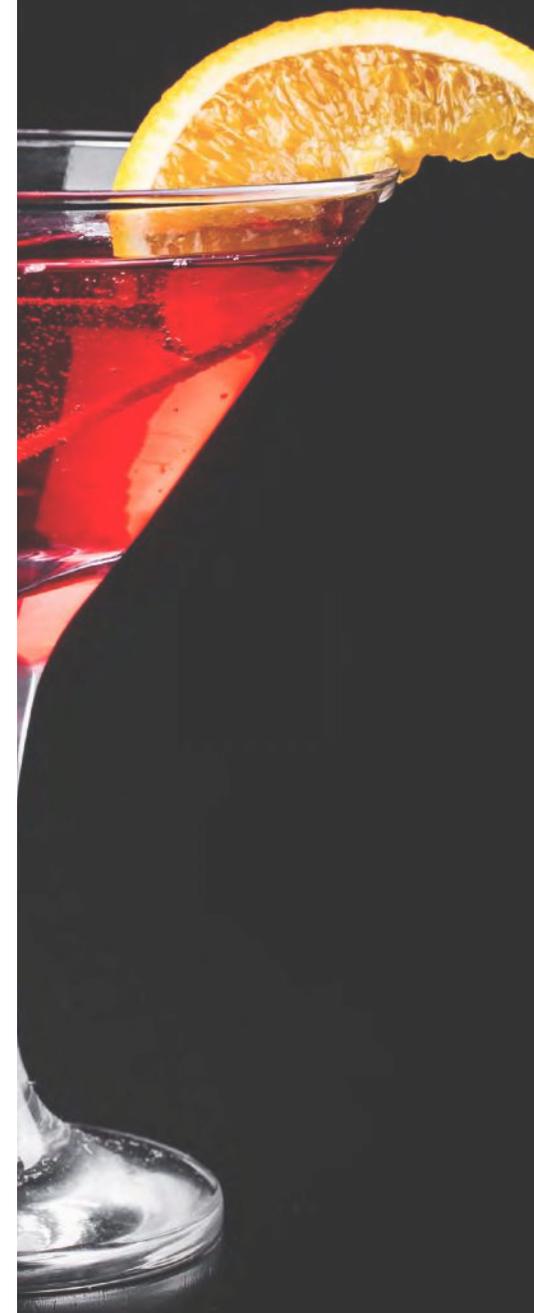


### **VERMOUTH BIANCO**

Vermouth realizzato con il 30% di vino Moscato, secondo una ricetta segreta di erbe e alcol.

Il profumo è ricco di numerosi sentori tra cui spiccano quelli di Cardamomo, Genziana, Camomilla, Coriandolo e Sambuco. La complessità unica e riconoscibilissima della ricetta trova nell'assaggio certa conferma.

**Formato:** 75 cl  
**Grado alcolico:** 17% vol





**Elegance Distribution Srl**

Via Farini 9 / 40124 Bologna / Italia

tel. +39 051 6486537

fax +39 051 274588

[info@elegancedistribution.com](mailto:info@elegancedistribution.com)

[elegancedistribution.it](http://elegancedistribution.it)