

## GRAPPA NONINO MOSCATO

Elegante, aromatica, morbida e sensuale con sentore di rose, salvia e vaniglia.



### MATERIA PRIMA:

Vinacce fresche di uva Moscato da zone vocate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 41%

PREZZO **6€**

## BIANCO LO CHARDONNAY DI NONINO GRAPPA

Fine, morbida e elegante con sentore di mela golden e crosta di pane fresco.



### MATERIA PRIMA:

Vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide di uva Chardonnay da zone vocate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 41%

PREZZO **5€**

## NONINO VENDEMMIA MILLESIMATA

Al naso è morbida e leggermente aromatica, floreale, con sentore di pasticceria, persistente.



### MATERIA PRIMA:

Pregiate vinacce raccolte fresche e morbide di uve Pinot e Malvasia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 40°

PREZZO **4€**

### DEGUSTAZIONE:

Va servita a 12°C circa o in un bicchiere ghiacciato aperto a corolla di tulipano. Prima dell'assaggio, la grappa deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

### COME E QUANDO DEGUSTARLA:

Bevuta, sorseggiata, centellinata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata, è fonte di vero piacere! Il Moscato, in particolare, è perfetto abbinato al pesce, con tutti i dolci a base di creme, nel gelato o se aggiunte una dose di un cucchiaino nell'insalata di frutta.

## **"VILLA SANDI" GRAPPA ELEVATA IN BARRIQUE "ORIS"**

Sentori caratteristici apportati dal legno a media tostatura. In bocca si presenta calda, avvolgente e rotonda, al retrogusto piacevolmente persistente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16°C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 40%



Prezzo **3,50€**

## **BERTA TRESOLITRE 2009**

Le vinacce vengono selezionate tra le migliori dei produttori delle zone tipiche di coltivazione di queste uve e poi sottoposte a distillazione a vapore e seguente invecchiamento in botti di legni diversi. Una grappa di grande personalità che al naso offre profumi ampi e avvolgenti; in bocca risaltano sensazioni di frutta matura, dall'albicocca alla marasca, accompagnate da sentori di cacao e vaniglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 43%



Prezzo **10€**

## CHÂTEAU DU BREUIL

**Tipologia:** LIQUORE AL CALVADOS

**Zona produttiva:** PAYS D'AUGE

**Tipo di botte:** ROVERE

**Materie prime:** MELE(da alberi principalmente di bassa taglia).

**Gradazione Alcolica:** 24% Alc./Vol.

**Temperatura di servizio:** 14/16°C

**Momento per degustarlo ed abbinamenti:** SERATA IN RELAX. PERFETTO COME DIGESTIVO MA ANCHE IDEALE PER LONG-DRINK E IN ABBINAMENTO A DOLCI A BASE DI MELE.



Prezzo **5€**

## SAMALENS HONEY LIQUORE D'ARMAGNAC AL MIELE

**Tipologia:** LIQUORE

**Zona produttiva:** LAUJUZA N

**Vitigni:** BACO/UGNI BLANC/ FOLLE BLANCHE/COLOMBARD

**Tipo di botte:** QUERCIA DI GUASCONA DA 400lt.

**Gradazione Alcolica:** 35% Alc./Vol.

**Temperatura di servizio:** 14/16 °C

**Momento per degustarlo:** SERATA TRA INTENDITORI, PERFETTA DA DEGUSTARE LISCIA O CON GHIACCIO, PER REGALARSI UN MOMENTO DI PURO GODIMENTO.



Prezzo **7€**

## AMARO VENETO " VACA MORA" - POLI

**Tipologia:** LIQUORE / AMARO

**Zona produttiva:** SCHIAVON - VICENZA

**Tipo di botte:** BARRIQUE DA 225lt ROVERE DI ALLIER

**Materia prima:** INFUSIONE IN GRAPPA E ALCOOL DI ERBE AROMATICHE

**Gradazione alcolica:** 32% Alc. /Vol.

**Temperatura di servizio:** 12/14 °C

**Momento per degustarlo:** DOPOCENA.



Prezzo **4€**

## MARSALA SUPERIORE DRY DOC – VITO CURATOLO ARINI

**Tipologia:** VINO LIQUOROSO

**Zona produttiva:** CONTRADA DA BLESINA E BAIATA, SICILIA OCCIDENTALE.

**Vitigni:** GRILLO, CATARATTO E INZOLLA.

**Tipo di botte:** OLTRE 5 ANNI IN BOTTI DI ROVERE

**Gradazione alcolica:** 18% Alc./Vol.

**Temperatura di servizio:** 14/16°C

**Momento per degustarlo ed abbinamenti:** DOPOCENA. SERVITO CON FORMAGGI A PASTA DURA COSTITUISCE. ECCELENTE CON FRUTTA SECCA E DOLCI DI "RICOTTA".



Prezzo **4€**

## LIMONCELLO DI CAPRI L'ORIGINALE

**Tipologia:** LIQUORE TRADIZIONALE DI LIMONI

**Gradazione alcolica:** 32%

**Momento per degustarlo e abbinamenti:** LISCIO O CON GHIACCIO, O UTILIZZATO PER IMPREZIOSIRE ALTRI DRINK, E ANCORA IN CUCINA, SUL GELATO, SULLA MACEDONIA DI FRUTTA E IN PASTICCERIA, LIMONCELLO DI CAPRI SI MUOVE CON ELEGANZA IN TUTTI I CONTESTI.



Prezzo **3€**

## FRANÇOIS PEYROT

**Tipologia:** COGNAC

**Zona produttiva:** JARNAC

**Tipo di botte:** ROVERE BIANCO

**Vitigni:** UGNI BLANC COLOMBARD

**Materie prime:** 14kg DI PERE WILLIAMAS E COGNAC 1ER GRANDE CHAMPAGNE

**Gradazione Alcolica:** 30% Alc./Vol.

**Temperatura di servizio:** 18/22°C

**Momento per degustarlo ed abbinamenti:** DOPOCENA. OTTIMO COME DIGESTIVO, MA SE SERVITO CON 2/3 DI CHAMPAGNE, È DELIZIOSO ANCHE COME APERITIVO.



Prezzo **6€**

## RON "DOS MADERAS PX 5+5 YEARS OLD" - WILLIAMS & HUBERT

**Tipologia:** RON

**Zona produttiva:** CARAIBI / JEREZ DE LA FRONTIERA

**Tipo di botte:** 500/600lt DI ROVERE AMERICANO

**Materie prime:** RON PROVENIENTI DA BARBADOS E GUYANA SCELTI, TRA I PIÙ RAFFINATI, DAL MASTER BLENDER.

**Gradazione alcolica:** 40% Alc. / Vol.

**Temperatura di servizio:** 18/20°

**Momento per degustarlo:** DOPOCENA



Prezzo **7€**

## HIGHLAND PURE MALT SCOTCH WHISKY “GLENALMOND EVERYDAY” THE VINTAGE MALT WHISKY COMPANY

**Tipologia:** WHISKY 40° / DISTILLATO

**Zona produttiva:** HIGHLANDS - SCOZIA

**Tipo di botte:** PREVALENZA EX-SHERRY ED EX BOURBON

**Gradazione alcolica:** 40% Alc./Vol.

**Temperatura di servizio:** 16/18°C

**Momento per degustarlo:** CENA TRA AMICI. È OTTIMO DA SORSEGGIARE A FINE PASTO.



Prezzo **6€**

## KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY - REBEL YELL

**Tipologia:** KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY

**Zona produttiva:** BARDSTOWN – KENTUCKY

**Materia prima:** MAIS(60%), FRUMENTO(20%), MALTO D'ORZO(12%), LIEVITO, ACQUA.

**Tipo di botte:** ROVERE NUOVE CARBONIZZATE

**Gradazione alcolica:** 40% Alc./Vol.

**Temperatura di servizio:** 18/22° C

**Momento per degustarlo:** SERATA IN RELAX, MOLTO PIACEVOLE DA CONDIVIDERE NELLE CONVERSAZIONI DEL DOPO CENA.



Prezzo **7€**

## GIN MARCONI 46 - JACOPO POLI

**Tipologia:** GIN / DISTILLATO

**Zona produttiva:** SCHIAVON - VICENZA

**Vitigni:** VENETI

**Tipo di botte:** BARRIQUE DA 225 LITRI ROVERE DI ALLIER

**Gradazione alcolica:** 46% Alc. / Vol.

**Temperatura di servizio:** 4/6°C

**Momento per degustarlo:** COCKTAIL PARTY. ELEGANTE E VELLUTATO, PUÒ ESSERE APPREZZATO SOLO, LISCIO O CON GHIACCIO, O NEGLI INTRAMONTABILI COCKTAILS.



Prezzo **5€**