

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€**