

The image features two hands, one from the top and one from the bottom, gently cupping a small green plant sprout. The sprout has a central stem with several pointed leaves. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a natural setting. Overlaid on the center of the image is the text '#fairSpirits' in a bold, black, cursive font. The word 'fair' is in lowercase, while 'Spirits' is in uppercase.

**#fairSpirits**

*la natura lo fa meglio*



Dal 1988 FAIRSPIRITS seleziona in tutto il mondo e distribuisce in Italia una vasta selezione di Spirits e Liquori. La qualità e l'esclusività dei prodotti selezionati sono la nostra Mission. Siamo l'unica azienda ad offrire una gamma completa di Spirits certificati BIO, ulteriore garanzia di qualità che trova origine nelle materie prime certificate.



# Tutti i nostri contatti



SITO WEB - [www.fairspirits.it](http://www.fairspirits.it)



INSTAGRAM - [fairspiritsitalia](https://www.instagram.com/fairspiritsitalia)



FACEBOOK - [fairspiritsit](https://www.facebook.com/fairspiritsit)



YOUTUBE - [FAIR SPIRITS](https://www.youtube.com/FAIR SPIRITS)





# INDICE

**VODKA PAG 05**

**GIN PAG 24**

**RUM RON PAG 68**

**RHUM PAG 84**

**WHISKY PAG 89**

**LIQUORI PAG 119**

**AGAVE PAG 153**



The background of the image features a close-up, top-down view of wheat. On the left side, several golden-brown wheat stalks with their awns are visible, extending towards the center. On the right side, there is a large, dense pile of individual wheat grains, which are light tan in color and have a characteristic oval shape. The entire scene is set against a light, neutral background, possibly a wooden surface, which is partially obscured by the wheat.

**ВОДКА**

# XIEV



#fairSpirits  
la natura lo fa meglio

• 1 • 8 • 9 • 6 •



# KIEV

• 1 • 8 • 9 • 6 •

## Storica

La “KRYSHTALEVA KIEV 1896” nasce dalla riunione delle tradizioni antiche con le esigenze dei tempi moderni.

Prodotta dalla ZLATOGOR DISTILLERY in UKRAINA una delle più antiche distillerie, fondata nel 1896, non in cui lo Zar diede l'autorizzazione all'apertura delle distillerie, quindi la prima della storia moderna della vodka.

## Naturalmente perfetta

Kiev è una vodka pura, semplice, ottenuta dall'alcol “lux”, alcol della migliore qualità possibile, ricavato dai migliori cereali e dalle migliori acque purificate attraverso un delicato processo di filtraggio.

L'acqua utilizzata per la produzione è già “naturalmente pura” fin dalla fonte in quanto il terreno in cui nasce e' ricco di oro, il metallo prezioso ha la capacità di purificare in modo naturale l'acqua che poi viene ulteriormente purificata con osmosi e filtraggio lenti prima di aggiungerla al Mash dei cereali.

La naturale perfezione chimica dell'acqua legata alla forte presenza del nobile metallo nel terreno rende possibile raggiungere un livello di purezza del prodotto finito fino ad ora impossibile.

## Connessa con la natura

Kiev mantiene però una forte connessione con la sua materia prima, un consumatore attento potrà notare il delicato sentore di grano e un 'equilibrata spinta alcolica



**KIEV**  
6  
9  
8  
1



## Anello mancante ed equilibrata

Quando abbiamo creato Kiev ci siamo messi alla ricerca dell'anello mancante tra le vodke, alcune troppo morbide e altre troppo ruvide e pungenti.

Crediamo che la virtù stia nel mezzo rendendo Kiev adatta alla miscelazione di qualità, mantenendo il Kick alcolico necessario e fornendo una base solida per i vostri cocktail ma senza dimenticare una delicata sensazione morbida sul finale del gusto.

## Nel bicchiere

Degustandola liscia sentirete una piacevole sensazione di "calore" dovuto al 40% di alcol ed una morbidezza finale, merito della purezza del prodotto e della qualità delle materie prime utilizzate.

Gustatela fredda o a temperatura ambiente, Kiev sarà sempre perfetta e priva di "spigoli"

Miscelatela con frutta fresca, con il vostro mixer preferito o semplicemente con la tonica, Kiev reciterà sempre la parte della protagonista esaltando le caratteristiche degli elementi con cui verrà miscelata.

In epoca sovietica, l'emblema della città di Kiev era un soffiatore di castagne.

**Oggi l'Arcangelo Michele è il simbolo della città, nonché suo santo protettore.**

Chi è S. Michele Arcangelo? Tra gli angeli rifulge per la sua bellezza spirituale.

Era già considerato dagli Ebrei come il principe degli angeli, protettore del popolo eletto, simbolo della potente assistenza divina nei confronti di Israele.

La tradizione attribuisce a San Michele **anche il compito della pesatura delle anime dopo la morte.** Perciò in alcune sue rappresentazioni iconografiche, oltre alla spada, l'Arcangelo porta in mano una bilancia. Inoltre nei primi secoli del cristianesimo specie presso i bizantini San Michele era considerato come medico celeste delle infermità degli uomini.

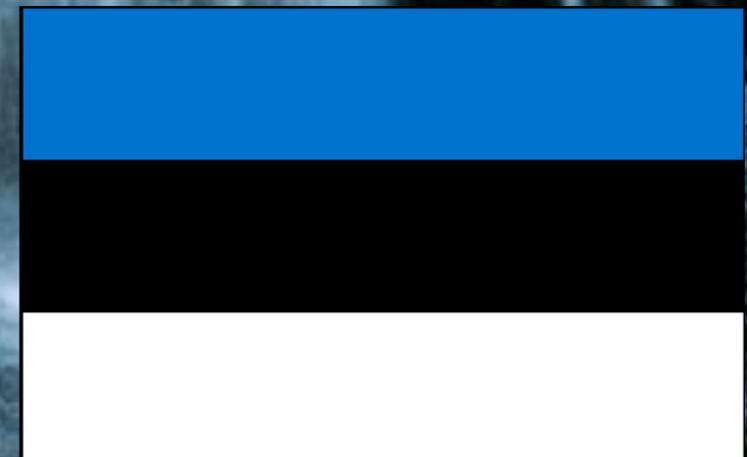
La Chiesa oggi celebra la festa di San Michele, unita insieme a quella di San Gabriele e di San Raffaele, il **29 settembre, una data simbolica perché significativamente vicina all'Equinozio d'Autunno.**

L'arcangelo Michele è di gran lunga il più noto, perché secondo la tradizione è colui che **ha guidato le milizie angeliche nella lotta contro gli angeli ribelli, guidati da Lucifero.** Quest'ultimo si era ribellato a Dio sostenendo di potersi paragonare a lui, ma l'arcangelo era intervenuto gridando: "Chi è come Dio?". Questo grido di battaglia, che in antico ebraico si pronuncia "Mi ka El", è divenuto il nome dell'arcangelo stesso. Da qui viene anche l'appellativo di arcangelo guerriero; **San Michele viene spesso rappresentato in armatura, munito di lancia o di spada, nell'atto di uccidere un drago.**

I cristiani hanno così sempre considerato l'Arcangelo il più potente difensore del popolo di Dio.



EXCLUSIVE





HOBE SIGNIFICA ARGENTO  
argento come quello dei  
filtri utilizzati per il sistema  
a cascata di Hobe. 3  
passaggi lenti in un filtro a  
carbone attivo e 29  
elementi filtranti le danno  
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.



**MAHE SIGNIFICA BIO**  
come il grano scelto  
per questa Vodka unica nella  
sua versione Biologica con  
etichetta in lamina di legno a  
testimonianza del suo legame  
con la natura.



**KAEV**  
**3142**



## KAEV 3142 ORGANIC

È una **vodka BIO** prodotta ecologicamente in Estonia.

Questa vodka appartiene alla classe premium ed è realizzata al

**100% da segale estone biologica certificata.**

KAEV 3142 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.

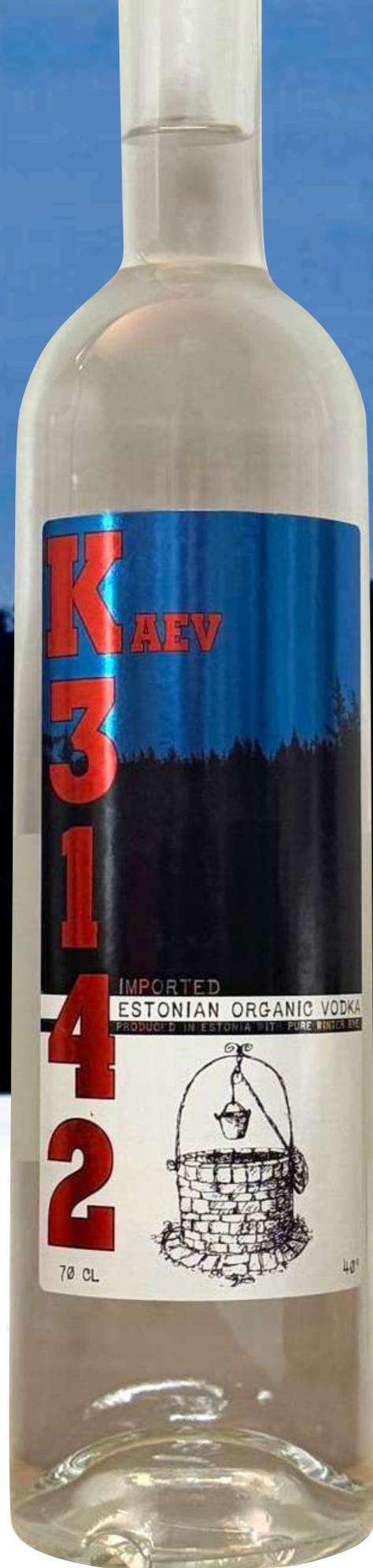
Estonian Spirit OÜ Moe Fine Spirit Distillery è la **prima azienda in Estonia a ricevere il certificato**

**per la produzione biologica** di bevande alcoliche (certificato n17066).



La segale utilizzata viene chiamata **“Sangaste Winter Rye”**. Si tratta di una varietà di Segale seminata in autunno che rimane tutto l’inverno sotto neve e gelo per fare in modo che **soltanto i semi migliori e più forti** possano crescere rigogliosi in primavera.





La segale biologica regala alla vodka un gusto **pulito e morbido.**

Senza alcuna aggiunta di zuccheri o additivi.

Un gusto speciale che si ottiene anche grazie all'acqua

utilizzata nella produzione, L'acqua proviene dal pozzo N° 3142 del Pandivere State National Protection Area.

La qualità della vodka è garantita

dalle capacità dei mastri distillatori che da diverse generazioni si alternano alla guida della distilleria.

Con la precisione di un farmacista,

il Veterinary and Food Board ispeziona costantemente la produzione di ogni litro e l'origine delle materie prime.

# KAEV 3142 VODKA



ESTONIA

ALCOHOL CONTENT :  
40 ABV

SIZE:  
70 cl





J. J. KURBERG  
APTEEKER  
PHARMACIST



**Käsitöö  
maitseviin**

AASTAST - SINCE

**1886**

**Handmade  
flavoured vodka**

SMALL BATCH

*J. Kurberg*



Sono secoli che in Estonia si produce Vodka pura, ma, parallelamente a questa produzione, sono secoli che vengono prodotte anche delle vodka aromatizzate con piante e bacche. Il farmacista JAKOB KURBERG, che iniziò a lavorare nel 1886 per la distilleria, era un maestro di queste creazioni. Oggi il Master Distiller ha selezionato due creazioni con prodotti esclusivamente locali, la GOLDEN ROOT e il CHILI inoltre due varianti con CANNABIS e LUPPOLO .



# KULDJUUR (GOLDEN ROOT)

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. Questa vodka da degustazione, adatta anche ad una miscelazione di alto livello è uno dei massimi esempi di aromatizzazione.



# PIPAR (PEPERONCINO)

Aromatica Artigianale, ottenuta da una tripla infusione di Peperoncino di origine Estone (Capsicum Annuum). Questa vodka da degustazione, adatta anche ad una miscelazione di alto livello è uno dei massimi esempi di aromatizzazione che riflette l'attenzione posta sulle materie prime selezionate.



## HEMP (CANAPA)

E' una vodka aromatizzata per infusione di 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.



## HOPS (LUPPOLO)

E' 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.



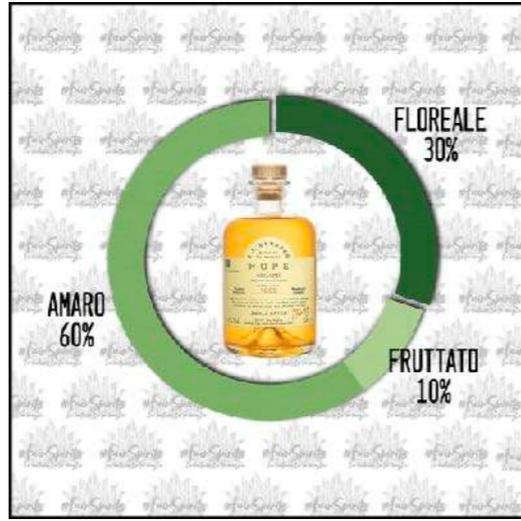
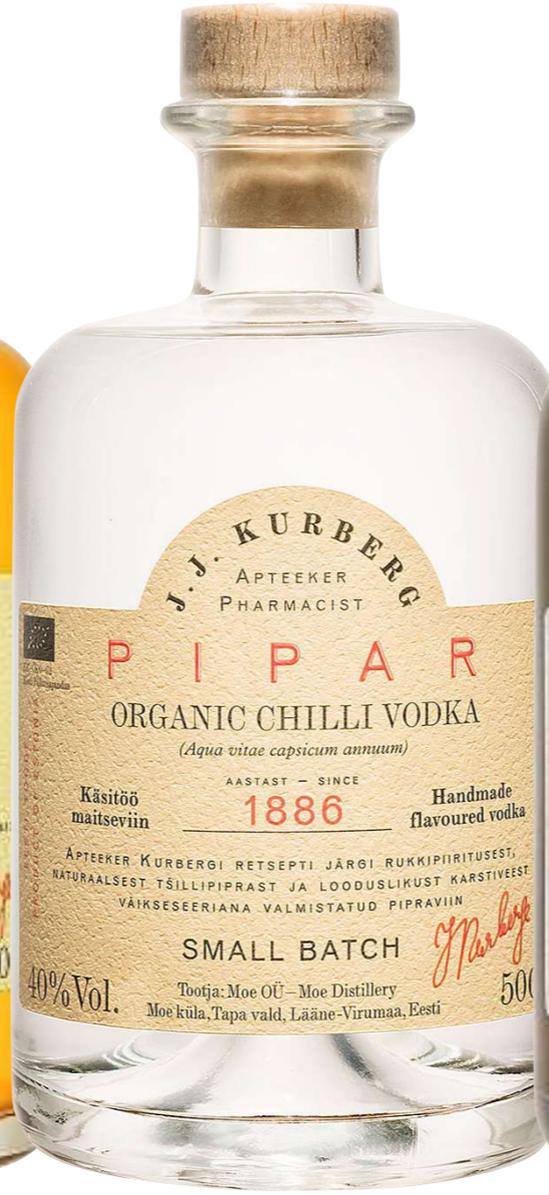
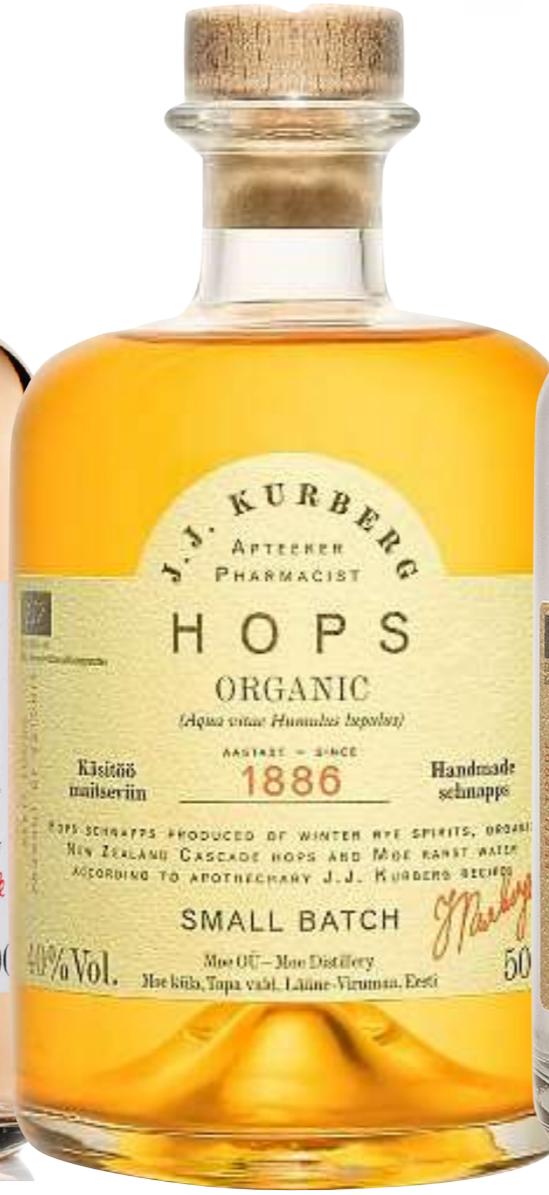
## HANDSA BRANDY di SEGALE

Prodotto 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. Distillato una sola volta, per mantenere i suoi aromi unici non permette errori.



J. J. KURBERG  
APTEEKER  
PHARMACIST



# GIN

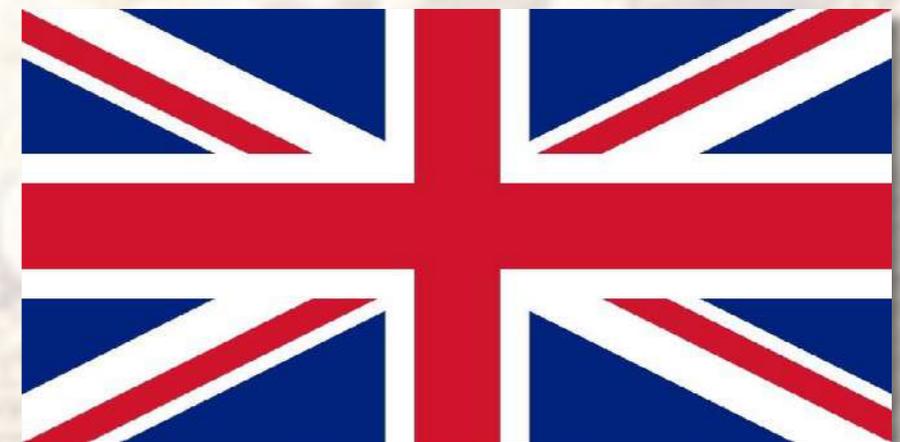




# Juniper Green

# Green

ORGANIC  
LONDON DRY GIN



# Juniper Green

**ORGANIC  
VEGAN GIN**



## **SINGLE ESTATE**

La prima fondamentale distillazione avviene nella tenuta dove vengono coltivati i cereali, rendendo l'alcol usato veramente unico.

Il terreno è destinato alla **coltivazione biologica da 37 anni (da 14 anni biodinamico)**.

L'incredibile morbidezza del JUNIPER GREEN è il risultato di questo patrimonio unico.

## **BATCH DISTILLED**

Le erbe, attentamente selezionate e preparate, vengono distillate a Londra utilizzando piccoli alambicchi per gin.

## **FAIRWILD JUNIPER WILD & FAIR SUSTAINABLE**

I nostri ginepri selvatici provengono da una foresta della Bulgaria e possiedono la certificazione Fair Wild (Equosolidale) e biologica.

**JUNIPER GREEN** è l'unico gin al mondo con la nuova ed esclusiva certificazione di ingredienti derivanti da coltivazioni selvatiche.





## ENGLISH BOTANICALS

La Organic Herb Trading Company, coltiva Coriandolo, Angelica e la Santoreggia nel cuore della campagna inglese, soprattutto per il JUNIPER GREEN. Insieme a loro abbiamo perfezionato la raccolta manuale e l'essiccazione di queste botaniche, con un processo che dura poche ore, al fine di mantenere la massima freschezza ed aroma.

## FRESH N'ZIPPY

L'aroma è quello del ginepro puro con uno stimolo fresco ed emozionante per i sensi. Il sapore incontra velocemente il palato con un finale lungo e morbido.

## PREMI

Le cure e le attenzioni dedicate, hanno prodotto uno dei migliori gin al mondo.

Dall'inizio della sua produzione, nel 1999, JUNIPER GREEN ha vinto un totale di **20 medaglie**

nelle competizioni internazionali più prestigiose, incluse le medaglie d'oro in UK e USA.



## **VINCITORE TROFEO 2015\***

Il miglior gin nella categoria "London Dry" al mondo

### **IL GIN IN QUESTA BOTTIGLIA**

si è aggiudicato il trofeo IWSC London Dry Gin 2015, aggiudicandosi il trofeo tra oltre 90 dei migliori gin London Dry del mondo.

Selezionato come il vincitore dopo una serie di degustazioni da parte di 7 esperti mondiali di gin bendati in un BLIND TEST.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE IWSC**

Aromi di bosco alpino con note vivaci di pino verde

ed erbe a foglia. Sapori intensi e robusti con vivaci accenti di delizioso ginepro, seguiti da note agrumate pulite e morbide spezie legnose, che portano ad una forte e lunga persistenza.

### **DISTILLATO ED IMBOTTIGLIATO**

a Londra in piccoli alambicchi per gin, l'alcol biologico che utilizziamo è puro, morbido e vellutato, la base perfetta per i nostri prodotti.

### **BOTANICHE**

Ginepro FairWild, attentamente maturato; coriandolo biologico bilanciato con Angelica e Santoreggia organiche appositamente coltivate, raccolte a mano ed essiccate nel giro di un'ora dalla Organic Herb Trading Co nel Somerset, in Inghilterra.



# Juniper Green

# SLOE GIN



Per produrre sloe gin biologico dobbiamo trovare cespugli di prugnolo in cui le prugne (o prugne) crescono **senza alcun tipo di additivo.**

Dopo anni di ricerca abbiamo trovato una fonte certificata Soil Association in **Romania.**

Le prugne vengono raccolte dopo le prime gelate in ottobre e subito congelate per il trasporto in UK. Il congelamento mantiene le caratteristiche delle prugne intatte.

**In Inghilterra immergiamo le prugne nel Juniper Green Gin** che gradualmente assorbono alcol dal gin, mentre questo assume il sapore e il colore naturale dalle prugne.

Quando il livello di **alcol si riduce al 26%** separiamo il gin dalle prugne.

Il liquido riposa per diverse settimane lasciando un deposito che togliamo prima del filtraggio e del finale imbottigliamento di **Juniper Green Sloe Organic Gin.**



# London & Scottish

Fair Organic Spirits and Liquors

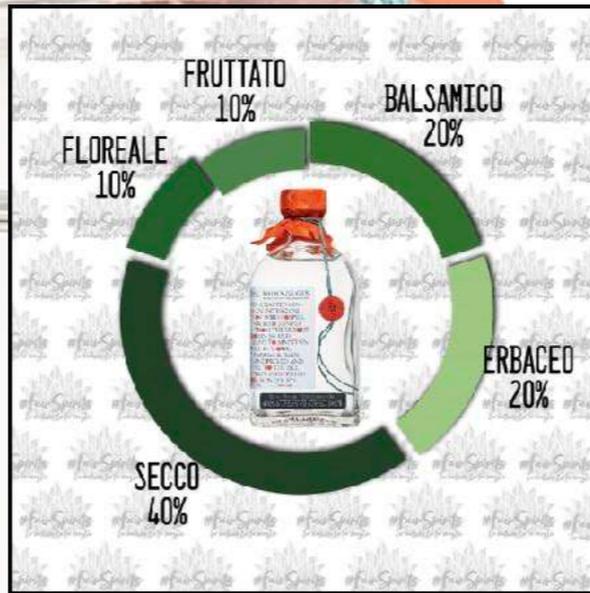
# F.O.S.L.



By Appointment to  
HRH The Prince of Wales  
Supplier of Organic Spirits  
London & Scottish International Ltd  
**Bramley, England**

Questo sigillo viene apposto soltanto sui prodotti approvati dal Principe di Galles

# POPPY'S GIN



AND ESTONIA. DISTILLERY TAPA PARISH.  
**MOHN ISLAND POPPY GIN**  
SMALL BATCH - UNFILTERED GIN  
HAND-CRAFTED GIN  
FROM AN INTRIGUING BLEND OF WILD POPPIES,  
GREEN & BLUE JUNIPER

**EXCLUSIVE**



GIN ARTIGIANALE 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.  
Il POPPY'S Gin è NON FILTRATO  
per mantenere un sapore pieno.  
Botanicals raccolti a mano e  
spirito di base ricavato dalla  
segale Biologica Estone.



EXCLUSIVE



# CRAFTER'S LONDON DRY





# SEMPLICEMENTE COMPLETO

*Veronica  
(Veronica Filiformis)*

SOLTANTO  
6 BOTANICALS:

Coriandolo  
Limone  
Arancio  
Ginepro  
Finocchio  
Veronica



Copper pot still  
from previous century

## Manualità Estone

- La raccolta delle botaniche, la distillazione ed il bilanciamento finale degli ingredienti, viene fatto tutto **manualmente**.
- La bottiglia blu-seta con motivi vegetali è un'opera d'arte di designer estoni.
- Ogni bottiglia viene confezionata a mano.
- La dedizione e la passione dei Mastri Distillatori è certificata su **ogni bottiglia con un numero di serie**.



## RICETTA N° 23

Anni di dedizione, molte ricette differenti e test con le botaniche dalle radici ai fiori fino a far nascere un BOUQUET PROFUMATO e BILANCIATO.

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 retrogusto pungente.

### VERONICA OFFICINALIS

Appartiene alla specie Veronica. Pianta perenne. Cresce nelle fresche foreste boreali in luoghi asciutti e freschi, nonché nei prati. La Veronica è usata come pianta medicinale per trattare le vie respiratorie, la tosse e contro l'infiammazione.

### FOENICULUM VULGARE

Appartiene alla famiglia delle Apiaceae che comprende anche semi di anice, cumino e aneto. I semi di finocchio sono simili al cumino, ma il gusto è più vicino all'anice.



# CRAFTER'S

# AROMATIC FLOWER GIN

# RECIPE NO 38.



LIVIKO EST. 1898

# CRAFTER'S

AROMATIC FLOWER GIN  
ROSEHIP & MEADOWSWEET

*Colour Changing*

AROMATIC 12 BOTANICALS

NORDIC ARTISANAL GIN  
COPPER DISTILLED

RECIPE No. 38



Una combinazione unica di **12 Botanicals** attentamente lesionate e distillate in un piccolo alambicco in rame per maniere un gusto morbido e ricco. Per un risultato davvero elegante usiamo **boccioli di rosa e olmaria** che sono tipici della costa estone. Questi distillati fatti a mano sono il capolavoro del Master Distiller di Liviko. Ogni bottiglia è finita a mano. **Crafter's Aromatic Flower Gin è rinfrescantemente aromatico e floreale.** rotondo e complesso.

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 nostro master gin distiller ha voluto sperimentare anche con i colori, il gin piacevolmente dorato o bronzato quando lo versiamo **diventa poi, a contatto con l'acqua tonica un fantastico rosa naturale.** Una vera magia di gin!

Versato in un bicchiere si presenterà di color **ambrato**, color **Rame**, molto simile alla splendida bottiglia.



Versando la tua acqua  
tonica il colore cambierà  
magicamente diventando  
uno splendido **Rosa intenso**  
stupendo ogni ospite!





LIVIKO

EST. 1898

# CRAFTER'S

AROMATIC FLOWER GIN

BOTANICAL RECIPE NO. 38



COLOUR-CHANGING GIN



## CRAFTER'S AROMATIC FLOWER SIGNATURE

Crafter's Aromatic Flower Gin  
Fentimans Tonic Water  
Slice of orange

LIVIKO



EST. 1898

# CRAFTER'S

## WILD FOREST

### GIN

SPRUCE AND PINE

*Smoky Juniper*

NORDIC ARTISANAL GIN  
SUSTAINABLY CRAFTED

RECIPE NO.27



**Hanna Kaur** la Master Distillery di Liviko lo ha fatto di nuovo!

I sapori decisamente nordici delle foreste sempreverdi si sono riuniti nel gin artigianale **Wild Forest di Crafter**, imbottigliato in una bellissima bottiglia verde.

**Sapore nordico, carattere "green".**

Il Wild Forest è un gin dedicato alle mitiche foreste sempreverdi dell'Estonia. Una pineta costiera che ondeggia nei venti autunnali, un'antica roccia affiorante nella nebbia, una volta di foresta che sfiora il bordo delle nuvole e pescatori che raccontano storie mentre incatramano le loro barche. È qui che giacciono le radici del nostro gin **Wild Forest**.

I sapori schietti di una foresta verde.

In breve: **selvaggio.**



## Freschezza Nordica



Bacche di Ginepro selvatico



Aghi di Abete rosso

Il cuore di questo fragrante gin è costituito da **bacche di ginepro, aghi di abete e germogli di pino: sempreverdi. Viti di erica e mirtillo** di fine estate aggiungono un leggero tocco fruttato alle note aromatiche legnose che mettono in risalto la flora locale.

La **scorza di limone e arancia** aggiungono freschezza.

**Zenzero, noce moscata e radice di iris** arricchiscono il profondo nucleo balsamico. Qualche inaspettata nota di fumo dal ginepro e una delicata mineralità marina in sottofondo: Questi sono i botanicals e le sensazioni con cui Crafter's Wild Forest ha trovato il suo **equilibrio nordico** nella ricetta n. 27.



Crafter's Wild Forest è un ottimo gin che soddisfa le aspettative dei barman e le richieste degli intenditori di gin di tutto il mondo. Il carattere nordico si adatta sia al gin tonic classico che a cocktail come Negroni, Gin Sour o Dry Martini, aggiungendo una freschezza sempreverde ai cocktail. Una scelta stimolante per creare nuove ricette di cocktail: il **Wild Forest Gin** di Crafter.

Ultimo ma non meno importante, l'aspetto più green: **le bacche di ginepro distillate in modo sostenibile** in Crafter's sono il fulcro della nostra produzione di gin. Il Wild Forest Gin di Crafter ha il sapore della più bella tonalità di verde.





LIVIKO

1898

# KINGSMILL

— DISTILLED GIN —



# KINGSMILL

**DISTILLED GIN**  
SPECIAL QUALITY RECIPE

*Original*  
TRADITIONAL METHOD  
FROM THE  
SERIES



Kingsmill è il risultato di un lavoro artigianale basato su 80 anni di esperienza di distillazione delle erbe aromatiche.

La combinazione di oli essenziali nelle erbe conferisce al gin il suo carattere unicamente aromatico, forte e potente.

Le bacche di ginepro dominano il sapore frizzante e leggermente piccante.

Il bouquet unico di Kingsmill Gin si basa sull'armoniosa combinazione di bacche di ginepro a maturazione lenta e aghi di ginepro, agrumi, zenzero e altre erbe e spezie naturali.



**EXCLUSIVE**



# MÍL

GIN

IBERIA!

ERIN!

MÍL  
GIN

With 40% Alc/Vol (80 Proof) and Mediterranean Botanicals

# Mediterranean Spirit

Mil è un Irish Pot Still Gin, distillato con fragranti botanicals mediterranei.

**Mandorle, Basilico, Bergamotto, Ginepro, Olive, Iris, Rosmarino, Timo e uva spina** sono i botanicals utilizzati per Mil uno small batch con tutta la forza del sole del sud.

IBERIA! **MÍL** IERIN!  
GIN



Mil è stato creato da un team di appassionati di Gin della Pearse and Lyons Distillery.

E' da considerarsi

**una fusione tra la penisola Iberica e l'Irlanda,** personificata in MIL, il mitico guerriero spagnolo antico progenitore della popolazione che per prima colonizzò e popolò le terre irlandesi portando il calore e i sapori tipici del sud.



## La Storia

*Si racconta che molti secoli fa un popolo di temibili invasori partiti dalla penisola iberica siano giunti in Irlanda per conquistarla e colonizzarla. Erano noti come Milesian o Milaures, eredi del mitico guerriero Míl.*

*Dopo numerose battaglie presero il controllo dell'isola e la popolarono con la loro discendenza.*

*Si può dire che tutti gli Irlandesi siano figli di Míl.*

IBERIA! **MÍL** IERIN!  
GIN



# Mil Gin

43° ABV

## **The Botanicals**

Mandorle, Basilico, Bergamotto, Ginepro, Olive, Iris, Rosmarino, Timo e uva spina

## **Note di degustazione**

Mil è un Gin dal gusto intenso, pieno, Mediterraneo.

All'olfatto possiamo notare la freschezza degli agrumi, le note erbacee del basilico, timo e rosmarino. Al palato il gusto è fresco, molto lungo e con un piacevole finale agrumato.

## **Perfect Serve**

L'ideale per Mil è l'abbinamento ad una buona tonica con una fetta di Pompelmo e una foglia di basilico.

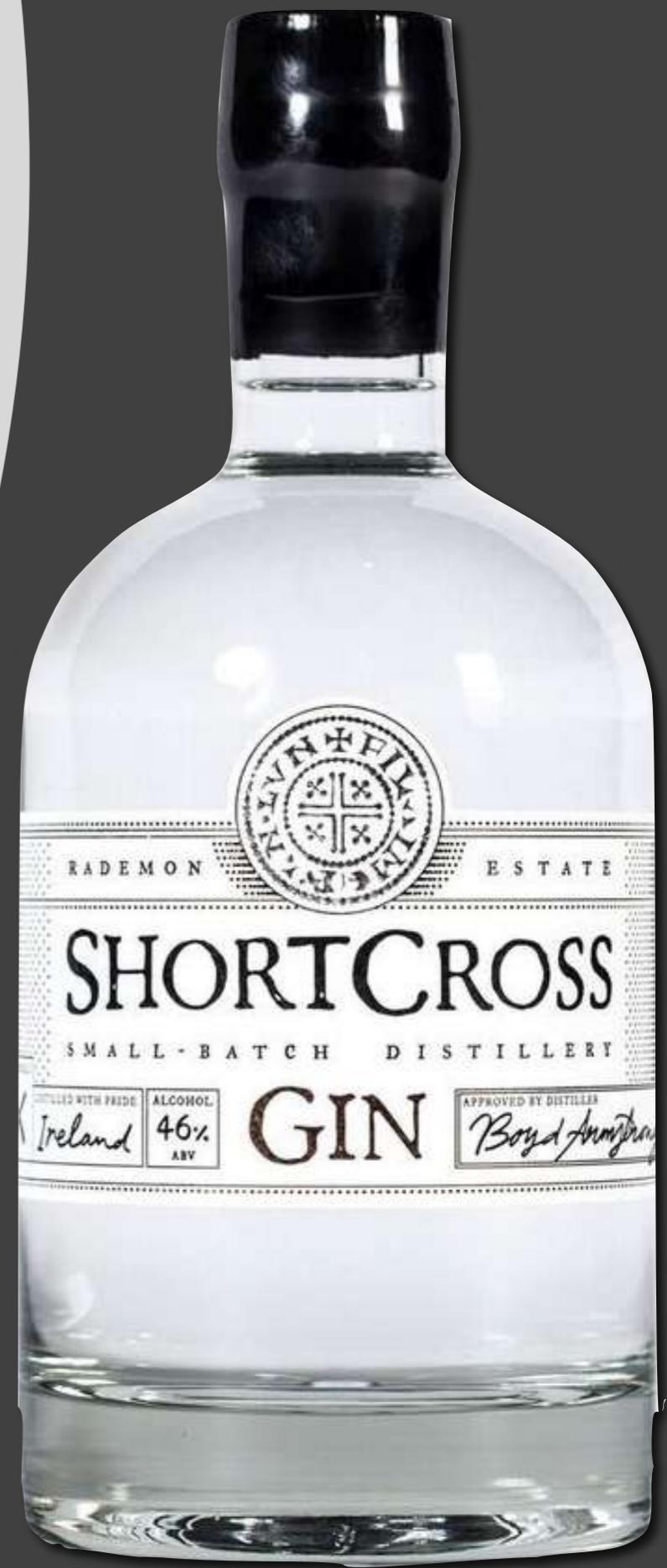


RADEMON

ESTATE

# SHORTCROSS

S M A L L - B A T C H     D I S T I L L E R Y





Shortcross Gin  
trae ispirazione dalla  
foresta e dai Giardini  
della contea  
Rademon nel Nord  
dell'Irlanda: verde  
rigoglioso  
e natura  
incontaminata.

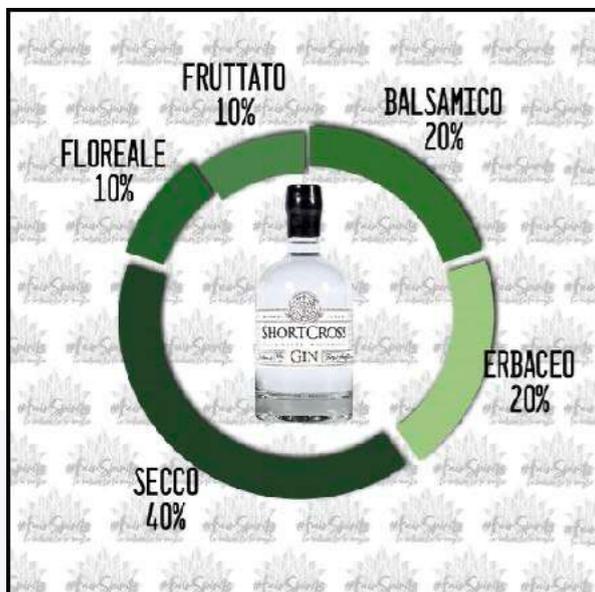


Raccogliamo I  
trifogli selvatici,  
I fiori di sambuco e  
le mele che  
combinare con  
alcune botanicals  
classiche del gin  
creano un distillato  
con un lungo finale  
morbido ed un  
piacevole lato  
floreale e  
fresco.



Distilliamo  
Shortcross in un  
distillatore di rame  
da 1071 litre con  
due colonne di  
rettifica costruito  
secondo le nostre  
specifiche da CARL  
uno dei più antichi  
produttori della  
storia

# UN SORSO DI IRLANDA DEL NORD

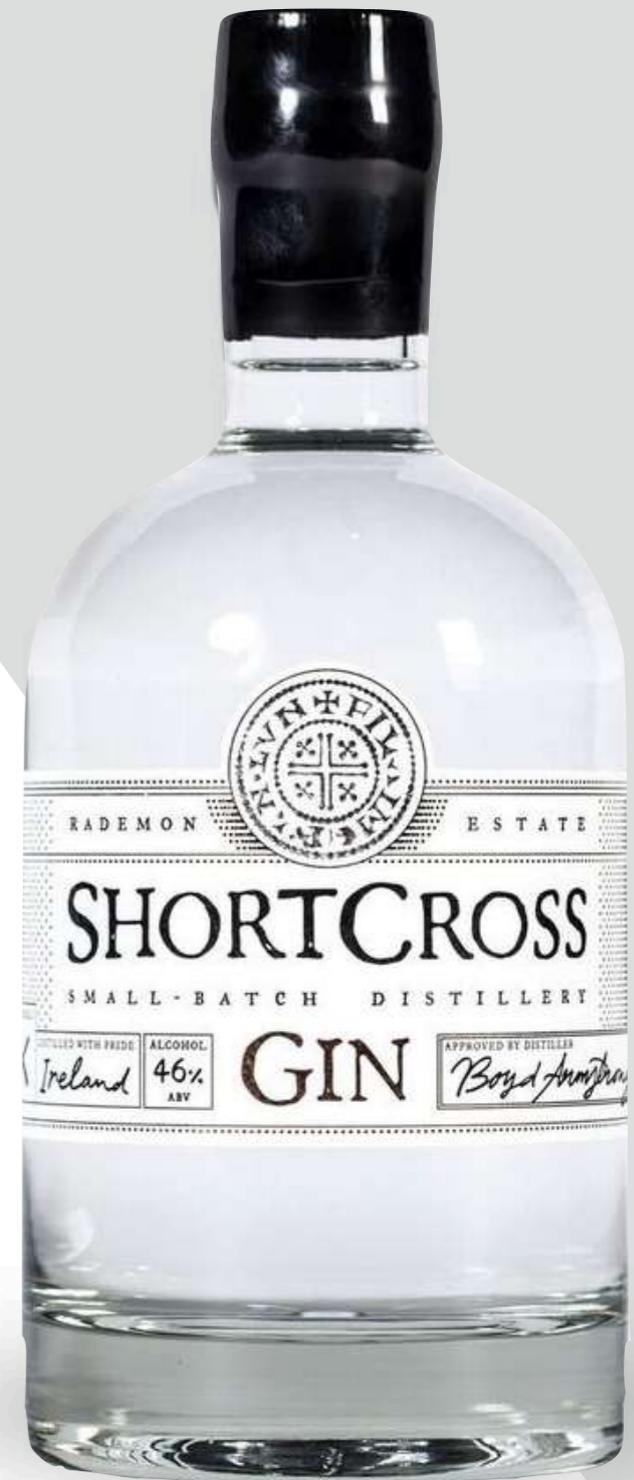


# IRELAND'S MOST AWARDED GIN\*

\*Winner of 27 major international awards since launch in 2014

## Five Short Points About Shortcross

- S** SHORTCROSS è un Gin dal profilo unico, bilanciato ed aromatico, con un lunghissimo ed intrigante finale morbido.
- H** Hand Finished: distillato in un distillatore in rame da 1071 litri, imbottigliato ed etichettato in distilleria, controllato rifinito a mano.
- O** ONLY L'unico Gin distillato con trifogli selvatici. Fiona e David i fondatori raccolgono personalmente fiori di sambuco e mele nella loro contea e li usano in distillazione.
- R** RARE: Shortcross è venduto soltanto in selezionati mercati, potrai quindi offrire qualcosa di unico ai tuoi clienti
- T** TIME FOR SHORTCROSS?: il nostro consiglio è quello di riempire un bicchiere di ghiaccio aggiungere shortcross e la vostra tonica preferita guarnendo con arancia e menta.



EXCLUSIVE

# KIMERUD



# KIMERUD



**LA NORVEGIA E' LA NOSTRA EREDITA' VICHINGA**  
Il Kimerud deve molto alla geografia, alla temperatura e al patrimonio della Norvegia. Il clima freddo rallenta la crescita delle erbe aromatiche, generando una ricchezza che contribuisce notevolmente al gusto finale. Usiamo anche prodotti botanici che erano molto popolari durante l'Era Vichinga (800-1050 d.C.) e venivano usati come cibo e medicinali. Abbiamo imparato dai loro insegnamenti e produciamo un gin equilibrato ma forte, che ossequia la forza di cui i nostri antenati avevano bisogno durante i viaggi in nave.

**La maggior parte dei prodotti botanici usati per produrre il Kimerud crescono nella nostra fattoria**, affinché sia possibile controllare la materia prima dal seme fino al prodotto finale. Ogni spezia ed erba aromatica viene, quindi, conservata in contenitori separati, per accentuare il sapore di ogni ingrediente.

**Raccogliamo 22 prodotti botanici**, alcuni dei quali colti nella regione più settentrionale della Norvegia, che poi vengono ripiantati nel terreno del Kimerud.

Il KIMERUD **viene distillato 5 volte**, tramite il nostro nuovo alambicco, importato direttamente dalla fabbrica della celeberrima azienda familiare "Arnold Holstein" in Germania.

Abbiamo dedicato molti anni alla sperimentazione per trovare il giusto equilibrio delle nostre 22 erbe aromatiche e

spezie, difatti, **l'unico ingrediente aggiunto dopo la distillazione è della pura acqua norvegese.**

# LA RICETTA

Usiamo 22 ingredienti botanici, tra cui: Juniper, scorza di limone, radice di zenzero, coriandolo, angelica norvegese, noce, menta, scorza d'arancia e Rhodiola Rosea.

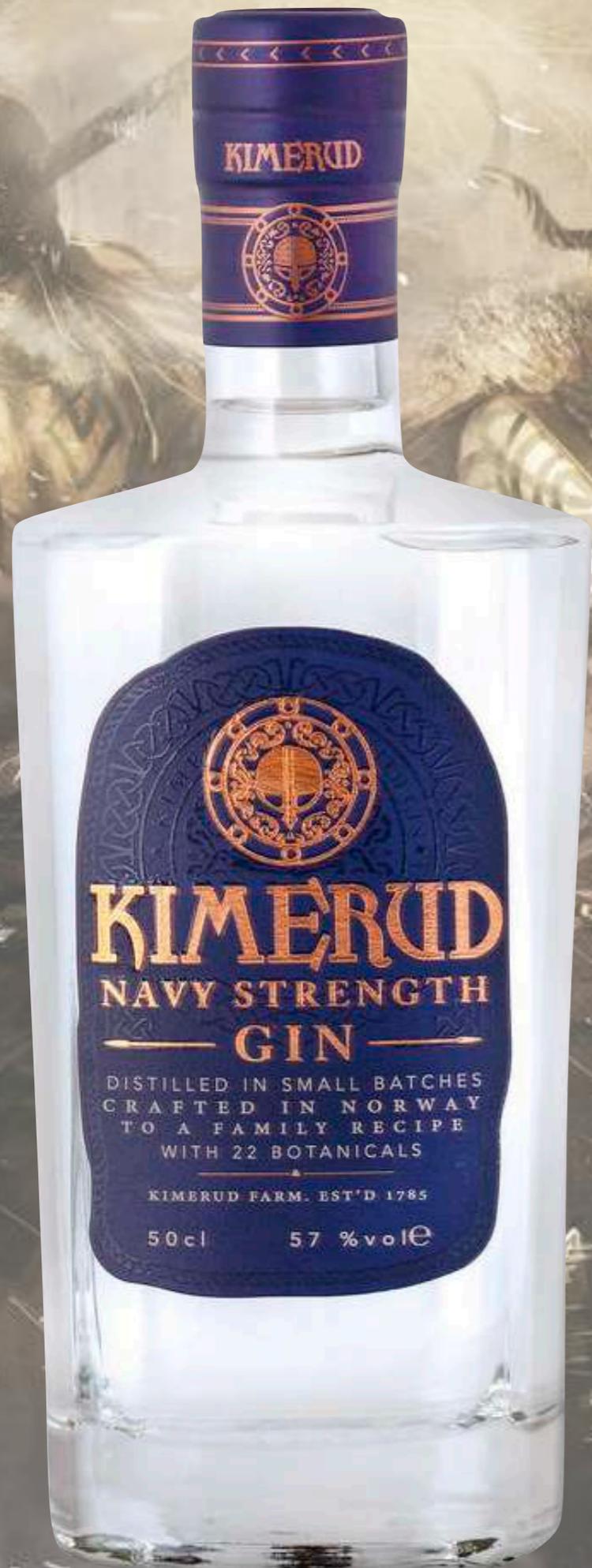
Quest'ultimo ingrediente, **la Rhodiola Rosea**, anche nota come "radice dorata", è rara da trovare anche nei migliori gin del mondo.

Scaliamo le scogliere della Norvegia settentrionale per cogliere la radice a mano e ripiantarla, successivamente, nella nostra fattoria.

Il Gin Kimerud pur essendo un gin forte, viene anche apprezzato per la delicatezza percepita nel berlo. La sua **peculiarità deriva dalle erbe aromatiche** che crescono nella zona artica della Norvegia che vengono ripiantate nella parte meridionale del paese per poi essere lavorate a mano alla Fattoria Kimerud.

Alla sua prima partecipazione all'IWSC di San Francisco il Gin Kimerud ha vinto **la medaglia d'oro!**





# kimerud Navy Strength

il piu forte dei vichinghi

IKIMERUD 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 la gradazione in questa versione navy strength viene lasciata a 57° gradi garantendo ancora più struttura in miscelazione.

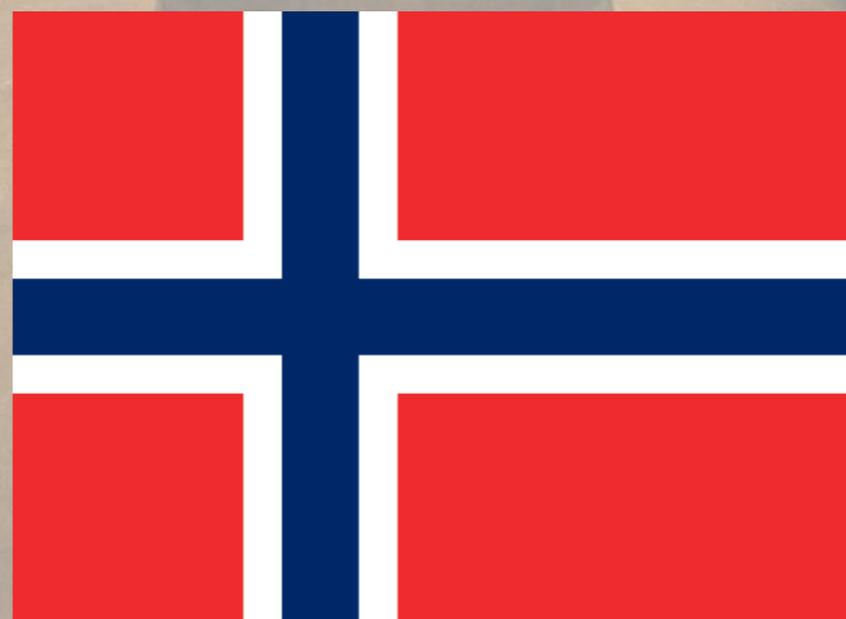


EXCLUSIVE



# KIMERUD

HILLSIDE AGED GIN  
DOUBLE CASK



## **Kimerud Hillside Aged Gin**

è un prodotto costruito sulla base di gin Kimerud.

Distillato quindi 5 volte da un puro spirito di patate.

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 precedentemente utilizzate per l'affinamento di HÅVALDSEN Aquavit.

Questo particolare doppio finish conferisce aromi derivati dall'Aquavit e un po' della dolcezza dello sherry.

Dal rovere Francese ottiene un delicato aroma di zucchero scuro e vaniglia.

Il risultato finale è un gin complesso ed elegante, ottimo liscio e perfetto in cocktail strutturati ma anche in un gin Tonic unico.





RUM

EXCLUSIVE

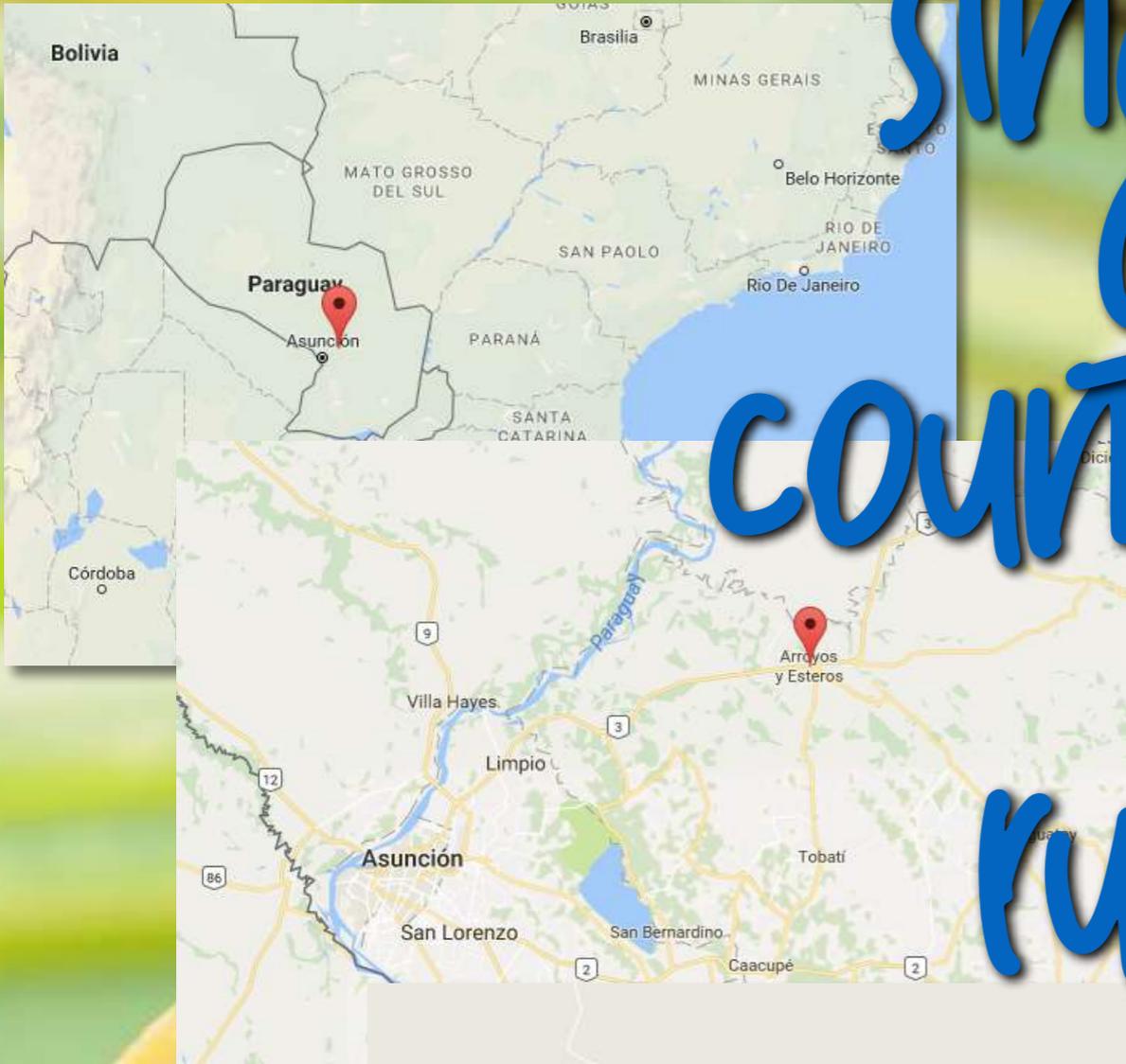


PAPAGAYO

Organic Rums  
& Fair Rums



# single country rum:



**PAPAGAYO**  
*Organic Rums  
& Fair Rums*

IL RUM PAPAGAYO ORGANIC È IL PRIMO RUM BIOLOGICO AL MONDO. È UN RUM "SINGLE COUNTRY", CIOÈ PRODOTTO CON CANNA DA ZUCCHERO PROVENIENTE DA UN SINGOLO PAESE E NON UNA MISCELA, COME NEL CASO DEI RUM PIÙ NOTI. È UN RUM DA ASSAPORARE E DEGUSTARE MISCELATO O NEL VOSTRO COCKTAIL PREFERITO.

I rum Papagayo sono distillati in piccoli lotti in una remota area del Paraguay, chiamata Arroyos y Esteros. La canna da zucchero è coltivata biologicamente e i circa 800 agricoltori delle cooperative sono ben remunerati, con un compenso superiore al prezzo di mercato.

Distillazione: la canna da zucchero viene macinata ed estratto lo sciroppo per la fermentazione. Per conseguire il livello di purezza ottimale, il processo della fermentazione dura 36 ore. Lo sciroppo puro fermentato viene quindi distillato in rum usando alambicchi tradizionali quindi filtrato e travasato in speciali botti di quercia per l'invecchiamento dove il suo caratteristico sapore biologico raggiunge la perfezione. Quando è pronto, il rum biologico inizia il suo lungo viaggio: prima al porto fluviale e quindi per mare, fino ai mercati di tutto il mondo.

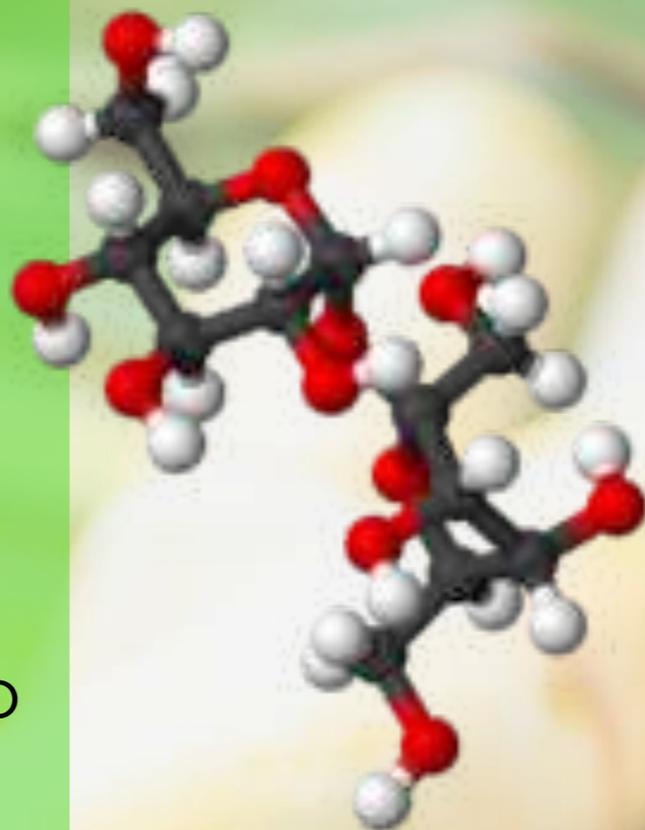
## BIOLOGICO

La nostra canna da zucchero è coltivata al 100% in modo organico senza l'aiuto di nitrati, fertilizzanti, spray chimici e altri stimolanti della crescita chimici.

Ciò significa che lo zucchero ha una struttura cellulare differente e molto più densa questo permette di poter realizzare un rum molto morbido.

## GIUSTO

La canna da zucchero per Papagayo è coltivata in cooperative di oltre 800 coltivatori di canna da zucchero, lo zucchero e la melassa utilizzati per produrre il nostro rum sono certificati Fair Trade.



# CARBON FOOTPRINT - IMPRONTA DI CARBONIO

*Il RUM con l'impronta di carbonio più bassa al mondo.*

La crescita della canna non utilizza sostanze chimiche che sono normalmente a base di olio. La produzione della melassa e la distillazione del nostro rum vengono effettuate utilizzando energia elettrica. Il Paraguay è un esportatore netto di energia idroelettrica, esportando il 90% della sua produzione in Argentina e Brasile. Una volta distillato, il Rum viene trasportato lungo il fiume con una chiatta a Buenos Aires, quindi viene spedito via mare alla sua destinazione.



# CARBON



## CARBON FOOTPRINT

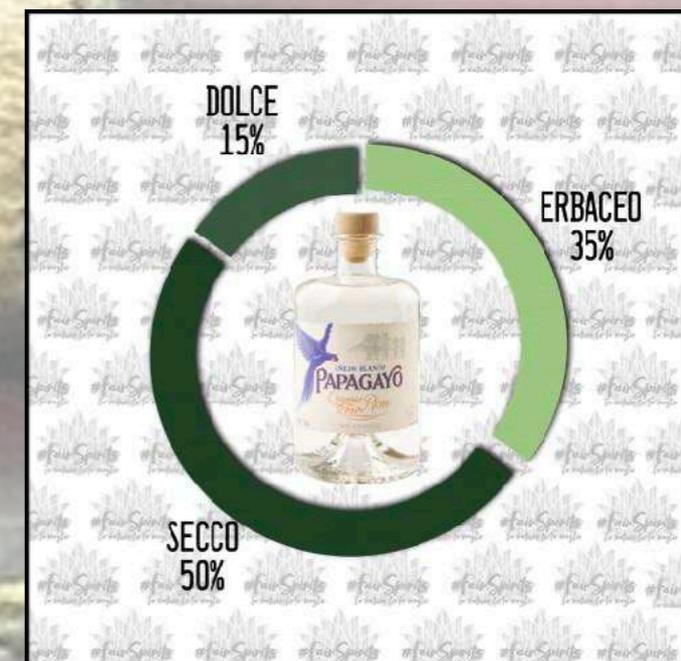
Il calcolo della carbon footprint di prodotto (CFP) comprende la quantificazione di tutte le emissioni di gas ad effetto serra (GHG) lungo tutto il ciclo di vita del prodotto, dall'estrazione delle materie prime allo smaltimento finale del prodotto. L'intero ciclo di vita del prodotto è anche definito "dalla culla alla tomba" (from cradle to grave).



# PAPAGAYO ANEJO PLATINO

Questo rum è invecchiato con cura per 3 anni in botti di rovere, viene poi filtrato a carbone per rimuovere il colore ottenuto in seguito all'invecchiamento.

Il risultato è un rum molto liscio con calde note di vaniglia, un rum delicato perfetto per la miscelazione.



# PAPAGAYO ANEJO

Maturato in botti di quercia per 5 anni e successivamente imbottigliato. Il colore deriva soltanto dal contatto con il legno, non viene usato caramello ne zucchero aggiunto.



# PAPAGAYO SPICED

Dopo la maturazione che gli conferisce questo colore dorato, aggiungiamo spezie biologiche tra le quali possiamo notare zenzero, vaniglia e peperoncino. Un vero rum spiced ottenuto per infusione delle tre spezie biologiche, senza l'aggiunta di zucchero e aromi.



# PAPAGAYO RESERVA

Il rum è invecchiato in botti di rovere accuratamente selezionati e poi AFFINATO in una combinazione segreta di botti di vino biologici. Ogni botte viene quindi selezionata a mano per l'imbottigliamento dal nostro master blender. Questo rum non viene filtrato a freddo per garantire che venga mantenuto il massimo sapore. Non viene usato caramello per colorare né aggiunto zucchero per dolcificare.





# UN PO' DI STORIA

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.

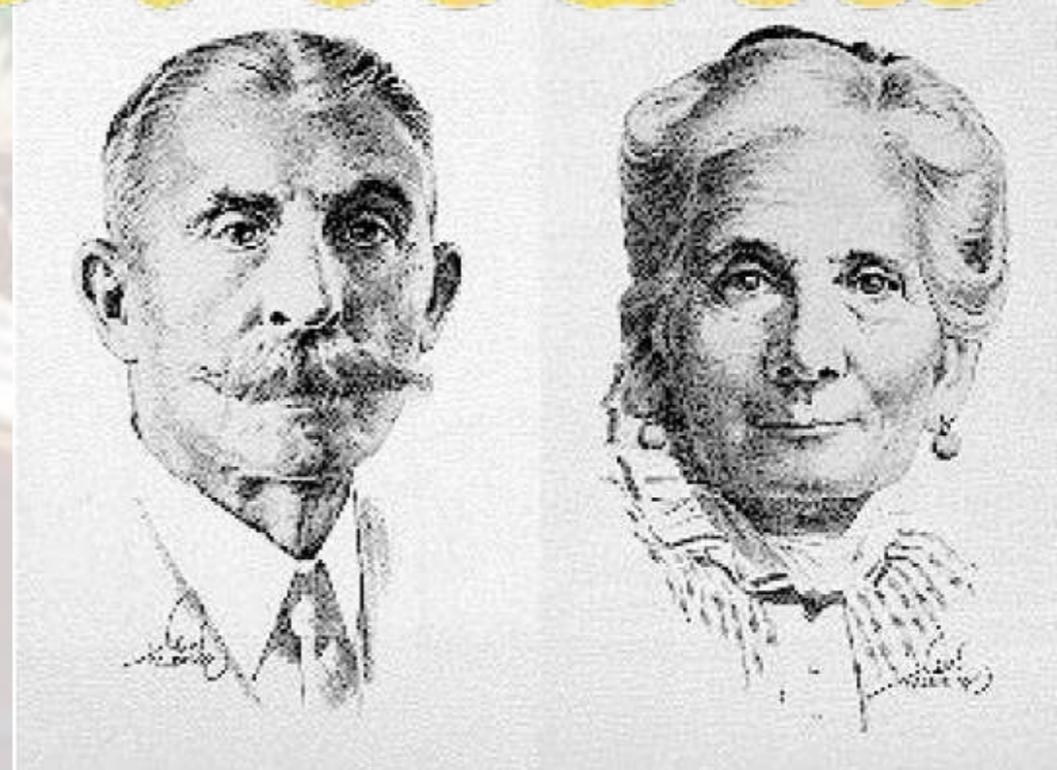
Da allora continua ad essere prodotto con metodi tradizionali dagli esperti maestros roneros cubani.

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.

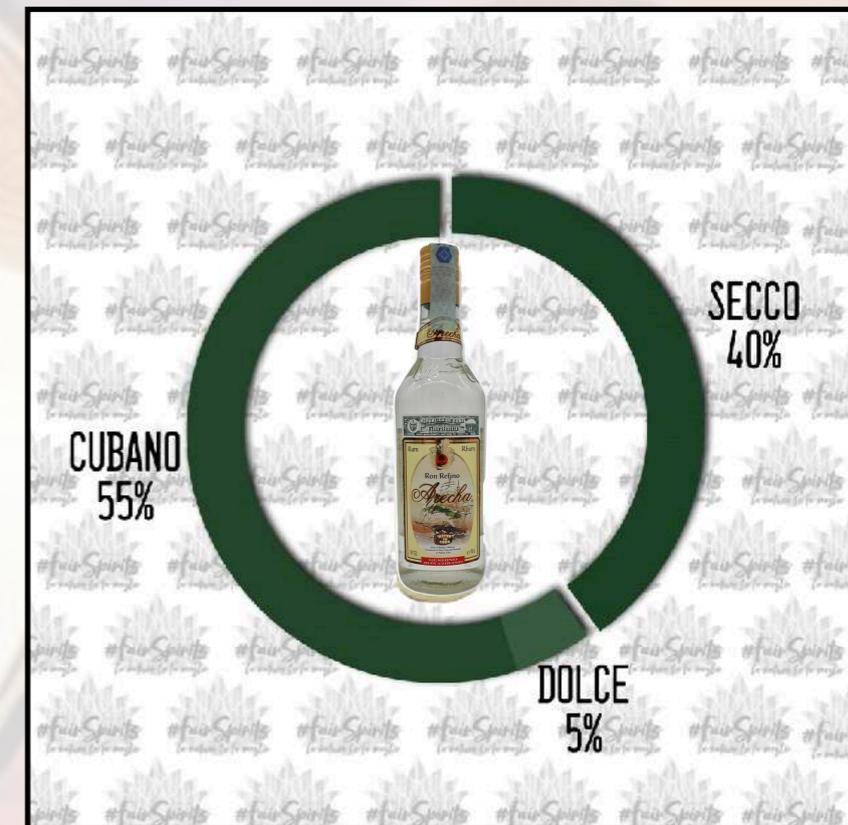
Un rum con una grande storia e di alta qualità, con tutto il fascino del prodotto tipico che è rimasto tale nel tempo.

# Arecha





# Arecha

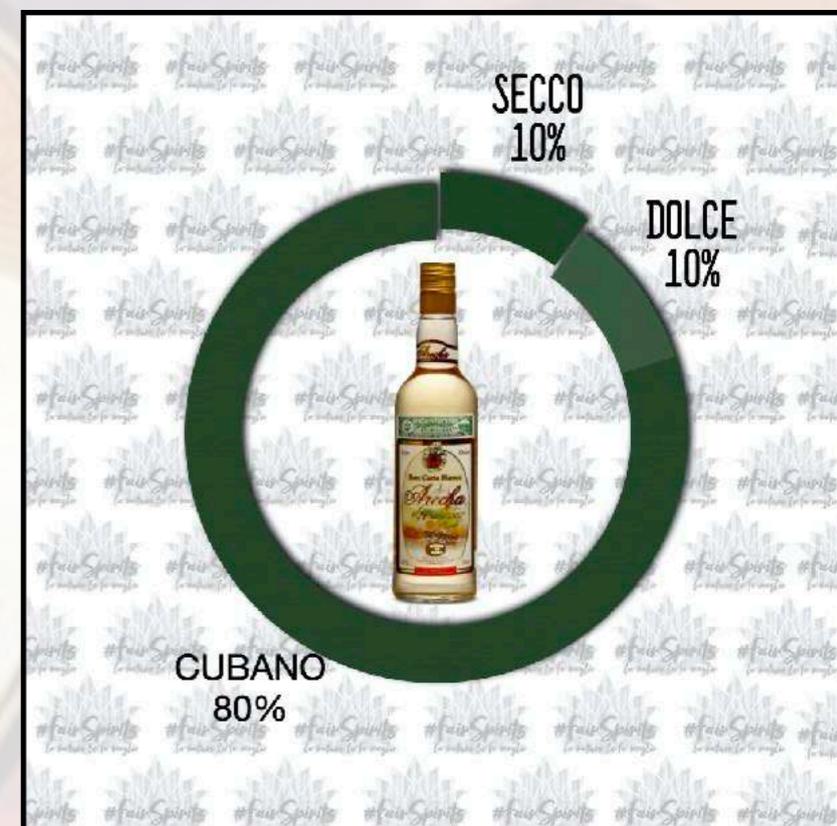


## Arecha Refino

Rum dal gusto secco ma delicato, invecchiato per circa due anni in botti di rovere bianco. L'invecchiamento, sia pur limitato, gli conferisce un aroma che esalta il gusto del cocktail creando un perfetto equilibrio tra gusto ed alcol e rendendolo uno dei migliori rum da miscelazione. Ottima alternativa ai tradizionali Silver Dry. Perfetto per creare Mojito, Daiquiri, Long Island Ice Tea, Mai-Tai e in tutti i Frozen Daiquiri dove occorre smorzare l'eccesso di dolce di alcuni frutti. Colore bianco paglierino. 34°



# Arecha



## Arecha Ron Carta Blanca

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.

Invecchiato per più di tre anni in botti di rovere. Ottimo per la preparazione di cocktail o da bere liscio. Perfetto per Cuba libre e per tutti i cocktail a base di frutta, per esempio la Piña colada.

***Vincitore per 4 anni consecutivi al festival del rum di Cuba quale miglior Carta Blanca***



# Arecha



## Arecha Ron Carta Oro

“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”. In particolare può produrre una versione originale del Cuba libre e della Caipirissima, perfetto per il Cubano. In piccole quantità può essere utilizzato insieme al Carta Blanca per realizzare vari cocktail alla frutta con una marcia in più.

38°



# Arecha

## Arecha Añejo

I rum cubani sono rinomati per il loro gusto morbido. L'Arecha Añejo invece si differenzia per il suo gusto **secco ed avvolgente**.

Risultato di una miscelazione complessa, fatta di rum e di aguardientes invecchiati oltre otto anni in botti possiede un forte profumo derivante dalle botti di legno in rovere utilizzate per l'affinamento, con note di legno e vaniglia.

Se scaldate il bicchiere fra le mani sprigiona aromi esclusivi, insomma un ron "muy suyo".

Per la sua originalità può facilmente essere apprezzato da chi pur abituato a bere bene è ancora inesperto di rum.

Ottimo liscio!





# Arecha



## Arecha Añejo Reserva

I rum cubani sono rinomati per il loro gusto morbido ed 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 bevuto liscio!



# Arecha



## Arecha Elisir Dulce

Delizioso elisir elaborato con un blend di basi invecchiate nelle quali vengono messe in infusione le ciruelas, delle prugne passite tipiche di Cuba, questa componente naturale, si sposa benissimo con il rum apportando un gradevole e delicato sapore dolce e fruttato ricordandoci un antico Elixir de la Isla.

Soltanto 34° rendono il prodotto perfetto da bere liscio ma ottimo miscelato.

**RHUM**





*Une autre histoire du rhum...*



FÉLICIEN MADKAUD  
*(Fondateur, 1857-1921)*



STÉPHANE MADKAUD  
*(Propriétaire de la marque)*

Baas-Castelmore Il tenente generale, Gouverneur Antille francesi, è stato il primo proprietario della Housing Fond dal 1674 al 1677.

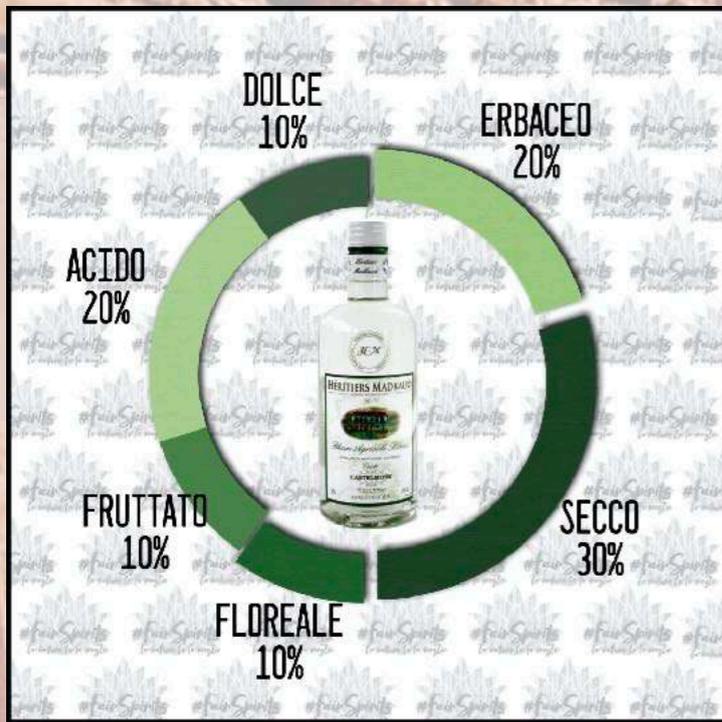
Su questa proprietà nel 1865 Félicien Madkaud, figlio di uno schiavo, ha creato il Rum di Madkaud

Sul piano degustativo, i prodotti sono tutti al 100% agricolo e AOC sono caratterizzati dalla loro profonda rotondità, e dal finale aggressivo ma non invadente.

*I rum bianchi sono prevalentemente vegetali con un sapore fresco di canna e un sentore di scorze d'agrumi sul finale.*



# Heritiers Madkaud Castelmore Blanc AOC



Profumo dolce ed elegante prevalentemente vegetale con sentori di buccia d'arancia. Gli aromi freschi della canna da zucchero sono completati da note di frutta matura e scorza di agrumi.

Il Rhum Castelmore è il risultato di un'accurata selezione effettuata tra le migliori annate distillate nella regione settentrionale della Martinica (comune di Sainte Marie).

Rum bianco agricolo rotondo ed equilibrato, ideale per degustazione pura, punch o in un classico T-Punch



A close-up photograph of two glasses filled with whiskey. The glass in the foreground is a lowball glass, partially filled with a golden-brown liquid. The glass in the background is a snifter glass, also containing whiskey. The word "WHISKEY" is overlaid in large, bold, black, sans-serif capital letters across the center of the image.

**WHISKEY**

# Highland Harvest





# Highland Harvest

Mentre le antiche distillerie sulla riva nebbiosa evocano tutto ciò che un bevitore di whisky scozzese vuole nel proprio bicchiere, l'agricoltura commerciale moderna aggiunge un paio di cose che non dovrebbe, come pesticidi, fanghi di depurazione, e residui di concimi azotati.

Questi metodi di coltivazione devastano la terra, e senza l'agricoltura scozzese non ci può essere un whisky scozzese per le generazioni future.

Questo è ciò che contraddistingue Highland Harvest: utilizziamo solo il miglior **orzo biologico certificato** che ci permette di offrire un whisky che viene prodotto nei luoghi e con i metodi nel rispetto delle più antiche tradizioni scozzesi utilizzando ingredienti, naturali, compatibili per una crescita sostenibile.

Ci sono svantaggi per l'agricoltura biologica, naturalmente. La poltiglia d'orzo utilizzata per Highland Harvest raggiunge **solo circa il 80% della resa di fermentazione rispetto ai prodotti non biologici convenzionali.**

Utilizzando **fosfato naturale come fertilizzante, evitando pesticidi,** e conservando una parte del campo come siepi per creare un ambiente agricolo tradizionale, i risultati delle colture hanno una resa molto più bassa, e quindi un raccolto molto più costoso. Tuttavia, siamo del parere che il conoscitore di Scotch si avvicini al processo di selezione di un whisky valutandolo principalmente per la qualità. Il risultato è un **whisky di eccezionale purezza,** in cui brilla il vero sapore della Scozia.

# Highland Harvest

## 7 CASK

### 7 botti

Questo BLENDED WHISKY è **ottenuto dal blend di 7 botti** ed identificata con un numero di lotto separato.

Vengono prodotte circa 2.500 bottiglie per lotto.

Considerato che tutti le botti sono diverse, ogni lotto sarà un po' 'diverso' dal precedente e quindi **'Unico'**

Distilliamo in distillerie di malto accuratamente selezionate in Scozia in **lotti molto piccoli.**

Il risultato è l'espressione unica dell'abilità di ciascun **Master Distiller.**



# Highland Harvest

## SINGLE MALT

### Malto selezionato

Colore naturale: ogni bottiglia varia leggermente riflettendo le tradizionali note di colore acquisite dall'invecchiamento in botti di rovere.

### Cask & Bottle Number

Questo è il numero di botti riempite di whisky ed il numero esatto delle bottiglie prodotte da quella botte.

### Strenght

La forza ottimale per un whisky non filtrato a freddo.

Il whisky è a 46% per garantire che rimanga chiaro anche quando raffreddato.



# Highland Harvest

Highland Harvest Single Malt  
è venduto con l'elegante  
confezione regalo





# PEARSE

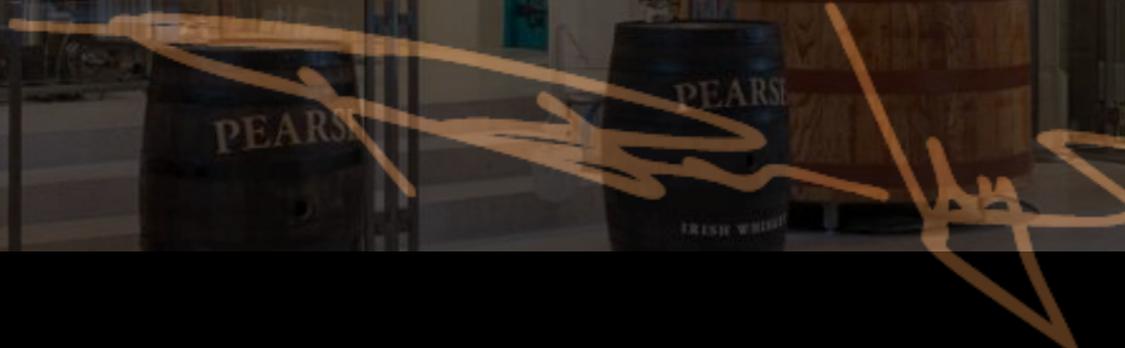
IRISH WHISKEY





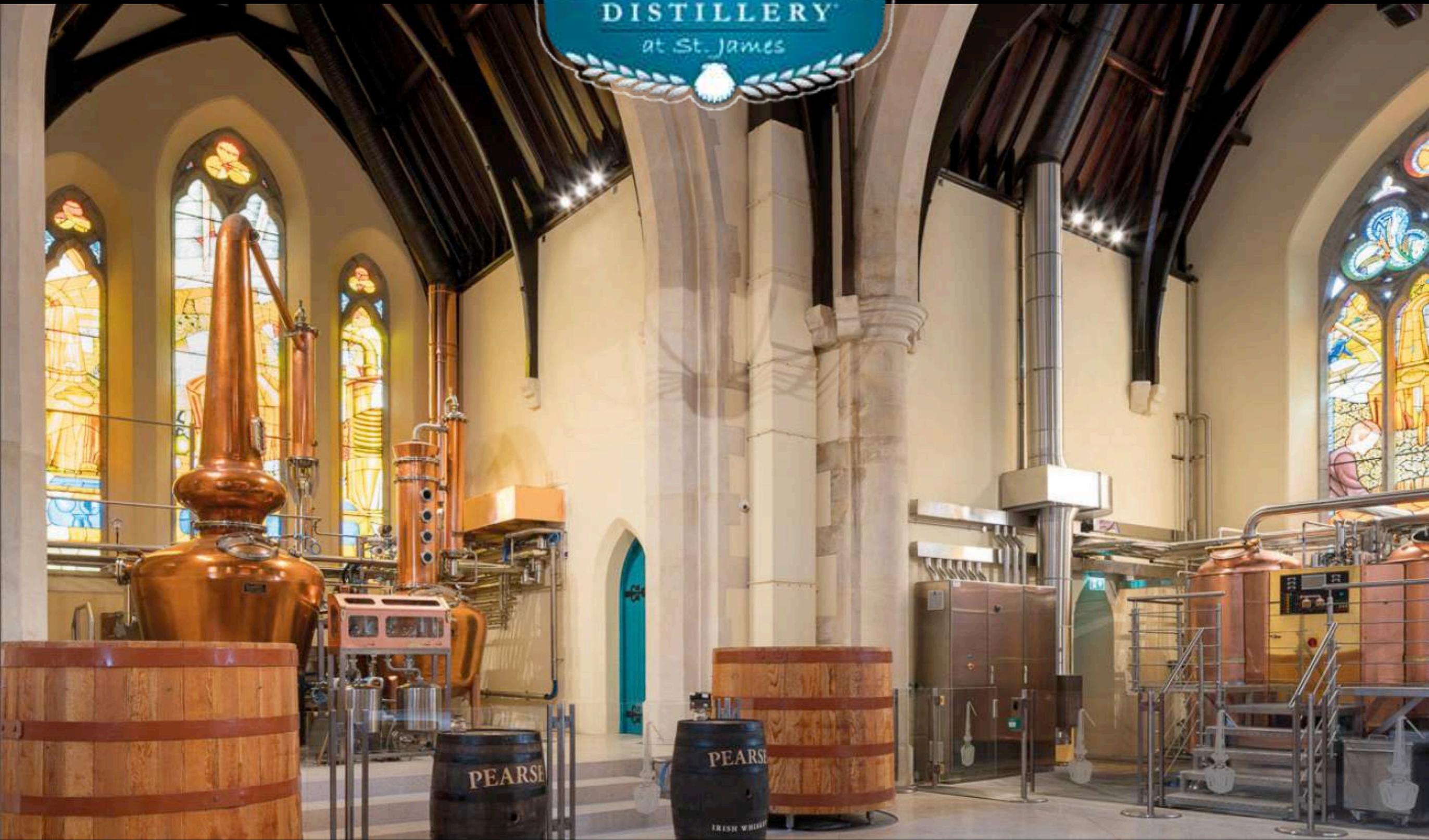
# PEARSE

IRISH WHISKEY





**PEARSE LYONS**  
DISTILLERY  
*at St. James*





THE RANGE



Un Irish Whiskey invecchiato in botti ex-Bourbon per un minimo di 5 Anni. Per la produzione si utilizza sia orzo maltato che non maltato.

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. Le molte anime di questo whiskey sono ben bilanciate e terminano con un'interessante delicata speziatura

AGED **5** YEARS  
ORIGINAL





Un Irish Whiskey invecchiato in una combinazioni di botti ex-Bourbon ed ex-sherry per un minimo di 7 Anni. Per la produzione si utilizza sia orzo maltato che non maltato.

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.



AGED 7 YEARS

DISTILLERS CHOICE



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.

AGED **12** YEARS  
SINGLE MALT





**THE RANGE**





**PEARSE**  
IRISH WHISKEY



Novità 2022

## Ha'Penny Irish Whiskey

Nato nel cuore della  
Pearse Lyon Distillery

Arriva in Italia ad un  
prezzo incredibile per  
diventare il punto di  
riferimento nel settore  
degli Irish Whiskey  
nel mondo della  
miscelazione.

70 cl

43°





# PEARSE

IRISH WHISKEY



Novità 2022

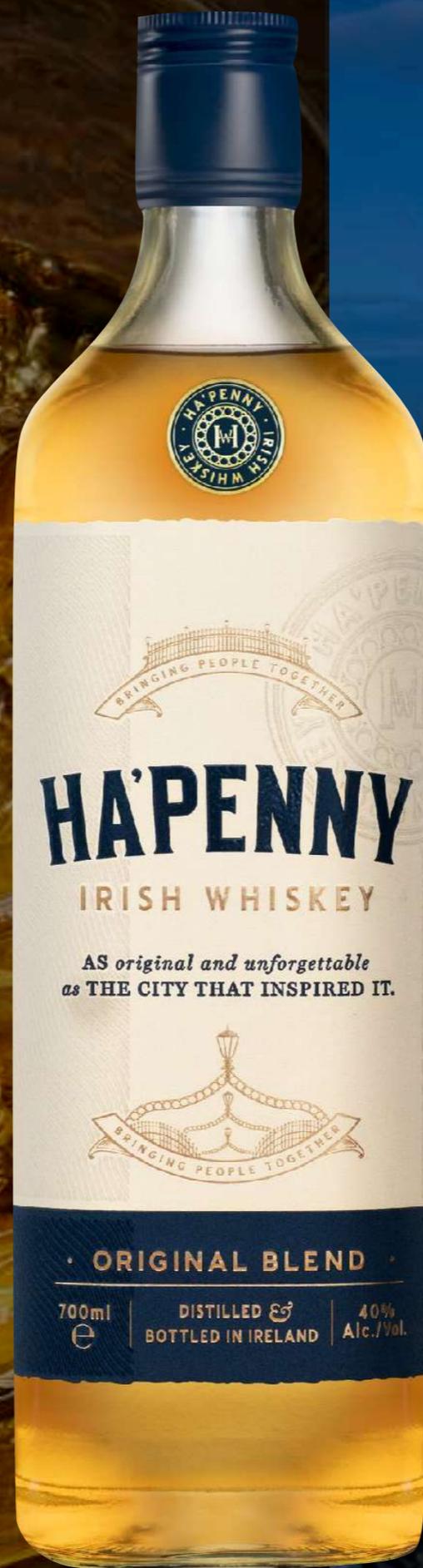
## Ha'Penny Irish Whiskey

Nato nel cuore della Pearse Lyon Distillery

Arriva in Italia ad un prezzo incredibile per diventare il punto di riferimento nel settore degli Irish Whiskey nel mondo della miscelazione.

70 cl

40°



Ha'Penny Original Whiskey è un whisky irlandese molto versatile che si adatta a svariate occasioni di consumo ma soprattutto per la miscelazione.

### NASO

Morbidezza leggera, sentori di mela verde, albicocca, di pino, di cioccolato e frutti di bosco.

### PALATO

Setoso con agrumi fragranti menta,, zenzero, uvetta, cannella, prugna, cacao e finitura con un tocco di vaniglia.



R A D E M O N

E S T A T E

# SHORTCROSS

S M A L L - B A T C H   D I S T I L L E R Y





## **The Irish Whiskey Bonding Co.**

Il brand “The Irish Whiskey Bonding Co.” è nuovo, eppure le origini risalgono a duecento anni prima, all'epoca dell'eccellenza del whisky irlandese.

Nel 19° secolo e l'inizio del 20° secolo, l'industria del whisky irlandese era molto diversa da quella odierna.

Le distillerie realizzavano alcolici senza marchio, vendendo il whisky "nuova marca" a osti, droghieri e altri rivenditori.

Questi "Bonder" - così chiamati perché loro tenevano il loro whisky "in pegno" senza pagare tasse - poi lo invecchiavano, miscelavano e imbottigliavano per venderlo ai propri clienti.

C'erano Bonder in ogni paese e città in Irlanda, ciascuno con i propri metodi di conservazione e miscelazione, una pratica che ha dato luogo a variazioni regionali dello stile e del gusto del whisky.

## CHANCER - PEATED SMALL BATCH IRISH WHISKEY

Una miscela super premium di 5 whiskey irlandesi tra cui il single malt irlandese torbato Shortcross, malto a doppia e tripla distillazione, insieme a still e grano.

Invecchiato in botti di ex bourbon, di sherry e quercia vergine americana.

Non filtrato a freddo, colore naturale.

### Composizione del blend

WHISKEY.	ORIGINE	DISTILLAZIONE	TORBATO	BOTTE
SINGLE MALT	SHORTCROSS	DOPPIA	SI	BOURBON
SINGLE MALT	SHORTCROSS	DOPPIA	SI	VIRGIN QA
SINGLE MALT	SOURCED	TRIPLA	NO	BOURBON
POT STILL *	SOURCED	TRIPLA	NO	BOURBON
GRAIN	SOURCED	COLONNA	NO	BOURBON

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Prevale un leggero gusto affumicato, mentre al naso si intrecciano note dolci di cereali e frutta. Mielose (dolci) note di cereali mescolate con frutti di bosco e aroma pot still.

Finale dolce e affumicato, con a lieve secchezza e spezie



## RYE & MALT IRISH WHISKY

Shortcross è molto orgogliosa dell'estrema cura usata per la realizzazione di questa release di whiskey segale e malto.

Viene distillato, maturato e imbottigliato nella distilleria della tenuta di Rademon.

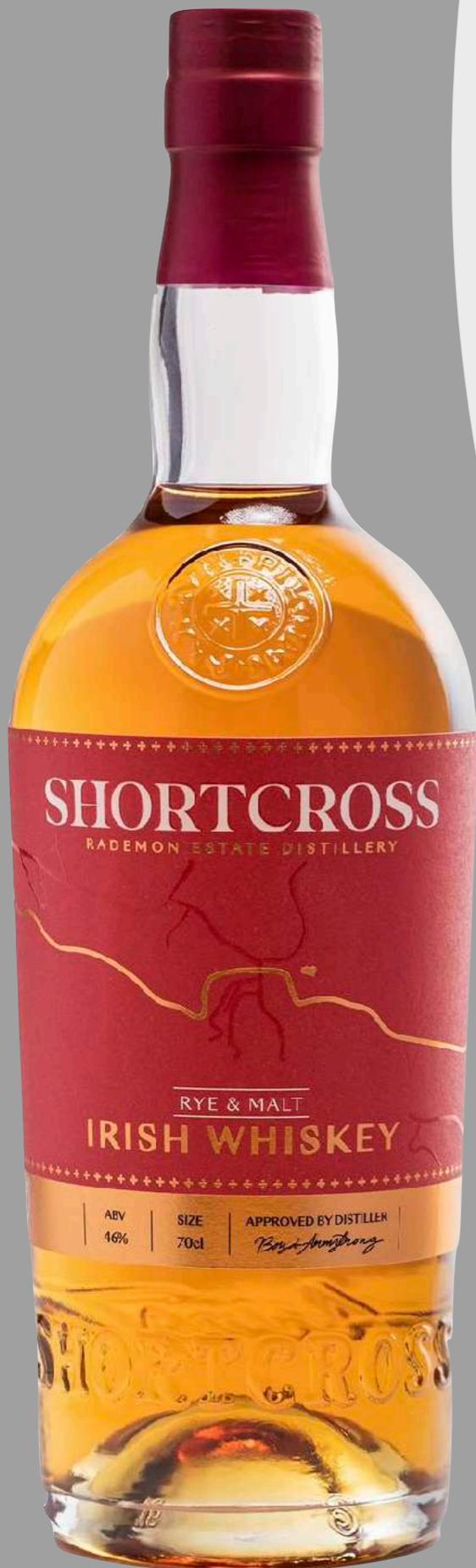
Questa è la seconda produzione di whiskey dopo quella inaugurale di whiskey Single Malt.

Creato con un Mash unico di 100% di malto di segale e malto d'orzo irlandese.

Questo whiskey viene distillato due volte nei nostri alambicchi di rame, incluso uno dei più piccoli alambicchi d'Irlanda.

Invecchiato in una combinazione di botti di quercia Virgin Chikapin ed ex bourbon.

Colore naturale e non filtrato a freddo.



## COME DA TRADIZIONE

Questo Single Malt Irish Whiskey viene invecchiato in botti di legno dove riposa per almeno 3 anni e 1 giorno.

Le nostre botti provengono da bottai di classe mondiale in maniera da garantire che venga utilizzato solo il miglior legno per l'invecchiamento.

Riposando in sicurezza nel nostro magazzino di botti, l'alcol ed il legno si fondono per produrre un whiskey fantastico, ricco, aromatico e saporito.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

#### Naso

Spezie morbide, scorza d'arancia e cremoso caramello fondente.

#### Palato

Zenzero, albicocca fresca e mela verde seguiti da miele fondente.

#### Finale

Marmellata dolce e ricca, caramella fondente insieme a leggere spezie.  
Finale ricco e vellutato.





EXCLUSIVE



ONTOWN

BOURBON | TOWN  
BRANCH™

BO | BRANCH™



72 % Mais  
15 % Segale Maltata  
13 % Orzo Maltato

# BOURBON TOWN BRANCH™

Invecchiando in botti di rovere bianco carbonizzato, acquisisce un color miele, ambra dorato,

Piacevoli aromi legnosi conducono al caramello, al toffee, allo zucchero di canna e ad un leggero aroma di ciliegia. Il sapore è complesso e morbido con note piacevolmente dolci, una delicata sensazione di riscaldamento che porta a un finale molto lungo.

Prende il nome dal fiume che scorre sotto Lexington dove un tempo vi era una gran produzione di bourbon,

Town Branch Bourbon celebra la ricca storia di distillazione di Lexington.



**OLD ST. ANDREWS**

Distinctive Premium Spirits



**SCOTCH WHISKY SELECTION**

# BLENDED

Old St Andrews Clubhouse  
è un Premium Blended  
Scotch Whisky realizzato  
appositamente in Scozia  
da malto e grano  
accuratamente selezionati.



# TWILIGHT 10Y



Twilight 10 years old è un blended malt Scotch Whisky. Un leggero aroma floreale invita ad apprezzare i delicati aromi di agrumi e mele con un pizzico di zenzero: lasciando un finale leggero e fresco.

# FIRESIDE 12Y



## Fireside 12 Year Old Blended Malt Scotch Whisky

Ha un leggero gusto di torba affumicata che gli deriva dall'antico processo di essiccazione dell'orzo maltato in forni dove viene usata la torba come combustibile con le note aggiuntive di erba e muschio derivanti dalla reazione dell'alcol invecchiato per oltre 12 anni in botti di rovere. Il risultato è una sensazione potentemente «calda» e un finale complesso.

# NIGHTCAP 15Y

Nightcap 15 Year  
Old Malt Blended Scotch Whisky

**'Nightcap'**

offre al naso profumi ricchi e fruttati di rovere, miele e frutta bianca. L'affinamento per oltre 15 anni in botti di rovere europee rilascia al prodotto una complessità corposa di sapori. Il gusto è ben equilibrato, rotondo, liscio e lascia un finale lungo, dolce e soddisfacente.



The background features a row of five different liquor bottles on a wooden surface. From left to right: a tall, slender bottle; a bottle with a long neck and a cork; a bottle with a faceted glass body containing a reddish liquid; a bottle with a long neck and a cork; and a bottle with a long neck and a cork containing a reddish liquid. The background is a warm, orange-to-yellow gradient, suggesting a sunset or sunrise. The text is overlaid in the center of the image.

**SPIRITS  
AND  
LIQUORS**

# ARZÀ

ARANCE E ZAFFERANO





# ARZÀ

ARANCE E ZAFFERANO

Unica, Moderna, Alchimia

FORMATO	50 cl
GRADAZIONE	28% alc./vol.



# Unica, **Moderna**, Alchimia.

## QUESTO È ARZÀ

Il liquore ARZÀ viene prodotto tramite un processo tradizionale di macerazione a freddo, svolto artigianalmente dalla storica Distilleria Peroni Maddalena.

Il liquore è realizzato utilizzando esclusivamente stimmi purissimi di Zafferano di Sardegna D.O.P. e scorze d'Arancia bionda del Gargano IGP. La combinazione di un processo produttivo rigorosissimo e di una selezione di ingredienti esclusivi e qualitativamente eccellenti, fa emergere un liquore che si contraddistingue dal panorama attuale. Concepito per essere un protagonista nella mixology, ARZÀ trova molte applicazioni anche in cucina, dove risulta un ingrediente formidabile per esaltare il gusto di tantissime ricette. Infine, l'aroma intenso dello zafferano, unito alla delicata nota agrumata dell'arancia, lo rende un perfetto dopo pasto, grazie anche alle proprietà digestive degli ingredienti.

Servito liscio, o con ghiaccio, ARZÀ sprigiona un'ondata di gusto e di piacere, capace di soddisfare anche i palati più esigenti.

## Etichetta

Per celebrare al meglio un capolavoro d'arte liquoristica come ARZÀ, abbiamo commissionato la realizzazione dell'etichetta ad un noto artista contemporaneo: Myfo78, da noi amato e ammirato per la sua graffiante capacità di immortalare, fuori dai canoni visivi e narrativi, istanti della POP culture, celebrandoli di sfavillante esuberanza. La culla dell'Arte tradizionale, l'Italia, che si sporge in avanti per scrivere, di nuovo, anche l'estetica del bere, con coraggio e un po' di follia.

## Arance del Gargano IGP

Dal sapore dolce e particolarmente agrumato, questa arancia si distingue molto dalle altre arance bionde, anche grazie al suo profumo intenso e caratteristico. Fin dall'anno mille, la loro fama ha valicato i confini regionali, diventando un'eccellenza italiana nel mondo. Oggi la sua coltivazione è preservata dal consorzio del promontorio pugliese, che limita la coltivazione a una ristretta porzione di territorio e fissa standard qualitativi altissimi.

## Zafferano di Sardegna DOP

È l'oro rosso dell'isola, di origine antichissime. È considerata la spezia più preziosa al mondo: l'aroma inconfondibile, il colore rubino, il trattamento meticoloso di separazione dei pistilli e di essiccazione lo rendono unico. Lo zafferano sardo è considerato uno dei più pregiati al mondo per via della sua spiccata concentrazione di essenze e per la sua peculiare tecnica di lavorazione.

ARZÀ

## Mixology

Il sapore intenso e complesso rende Arzà l'elemento nuovo del mondo della miscelazione.

Provalo semplicemente in un long drink o in un Collins e divertiti a creare cocktail unici.



## Cucina

Tecnica e creatività sono requisiti indispensabili per elevare i piatti di cucina a vere e proprie espressioni di gusto e sensazioni.

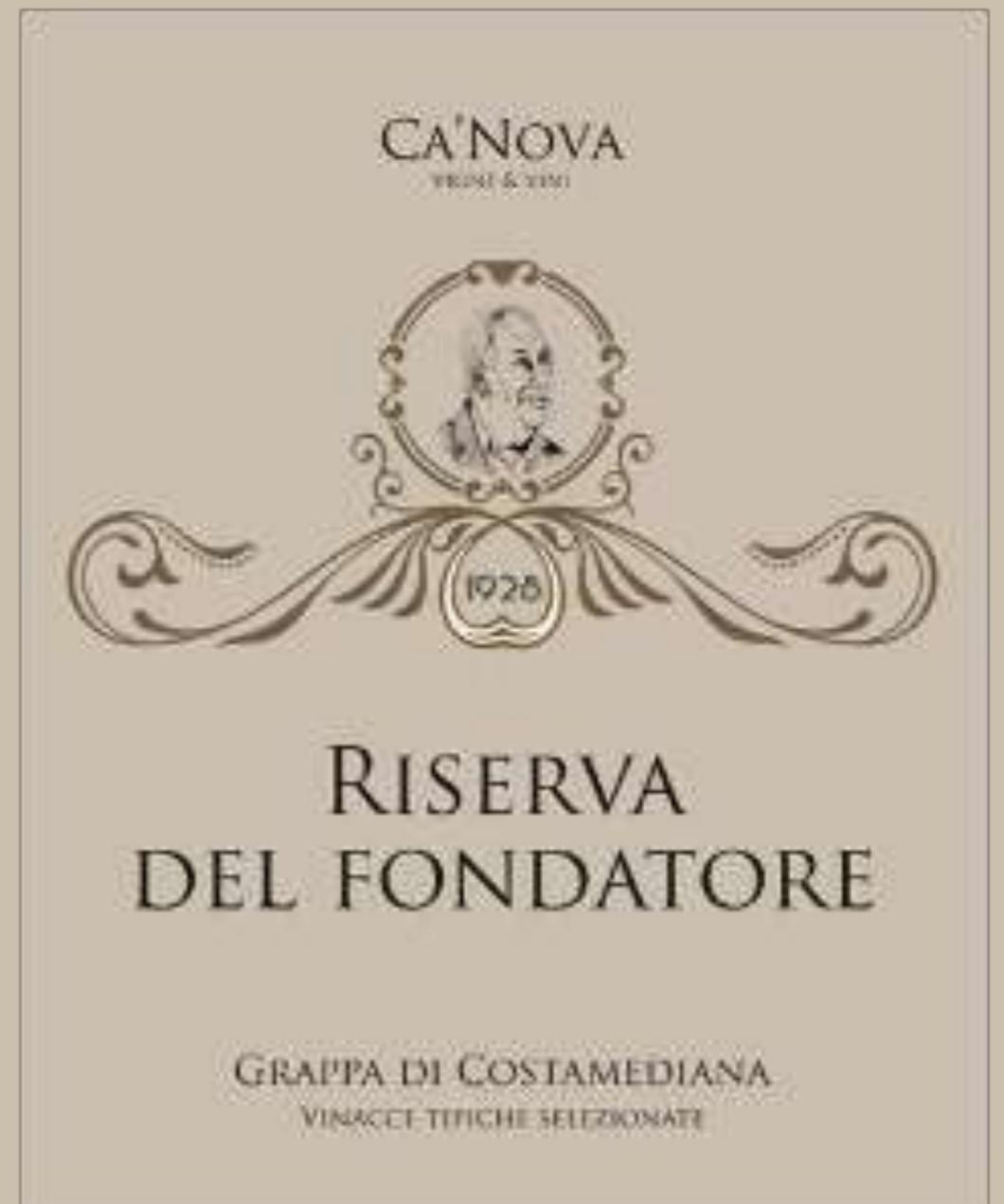
ARZÀ, coniuga l'estro italiano al palato internazionale, modernizzando ed amplificando il perimetro del gusto.



## Pasticceria

Elemento nuovo dall'avvolgente sapore, perfetto anche per la pasticceria tradizionale e moderna.





La grappa di Malvasia dei Colli di Parma viene prodotta con **vinacce di Malvasia aromatica** e distillata in Franciacorta. Dopo **24 mesi in barrique di rovere francese**, risulta morbida con note di mandorla e uva sultanina appassita.



TUVÈ

**TURIN VERMOUTH**

# ROSSO

## NOTE SENSORIALI E CARATTERISTICHE

Colore: Rosso brillante  
Gusto: Profumo intenso,  
fruttato, persistente  
al palato

Gradazione: 16% vol.



Un Vermouth dal **colore rosso**, con evidenti sfumature dorate conferitegli dall'aggiunta di caramello naturale durante l'elaborazione. L'aroma è **ricco, intenso, tannico, con sentore di spezie e agrumi**. Al palato si presenta **rotondo, molto aromatico, con note dolci e amare** che si bilanciano alla perfezione.

# TUVE' BITTER

Ottenuto dalla sapiente **lavorazione per infusione, in soluzione idroalcolica, di radici ed erbe officinali, piante aromatiche e agrumi** che ben bilanciati, conferiscono al prodotto un gusto **classico, rotondo, armonioso con note fruttate e delicatamente amare** che lo rendono **unico nel suo genere**.

Si presenta limpido, vivace, dal classico rosso carminio e lucente

È piacevolmente **morbido** sulla punta della lingua, man mano che il gusto si espande si percepisce un **lieve sentore piccante** conferito dai chiodi di garofano e dalla noce moscata.

Poi si scatena la **tipica sensazione amaricante del bitter** che si intreccia alla componente alcolica, smussando la nota astringente dell'arancia donando rotondità e armonia.

**La nota di fondo predominante e attribuibile all'arancia** che si fonde armoniosamente a **sentori di fiori e piante aromatiche**.

## NOTE SENSORIALI E CARATTERISTICHE

Colore: ambrato scuro  
Gusto: deciso, intenso e persistente al palato

Gradazione: 18% vol.





*Aperitivo*  
**CORSARO**  
NON-ALCOHOLIC



*Aperitivo*  
**CORSARO**  
NON-ALCOHOLIC

Aperitivo Corsaro è pensato per tutti coloro che desiderano gustare una grande varietà di deliziosi cocktail ma farlo senza consumare alcol. La missione di Corsaro è dimostrare che, godendosi incredibili bevande analcoliche, non si deve scendere a compromessi sul gusto.

## IL GUSTO

La fresca e succosa combinazione di sapori dolci e amari è creata dai succhi di sorbo e mirtillo rosso mescolati con una gamma di spezie. I componenti di Corsaro sono attentamente selezionati da tutto il mondo per garantire la migliore qualità. Questi aiutano a creare un ricco bouquet di note sia dolci che amare, equilibrate con gusti morbidi e agrumati.



## SERVIZIO PERFETTO

- CORSARO SPRITZ**
- 8 cl di Aperitivo Corsaro
  - 8 cl di vino spumante analcolico
  - Ghiaccio & fetta di arancia

# ΟΜΗΡΙΚΟ HOMERIC MASTIHA

EXCLUSIVE



STOUPAKIS  
CHIOS DISTILLERY S.A.



# ΟΜΗΡΙΚΟ

## HOMERIC



# CHE COS'È LA MASTIHA?

La Mastiha è una linfa aromatica resinosa estratta dal Lentisco (Pistacia Lentiscus) attraverso dei sapienti tagli sul tronco che ne inducono la lacrimazione.

Tutto il processo di lavorazione è da secoli effettuato esclusivamente a mano ed è suddiviso in molti passaggi che richiedono il lavoro di molte persone.

Questo arbusto sempreverde nonostante sia presente in molti paesi del Mediterraneo, produce resina **SOLO ED ESCLUSIVAMENTE SULL' ISOLA GRECA DI CHIOS**, nel blu del mare Egeo, ed è coltivato in 21 villaggi del sud dell'isola.



“  
una doc  
imposta  
dalla natura”



La Mastiha è conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà benefiche e terapeutiche, è la resina aromatica del tronco e dei rami dell'albero del mastice (*Pistachia Lentiscus var Chia*), che è un cespuglio che si può trovare solo nel Sud Chios.

La Mastiha appare come una lacrima che sgorga dalle parti intagliate dell'albero e scorre in gocce al suolo.

È stata apprezzata fin dall'antichità non solo per il suo profumo speciale, ma anche per le sue proprietà terapeutiche e DIGESTIVE. Inoltre, è scientificamente provato che la Mastiha di Chios può agire beneficamente contro i disturbi dell'apparato digerente, può contribuire all'igiene orale, può avere un'importante azione antibatterica e antinfiammatoria ed è un antiossidante naturale, mentre aiuta nella guarigione delle ferite e nella ricostruzione della pelle.



Ogni pianta produce mediamente circa 200 gr di resina all'anno e questa preziosa e rara linfa che nel 1997 ha acquisito la Denominazione di Origine Protetta (DOP) e' nota fin dal 250 d.C. per le sue virtu' curative ufficialmente riconosciute dall'industria farmaceutica mondiale.

Nell'antichita', per il controllo della resina di mastiha, l'isola di Chios fu oggetto di varie occupazioni e molti dei suoi villaggi furono costruiti come fortezze.

Le sue proprieta' medicinali e quindi la sua' unicita' fece dire a Cristoforo Colombo:

**“Se il valore per tutte le spezie va valutato a peso d'argento, per la mastiha va valutato a peso d'oro”.**



STOUPAKIS  
CHIOS DISTILLERY S.A.

Si dice che Chios fosse il luogo di nascita di Omero. Si ritiene inoltre che fu a Chios che Colombo acquisì il suo marinaio che lo aiutò a scoprire l'America. Chios è anche la terra che dà vita alle famose sorgenti di Karydia e conferisce l'acqua preziosa delle sorgenti alla distilleria Stoupakis.

La nostra storia inizia nel 1896 sull'isola di Chios, dove l'eccezionale Mastiha ha viaggiato in tutti i villaggi di Chios e persino attraverso il mare, raggiungendo la Costa dell'Asia Minore.

Nel 1900, Yannis Stoupakis ottenne il suo primo permesso ufficiale dall'Impero ottomano che gli consentiva di gestire la sua distilleria a Dafnonas. Oggi, quelli stessi alambicchi di rame sono stati così attentamente conservati da trovarsi ancora presso le strutture all'avanguardia dell'azienda.





## LA DISTILLERIA

Competenza, esperienza e tradizione si uniscono per creare una trama potente che è la forza trainante dietro le strutture produttive all'avanguardia della Distilleria Stoupakis. Il risultato è un'esperienza unica per il palato di intenditori e neofiti. Il nostro impianto è dotato di attrezzature all'avanguardia che includono un gran numero di alambicchi di distillazione e di linee di produzione e imbottigliamento. Abbiamo fatto un investimento considerevole nel settore del controllo di qualità e quando guardiamo a ciò che abbiamo raggiunto non possiamo che essere orgogliosi: un laboratorio ultra moderno, dotato delle più recenti tecnologie all'avanguardia e dotato di chimici, ingegneri meccanici e degustatori.

EXCLUSIVE

# VANA TALLINN





# VANA TALLINN

## IL PRODOTTO

Vana Tallinn è un liquore eccezionale. La combinazione unica di ingredienti include rum della Giamaica, impreziosito da baccelli di vaniglia, arancio, limone e succo d'arancio amaro. Il caratteristico sapore e l'aroma esotico del liquore derivano tuttavia dalla corteccia di cannella. Utilizziamo solo ingredienti naturali.

## IL MARCHIO

Vana Tallinn è uno dei marchi più noti associati all'Estonia. Il leggendario liquore è prodotto senza interruzione dagli anni '60. Vana Tallinn è il marchio estone con la più estesa rete di distribuzione globale. In pratica, Vana Tallinn è liquore estone più conosciuto al mondo. Un vero patriota e ambasciatore dell'Estonia all'estero.

**RICONOSCIMENTI:**  
Best Alcoholic Beverage of Estonia 2014  
Best Alcoholic Beverage of Estonia 2013  
Best Alcoholic Beverage of Estonia 2011  
International Spirits Competition 2010 – gold medal  
The IWSC 2010 - gold medal  
Approved Taste 2009  
Estonian Spirit Challenge 2007 – gold medal  
The IWSC 2006 silver medal  
Estonian Spirit Challenge 2006 - Trophy  
Approved Taste 2005



## IL GUSTO

La ricetta originale di Vana Tallinn è custodita come un segreto di Stato.

Viene tramandata da un capomastro distillatore al suo successore. Baccelli di vaniglia, arancia, un pizzico di cannella, limone e succo d'arancio amaro, mescolati con rum giamaicano, danno al liquore un sapore vellutato ed esotico veramente unico.

Nella fase di produzione, che dura quasi 30 giorni, sono utilizzati esclusivamente ingredienti naturali. Ogni lotto è realizzato da persone in carne ed ossa, e non da macchine.

Siamo convinti, infatti, che solo le persone possano giudicare la bontà di un vero liquore.

## L'AROMA

Una perfetta combinazione di agrumi, toffee, caramello e spezie calde.



Disponibile anche con astuccio

# VANA TALLINN CREAM

## Vana Tallinn Cream

è un perfetto bilanciamento tra i sapori della crema fresca e del tradizionale liquore Vana Tallinn. Nell'aroma si avvertono la crema fresca, e le sfumature del rum e delle spezie.



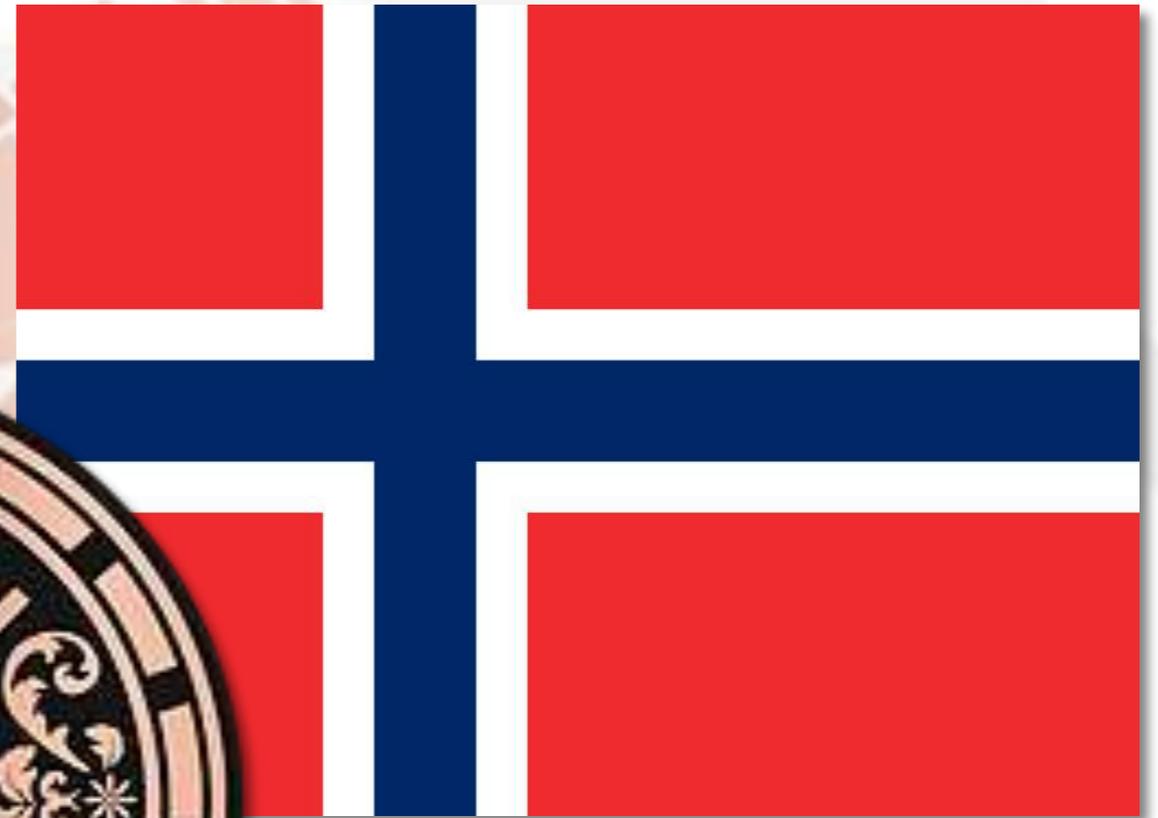
# SIGNATURE



**Vana Tallinn Signature** imbottigliato a mano, ha festeggiato nell'autunno 2013 l'anniversario del liquore più famoso in Estonia, con 100 milioni di bottiglie prodotte. Dal gusto irripetibile, è il frutto dell'impegno decennale dei mastri distillatori. Un cognac francese unito al fascino vellutato di Vana Tallinn la vera arte del liquore per momenti veramente Speciali

# HÅVALDSEN

— A Q U A V I T —



HÅVALDSEN



Il nome AQUAVIT deriva dal latino AQUA VITAE cioè l'acqua della vita. L'aquavit ha più di 200 anni di storia, nella tradizione Norvegese si distilla dalle patate.

HÅVALDSEN è distillata seguendo tutte le attenzioni della distillazione del gin, compreso il distillare i botanica tutti insieme e dopo la distillazione viene aggiunta soltanto pura acqua di montagna. Questo tipo di distillazione integra perfettamente gli ingredienti allo spirito base mantenendo un inconfondibile aroma. Molti dei Botanicals utilizzati sono coltivati alla fattoria Kimerud. Sono stati necessari anni per trovare il giusto equilibrio tra i botanicals per questa Aquavit.

Quello che rende unico questo prodotto è l'affinamento in 3 modi differenti: botti di Sherry, Madeira e Rovere Francese. Questa è quindi la prima Aquavit Triple-cask Finished.

Distillato 5 volte in un distillatore Arnold Holstein.  
Dopo la distillazione verrà aggiunta  
soltanto pura acqua di montagna Norvegese.  
ISC (International Spirit Competition )  
Silver medal 2017

Profondi aromi derivati dai botanica utilizzati:  
Cumino, Coriandolo, Angelica, Ginepro,  
Menta, Zenzero, arancia e limone.

Questa Aquavit Triple Cask è un omaggio al  
nonno del Master distiller. Herold Håvaldsen,  
minatore ed eroe di guerra nella II guerra  
mondiale.

Consigliato come digestivo al pari di un grande  
distillato invecchiato, la sua profondità e la sua  
struttura di aromi lo rende però uno strumento  
unico per il moderno Mixologist.



HÅVALDSEN  
AQUAVIT





**ACG AVE**

# AGAVE MAP





# LA COFRADIA®

Soddisfare i palati più esigenti è una delle missioni di "Cofradia" (la Confraternita).

È un Tequila di agave blu al 100% fatto

rispettando la tradizione

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.



# LA COFRADÍA<sup>®</sup>

Vengono prodotti tre tipi di Tequila: Silver, Reposado e Anejo.

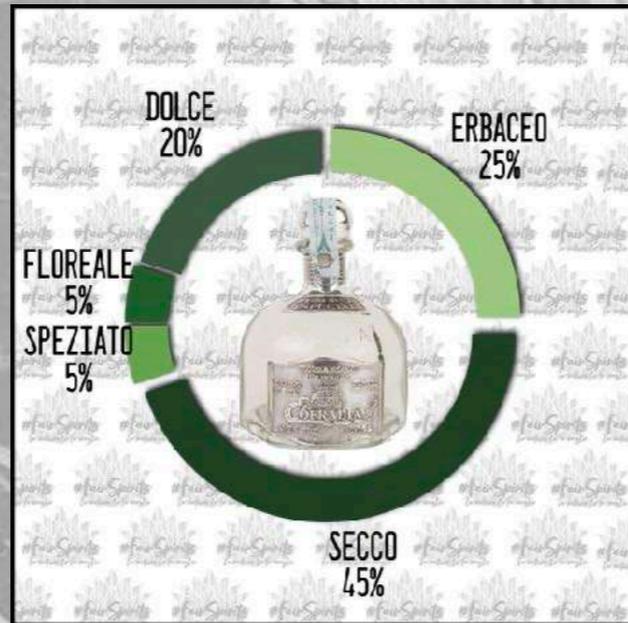
Questo Tequila fa parte di una riserva speciale dal nostro Mastro Distillatore, le cui bottiglie sono firmate dal proprietario della fabbrica, Mr. Carlos Hernandez.

La bottiglia in vetro soffiato è stata progettata per essere un regalo per un'occasione speciale.

Premiato Tequila a San Francisco International Spirits Competition 2012.



# LA COFRADIA TEQUILA Blanco



TEQUILA BLANCO  
MORBIDO ED ELEGANTE  
sentori di agave cotto unici.  
Bottiglie in vetro soffiato firmate  
dal Maestro Tequilero.

# LA COFRADIA TEQUILA Reposado



TEQUILA REPOSADO  
MORBIDO E DELICATO  
invecchiato circa 6 mesi.  
Bottiglie in vetro soffiato  
firmate dal maestro tequilero.

# LA COFRADIA TEQUILA ANEJO



TEQUILA AÑEJO,  
MORBIDO E ROTONDO,  
Invecchiato circa 18 mesi,  
bottiglie in vetro soffiato firmate  
dal Maestro Tequilero.

# COFRADIA ANEJO ed CATRINA



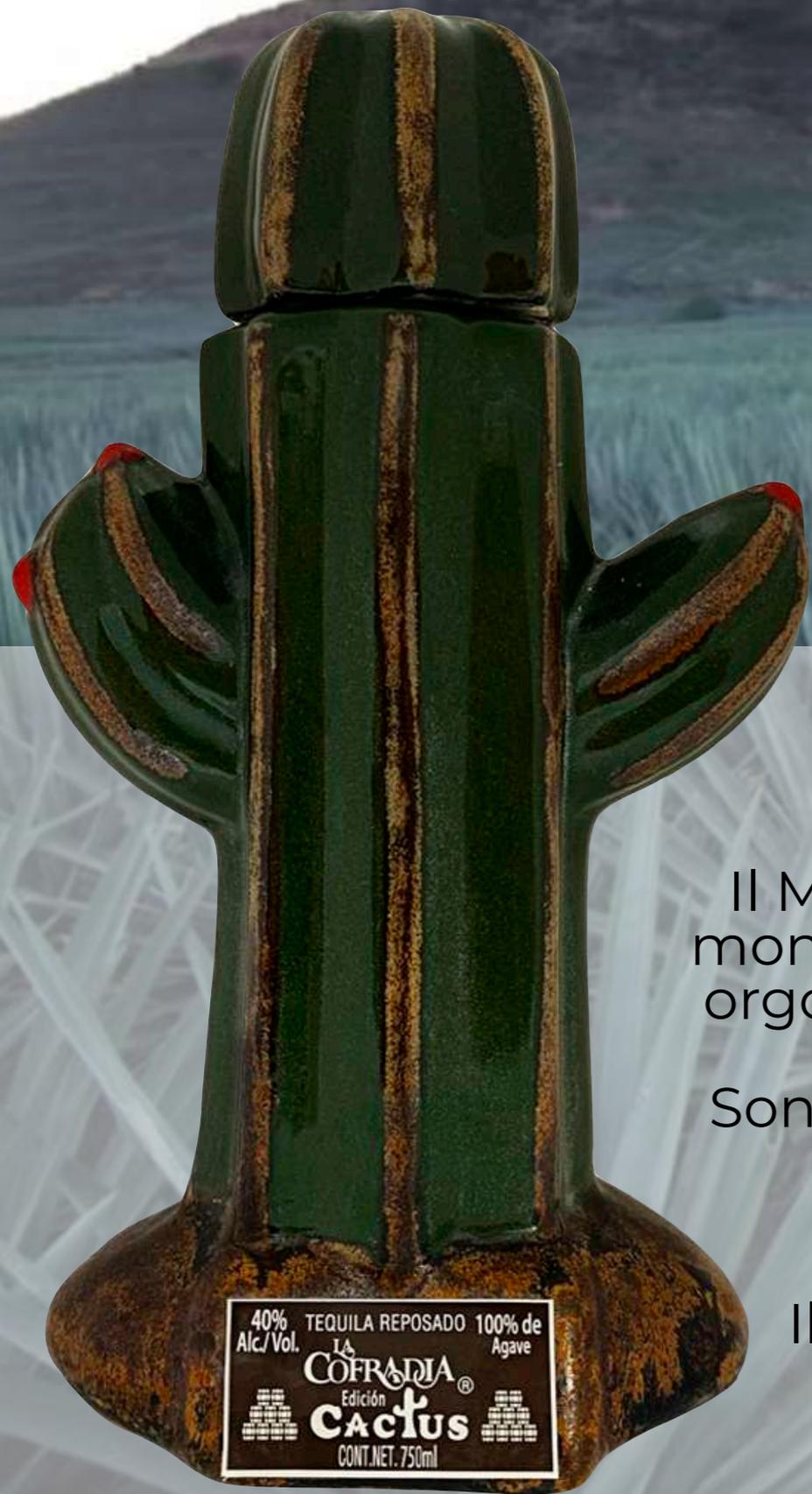
Catrina, simbolo delle nostre tradizioni messicane nata negli anni 20, apprezzato fino ad oggi grazie ai nostri artisti messicani. Il disegno raffigura una donna elegantemente vestita da scheletro con fiori autunnali sui suoi capelli.

Catrina è una delle nostre edizioni speciali di Tequila

La Cofradia che evoca uno delle più importanti tradizioni messicane: "Il giorno dei Morti".

Il tequila è anejo, morbido e rotondo come da tradizione della distilleria. Proposto in una bottiglia di ceramica fatta a mano

# COFRADIA REPOSADO ed CACTUS



Confezionata in un bottiglia di ceramica, creata in forni a 1260°C.

Il Messico ha il maggior numero di specie di cactus nel mondo e la sua grande riserva di flora e fauna è motivo di orgoglio e ammirazione. Il 10 ottobre commemoriamo la Giornata Nazionale del cactus.

Sono note circa 1.400 specie in tutto il mondo, di cui 669 messicane.

La Cofradia ed.Cactus ne esalta le forme e i colori attraverso questa bottiglia emblematica.

Il prezioso tequila contenuto è il nostro incredibile reposado.



100% AGAVE/100% MAGUEY/MEXICANO



EL  
VIEJO  
MANUELÓN

MEZCAL





## Dallo Storico produttore di Mezcal IBA' : El viejo Manuelon

Il maestro Mezcalero questa volta firma direttamente il suo prodotto unico.

Mezcales *El Viejo Manuelón* è l'unica azienda mezcal nello stato di Oaxaca che ha la certificazione biologica MEX-2016-089, è sostenibile al 100% nella sua produzione, mantiene un alto impegno nei confronti della sua comunità e dei suoi collaboratori. Oggi possiede più di 100 ettari coltivati con Arroqueño magueyes, espadín, blue pulquero, papalometl e messicano. *El Viejo Manuelón* è il risultato dell'amore per la terra, le tradizioni e la sua gente, è un omaggio al nostro maestro mezcal Don Manuel González Burgoa, che oggi attraverso la sua famiglia consolida il suo sogno di offrire al mondo un mezcal di carattere, equilibrato e nobile con sapori armoniosi.

## **Come coltiviamo l'agave:**

I semi di agave vengono coltivati nei nostri vivai, una volta che le piante sono forti vengono trapiantate in un'altra area di coltivazione, Siamo sostenibili al 100%, garantendo una produzione a lungo termine. La nostra coltivazione è all'interno di quella che oggi è conosciuta come agricoltura biologica, poiché durante la sua coltivazione non vengono utilizzati fertilizzanti o pesticidi.

El Viejo Manuelón dedica più di 10 anni di cura alle sue agavi, poiché durante questo periodo raggiungono il loro stato di maturità ottimale, in cui la quantità di fruttani contenuta è massima, in questo modo è garantito che per l'elaborazione del nostro mezcal si selezionano solo agavi di cappingone.



EL VIEJO



MANUELÓN

### **Come maciniamo l'agave:**

Una volta schiacciate le pinas, la polpa viene posta nelle vasche di legno e vi viene aggiunta acqua, per creare l'ambiente appropriato e favorire la crescita dei microrganismi. Dopo le ventiquattro ore, la polpa raggiunge il suo stato o "punto" proprio, caratterizzato dalla presenza di spuma e dal caratteristico suono di gorgogliamento intenso e uniforme in tutto il tino. Una volta che la crescita microbica è stata controllata, viene omogeneizzata mescolando il contenuto della vasca e coprendola con un telone. El Viejo Manuelón attende dai nove ai dieci giorni affinché gli zuccheri contenuti nella polpa si trasformino naturalmente in etanolo attraverso la fermentazione alcolica, la via metabolica dei lieviti.

**EVITA EL EXCESO**

## Come cuociamo l'agave:

El Viejo Manuelón esegue la cottura dell'agave in un forno di pietra ricavato in una buca scavata nel terreno, utilizzando della legna di pino che viene posta sul fondo, successivamente vengono posti dei sassi di fiume sopra la legna da ardere e si dà fuoco. Una volta che le pinas hanno raggiunto la giusta temperatura per la cottura, vengono ricoperti con "bagassa" di maguey (gli scarti e le foglie) bagnata per distribuire uniformemente la temperatura in tutto il forno, infine le agavi vengono ricoperti con coperte e sacchi e quindi ricoperti di terra mantenendo la temperatura del forno per tre o quattro giorni a seconda del clima.

Dopo tre o quattro giorni di cottura delle pinas, El Viejo Manuelón li macina per rendere i monosaccaridi ottenuti durante la cottura disponibili all'azione dei lieviti, per favorire la fermentazione.



# EL VIEJO MANUELON

**Tipo di Agave:** Angustifolia Haw

**Maturazione agave:** 9-12 anni.

**Cottura:** forni conici a terra, rivestiti di rocce vulcaniche.

**Fermentazione:** 100% naturale in tini di ginepro rosso.

**Distillazione:** Doppia in alambicco di rame.

*Certificato SAGARPA biologico e USDA biologico.*

Un mezcal perfetto da bere liscio ma ottimo per la miscelazione, il suo tono di fumo è presente, persistente, mai invasivo, nei cocktail ha il suo carattere deciso senza coprire gli altri componenti.





## MEZCAL CEBU CHIPITO

Cebú Chipito è un mezcal di alta qualità realizzato con la massima dedizione per soddisfare i più alti standard, utilizzando con agavi mature accuratamente selezionate al loro apice di dolcezza (maguey de pabilo) per garantire la massima espressione di aromi e sapori, cotto lentamente in un forno di terra per 5-7 giorni, fermentato naturalmente in tini di legno e distillato due volte in alambicchi di acciaio inossidabile e rame.

Seguendo le ricette tradizionali che incorporano l'uso di ingredienti per infondere al mezcal sapori e aromi più ricchi e complessi, nella seconda distillazione aggiungiamo chipito (*Clinopodium mexicanum*), una pianta endemica di Oaxaca, per arricchire il nostro mezcal con una qualità erbacea di menta che amplia le sue possibilità espressive, sia sorseggiata direttamente che miscelata in un cocktail.





Brand: **Cebú Chupito**

Prodotto: Mezcal Joven

Categoria: Artigianale

Classe: Blanco / Joven

Agaves utilizzati: Espadín / Angustifolia Haw.

Tempo di crescita dell'agave: 5-8 anni

Tipo di forno: forno conico di terra

Tipo di macinazione: tahona mossa da un cavallo

Tipo di fermentazione: tini di legno

Distillazione: doppia

% Alc. Vol.: 45°

Contenuto netto: 700 ml

Zona di origine: Tlacolula de Matamoros, Oaxaca

Casa produttrice: Destilería Los Amantes

Profilo: secco, vegetale, agave cotto, patata dolce cotta, lievito





**#fairSpirits**  
*la natura lo fa meglio*

Fair Spirits s.r.l.  
Piazza Vesuvio, 15 Milano  
[www.fairspirits.it](http://www.fairspirits.it)  
[E-mail-info@fairspirits.it](mailto:E-mail-info@fairspirits.it)