

**MiXer**

P R E M I U M



*Spirits*



DISTRIBUITO DA  
RINALDI IMPORTATORI  
BOLOGNA  
COMMERCIALE@RINALDI.BIZ

# Fifty Pounds

## RARE AND HANDCRAFTED LONDON DRY GIN

Questo London Dry Gin, di alto posizionamento qualitativo e perfetto per il Gin & Tonic, trae il suo nome dai quei tempi lontani in cui i distillatori londinesi erano sottoposti al pagamento di una tassa, appunto, di 50 sterline dell'epoca (Fifty Pounds).

La "Thames Distillers" che lo produce è una piccola distilleria a sud-est di Londra, in attività da oltre due secoli e appartenente a una famiglia di antiche tradizioni produttive; il Master Distiller è il Presidente dell'Associazione dei Distillatori Inglesi.

Fifty Pounds London Dry Gin è ottenuto partendo dalla base neutra di un'acquavite di cereali, distillata 4 volte; in questa base vengono immersi gli ingredienti vegetali, per un periodo di 2 giorni, poi il tutto viene

distillato una quinta volta in un vecchio alambicco "John Doore" (conosciuto tradizionalmente a Londra come "la Rolls Royce degli alambicchi").

Dopo la quinta distillazione, il liquido rimane a riposo per almeno tre settimane prima dell'imbottigliamento, per dar modo agli ingredienti vegetali di amalgamarsi perfettamente.

La produzione avviene secondo il metodo più antico, per piccoli lotti, e ogni bottiglia riporta il numero di lotto e l'anno di distillazione.



London dry gin dal 1736. Speziato, secco con note fruttate. Indicato il servizio durante le ore dedicate all'aperitivo, liscio con qualche cubetto di ghiaccio e una zest di pompelmo rosa con aggiunta di soda.

Ottimo per la preparazione di un Premium Gin Tonic. Servire 5 cl. di Fifty Pounds in un gran bicchiere High Ball colmo di ghiaccio con una premium acqua tonica, non aromatizzata, servita a parte. Decorare con tre olive conservate in salamoia e una fetta di limone.

Fifty Pounds and tonic da servire a tutte le ore del giorno in abbinamento ai più classici snack, nocchie di macadamia e patatine salate selezionate.

## CARATTERISTICHE

London Dry Gin

Gradazione: 43,5% vol.

Capacità: 70cl

Provenienza: Londra – Regno Unito

N° distillazioni: 4 + 1

11 botaniche erbe, spezie, fiori e frutta

Bottiglia a sezione quadrata come nel 1700

Alla vista: colore trasparente, cristallino

Al naso: aroma tipico, gradevolmente speziato

Al palato: secco, fresco e pulito, equilibrato



by

Alessandro Melis

INDRINKABLE

CONOSCENZA FORMAZIONE OSPITALITÀ

*Trois  
Rivières*

FRENCH PLANTATION RHUM



DISTRIBUITO DA  
RINALDI IMPORTATORI  
BOLOGNA  
COMMERCIALE@RINALDI.BIZ

# Trois Rivières

## CUVÉE DE L'OCEAN

La Martinica è una delle isole più belle dei Caraibi, ed è la culla dei celebri Rhum agricoli. A partire dal 1996, essendo considerata territorio metropolitano francese, può fregiare i suoi Rhum della prestigiosa denominazione territoriale "A.O.C. Martinique".

La piantagione Trois Rivières è una delle più antiche della Martinica: risale infatti alla metà del XVII secolo, quando Nicolas Fouquet, Sovrintendente alle Finanze del re Luigi XIV, volle farne la tenuta più grande dell'isola (220 ettari). Le bottiglie e le etichette dei Rhum Trois Rivières sono state recentemente ridisegnate: un tocco di colore azzurro mare contraddistingue il nuovo packaging, quasi a

sottolineare la personalità marina dei prodotti, la cui materia prima viene ottenuta a breve distanza dalle stupende spiagge caraibiche dell'isola.

### Cuvée de L'Océan

Proveniente da canna da zucchero coltivata nelle immediate vicinanze dell'oceano, si caratterizza per un gusto minerale, iodato, salino. Da degustare puro o nei cocktail, può anche accompagnare a tavola i frutti di mare o i crostacei.

## PERFECT SERVE

Rhum bianco, metodo di produzione "Agricole", provenienza Martinica. Indicato il servizio durante l'aperitivo. Con un'attenta miscelazione, può essere ingrediente principale di cocktail con frutta fresca come lime, papaya, guava, succo di limoni e/o arance. Molto indicato servirli in bicchieri Tiki o fancy, meglio se con tanto ghiaccio. Risulteranno freschi, dissetanti, indicati con insalate di mare, fritti di pesce e battute di carne di manzo con un condimento strutturato. Trois Rivières Cuvée de l'Océan può essere anche abbinato con miele e polvere di cannella e una leggera miscelata in mixing glass per raffreddarlo. Risulterà perfetto per un dopo cena estivo assieme a frutta fresca di stagione. Packaging innovativo ed elegante con bottiglia colorata di un bel turchese.

## CARATTERISTICHE

Categoria: Rhum bianco Agricolo

Gradazione: 42% vol.

Capacità: 70cl

Provenienza: La Martinica

N° distillazioni: 2 con distillatore in rame

Bottiglia unica, che caratterizza una bottigliera "di classe"

Alla vista: colore trasparente, cristallino

Al naso: aroma tipico con note sapide

Al palato: minerale, iodato, salino



by

*Alessandro Melis*

**INDRINKABLE**

CONOSCENZA FORMAZIONE OSPITALITÀ



# Galliano L'Aperitivo

## LA GARANZIA DI UN MARCHIO STORICO PER UN PRODOTTO INNOVATIVO

Una formula complessa quella del Galliano L'Aperitivo che ha richiesto anni di lavoro per poter assemblare in modo straordinariamente unico 51 matrici vegetali. Le stesse vengono lavorate essenzialmente con tre principali processi: l'infusione, la macerazione e l'estrazione. Di tali processi occorre avere una conoscenza accurata e metodica per permetterne replicabilità e stabilità, in particolare sono i tempi e il rapporto alcool/acqua a dover essere ben determinati e costanti. Segue la fase che porta a giusta maturazione i singoli estratti per poi passare al momento più delicato quello della creazione del blend finale; lo stesso deve essere studiato nei minimi dettagli per garantire la miglior performance ed interazione fra le componenti fino a stabilizzarne la miscelazione.

Il risultato? Un prodotto ricco e in grado di regalare molteplici sensazioni. Il Galliano L'Aperitivo è come se avesse una triplice anima perché si porta dietro un po' di caratteristiche del vermouth, un po' dell'aperitivo, e un po' del bitter. Non vuole sostituire nessuno di questi tre perché si propone come qualcosa

di straordinariamente diverso e unico.

Perché 51 erbe? Perché la complessità permette di soddisfare al meglio le esigenze della miscelazione e di essere base creativa perfetta per declinare il prodotto a seconda dei gusti.

La sfida per il bartender sta proprio nella ricerca dell'abbinamento ideale per il cliente che ha di fronte; le miscelazioni permettono di far emergere note più dolci, o più amare, tra le quali si avvertono sfumature di bergamotto (made in Italy) e di rabarbaro. Tutto il processo di estrazione avviene da sempre presso la distilleria della Maraschi & Quirici di Chieri (Torino), storica Azienda di aromi fondata nel 1888 a cui, fin dal principio, Arturo Vaccari si rivolse per creare il suo Galliano Autentico. Ancora oggi, nonostante il marchio Galliano sia passato nel 2006 alla società LUCAS BOLS, la nuova proprietà si affida a Maraschi e Quirici per la preparazione di tutta la linea Galliano (Autentico, Vanilla, L'Aperitivo, Ristretto Amaretto), seguendo scrupolosamente l'imprinting di preservare lo Spirito Italiano dato da Arturo Vaccari nel lontano 1896.





## CARATTERISTICHE

Categoria: Aperitivo Premium

Gradazione alcolica: 24% vol.

Provenienza: preparazione estratti ed essenze  
provincia di Torino

Processo produttivo: infusione, macerazione  
ed estrazione di 51 matrici vegetali.

Componenti: una formula complessa nata  
dall'assemblaggio di 51 matrici vegetali che  
comprendono estratti e infusi di agrumi mediterranei  
come arance, bergamotti, arance amare, chinotto,  
mandarini e pompelmi.

Al naso: esplosione di profumi mediterranei, sfumature  
complesse e un sottile aroma erbaceo di fondo.

Al palato: il gusto è fresco, con chiare note di agrumi  
mediterranei tra cui spicca il bergamotto, combinate  
con altre sottilmente erbacee che si completano con  
l'amaro dato da rabarbaro e chinotto.

Finale: Galliano L'Aperitivo ha un finale lungo, dolce,  
ma allo stesso tempo amarognolo.

### DISTRIBUTORI

GRUPPO PARTESA  
ITALIA

THREE MONKEYS SNC  
IMPERIA

REAL WINE  
MASSA CARRARA

SIMONETTA SRL  
COMO - LECCO

NAVAS SRL  
NAPOLI

SUPERDRINK SRL  
MILANO

DAMARCO & C. SNC  
TORINO

CECCONI MARIO SRL  
ANCONA

DEL FRATE SRL  
ROMA

SUPERHORECA SRL  
RICCIONE

G.B. MARENZI SRL  
BERGAMO

IDROS SPA  
BOLOGNA

FERRO DISTRIBUZIONE SRL  
PADOVA - TREVISO

SEMERARO DISTRIBUZIONI  
TARANTO

FINOCCHIARO SRL  
CATANIA



Decine di infusi di erbe e spezie e la profonda esperienza degli artigiani distillatori sono i principali ingredienti di Galliano L'Aperitivo. Un prodotto nato espressamente per il servizio durante l'aperitivo. Ha un ampio ventaglio di ingredienti che lo compongono e che permettono di servirlo in differenti modi. Ottimo in miscelazione con bevande sodate agli agrumi, si apre regalando profumi mediterranei eleganti e coinvolgenti.

Altro Perfect Serve ideale per esaltare ulteriormente le qualità di Galliano e far emergere completamente i suoi 50 e più ingredienti, è prepararlo shakerato con sciroppo di zucchero, succo di limone e tre quattro gocce di bitter alla lavanda, versarlo in un bicchiere grande da vino bianco e allungarlo con soda o acqua minerale gassata. Decorarlo con un rametto di rosmarino e, se in stagione, con una zest di bergamotto.

Ottimo se abbinato a crudité di verdura condite con olio extra vergine di oliva, con bruschette al pomodoro con pane caldo e fragrante, con frittate di asparagi o zucchine.

Ottimo anche servito miscelato con vermouth importanti e ricchi di rabarbaro e vaniglia, sempre con tanto ghiaccio in un bicchiere Old Fashioned.

Le ricette: 5 cl Galliano L'Aperitivo, 10 cl soda al pompelmo rosa, 1 cl di succo fresco di lime. Polvere di pepe rosa e foglie di salvia a decorare. Bicchiere High Ball o Collins Ampio. La seconda: 6 cl Galliano L'Aperitivo, 2 cl succo di limone di Sorrento, 1 cl di sciroppo di zucchero, soda o acqua gassata a colmare. Bicchiere da Vino Rosso; decorazione con rametto di rosmarino, zest di Bergamotto.



by

Alessandro Melis

INDRINKABLE

CONOSCENZA FORMAZIONE OSPITALITÀ

# Vecchio Amaro del Capo Riserva 100<sup>th</sup> Anniversary

PRODOTTO IN QUANTITÀ LIMITATA E NUMERATA

Questa riserva dedicata al Centenario della Distilleria Caffo (1915~2015), è stata prodotta in quantità limitata e in una nuova bottiglia appositamente realizzata per l'occasione. La sua lunga preparazione prevede l'infusione di numerose erbe, di fiori e di frutti calabresi secondo gli antichi metodi artigianali e l'impiego di pregiate partite di acquaviti di vino invecchiate lungamente in botti di rovere di Slavonia e custodite per decenni in magazzini di invecchiamento sotto il controllo dello Stato Italiano.

Il Vecchio Amaro del Capo Riserva 100th Anniversary viene poi ulteriormente affinato in botti di rovere, in modo da ottenere la massima armonia tra tutti i suoi ingredienti, che gli consente di divenire un raro prodotto da meditazione da gustare nelle migliori occasioni, nei locali che si distinguono e nelle case degli intenditori più esigenti. Un liquore unico e ricercato, che rappresenta a pieno titolo l'Italia tra gli alcolici "premium" più apprezzati nel mondo.



DISTRIBUTORI ITALIA

GARRITANO LUIGI & F.LLI  
SNC INGROSSO [CS AMANTEA  
CAMPORA SAN GIOVANNI]

MERCURI ANGELINA & C. SAS  
• EURODRINK  
[CZ LAMEZIA TERME NICASTRO]

VALENTINI VINI LIQUORI SRL  
[RSM FALCIANO]

FRATELLI SOLDATO SRL •  
INGROSSO BEVANDE ALIMENTARI  
[CS AMENDOLARA]

RICCIARDI GIUSEPPE •  
RICCIARDI DISTRIBUZIONE BIBITE  
[MT MATERA]

GIULIANELLI • CASH & CARRY  
SPA [RSM GALAZZANO]

LO PRESTI DOMENICO SAS •  
L.P. DISTRIBUZIONE BEVANDE  
[CT ACI SANT'ANTONIO]

MINOTTI VIRGINIA • VINI  
LIQUORI BIBITE E BIRRE  
[MB LIMBIATE]

DAMARCO MARILENA & C.



## CARATTERISTICHE

Categoria: Liquore d'erbe a base di acquavite di vino  
invecchiata oltre 30 anni

Gradazione: 37,5% vol.

Capacità: 70 cl

Provenienza: Calabria - Italia

Ottenuto per infusione e distillazione di erbe e spezie,  
principalmente calabresi.

Affinamento ulteriore in rovere

29 botaniche erbe, spezie, fiori e frutta

Bottiglia personalizzata di vetro pesante, dedicata  
esclusivamente al prodotto

Alla vista: ambrato con riflessi arancio

Al naso: aroma tipico di erbe e agrumi,  
fresco e speziato

Al palato: equilibrato e aromatico.

Da gustare in bicchieri molto larghi. Da meditazione.

## PERFECT SERVE

Liquore d'Erbe Amaro di Calabria. Fruttato ed erbaceo. Indicato particolarmente dopo cena in bicchieri da cognac a temperatura ambiente come prodotto "da meditazione". In alternativa, può essere servito freddo con due o tre cubetti di ghiaccio in abbinamento a frutta secca, a dolci a base di cioccolato e pasta di mandorla, frutta disidratata. Perfetto anche in miscelazione come ingrediente per cocktail serviti durante l'aperitivo, si presta a essere miscelato con vermouth dai sentori raffinati ed eleganti, gin dalle note agrumate. Può anche essere usato come bitter in un Negroni o un Americano, dà una nota erbacea molto raffinata e amaricante. Impiegare un bicchiere tumbler basso per il servizio nel dopo cena con qualche cubetto di ghiaccio oppure un bicchiere Old Fashioned quando usato come ingrediente per premium cocktail.



by

*Alessandro Melis*

**INDRINKABLE**

CONOSCENZA FORMAZIONE OSPITALITÀ

SNC • DAMARCO [TO TORINO]

P.G.S. CATERING & SERVICE  
SRL [TA FAGGIANO]

PLANET BEVERAGE SRL  
[SA CAPACCIO]

BEVANDE VITANTONIO SRL  
[SA OGLIASTRO CILENTO]

GUERRERA CAMPANIA SRL  
[NA GIUGLIANO IN CAMPANIA]

TOMASELLI MARIO  
[FR SORA]

S.I.D.AL. SRL • SOCIETÀ ITALIANA

DISTRIBUZIONI ALIMENTARI  
[PT PISTOIA]

AMODEO GIUSEPPE  
[PA MISILMERI]

BEVERAGE & FOOD SERVICE  
SRL [RM CIAMPINO]

ZANCHETTA DE PASQUALE  
FORTUNATO & C. SAS ENOTECA  
VINARIUS [BA BARI]

NON SOLO BIRRA SRL  
[BN APICE]

PARTESA SRL

[MI SESTO SAN GIOVANNI]

MEBIMPORT SRL  
[LE LEVERANO]

ADELIZZI SASDI ADELIZZI  
GIUSEPPINA & C. [SA EBOLI]

HO.RE.CA. DI.VI.L. SRL  
[NA NAPOLI]

GROS F4 SNC DEI FRATELLI  
PANCONI [MS TERRAROSSA]

FV DISTRIBUZIONE SRLS  
[FR FROSINONE]

LA SORGENTE DISTRIBUZIONE

SRLS [RM ROMA]

VINCENZO LA MOTTA SRL  
[BN BENEVENTO]

BIBITAL BRIANZA SRL  
[MB VIMERCATE]

VITA ROBERTO • SORSI DI VITA  
[AL TORTONA RIVALTA SCRIVIA]

TIN BEER SRL [VI BRENDOLA]

ESSE DI SRLS  
[BN SAN SALVATORE TELESINO]

VIN PIÙ SRL [BS BRESCIA]



# Gra'it Grappa

## LA GRAPPA ENTRA NEL MIX A TESTA ALTA

La sfida di portare la grappa a testa alta nel mondo del mix era un obiettivo veramente ambizioso, ma serviva una Grappa veramente speciale: una grappa dal carattere ricco e morbido, estremamente piacevole, ma anche versatile in quanto sorprendentemente capace di abbinarsi con altri distillati ed ingredienti per creare mix innovativi in cui la personalità della grappa può divenire l'elemento caratterizzante e distintivo del cocktail.

A questa missione, le Distillerie Bonollo di Padova hanno dedicato quattro anni di duro lavoro, evolvendo e testando il prodotto con i più esperti bartender mondiali ed arrivando ancora

una volta a precorrere i tempi nell'innovazione della categoria.

Così è nata Gra'it, miscela perfetta di 7 delle migliori varietà di grappe (Brunello, Barolo, Moscato d'Asti, Amarone, Prosecco, Aglianico e Nero D'Avola) distillate dalla Bonollo.

La sfida inizia nel 2016 dagli Stati Uniti, in cui la Bonollo, ha organizzato la Gra'it Challenge: la prima competizione al mondo nel mix che ha avuto come protagonista la Grappa.

I sette vincitori sono stati selezionati fra oltre 300 bartender nel corso di 5 tappe (Miami, New York, Austin, Los Angeles, Chicago) da un panel di prestigiosi giudici internazionali.





## CARATTERISTICHE

Categoria: grappa multi-varietale, ottenuta da un blend di 7 grappe distillate dalle vinacce dei più prestigiosi vini italiani (Brunello, Nero d'Avola, Barolo, Prosecco, Amarone, Moscato d'Asti e Aglianico)

Colore: Giallo paglierino

Note organolettiche: gentile con note di frutta bianca, frutta secca, floreali e vaniglia.

Grado alcolico: 40,3%

Distillazione: Sistema Unico Bonollo

Invecchiamento: 12 mesi in botti di Rovere di Slavonia

Segni particolari: nata per essere miscelata

Claim: VERA ALCHIMIA ITALIANA

La prima classificata, Giorgia Crea, è una giovane bartender italiana di grandissimo talento e passione, che lavora in uno dei più innovativi locali di Miami. Con il suo cocktail – “A care affair” – ha saputo raccontare il contributo di innovazione e creatività 100% italiana che Gra'it Grappa riesce ad esprimere nel bere miscelato. Gra'it sbarcherà in autunno in Italia, solo per i locali più prestigiosi della penisola.

DISTRIBUITO IN ITALIA DIRETTAMENTE DA:

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO S.P.A.

VIA G. GALILEI, 6 35035 MESTRINO (PD)

TEL. +39 049 900 0023 WWW.GRAIT.IT



Una grappa nata da un blend di 7 prestigiosi vitigni. È molto morbida al palato e si caratterizza per i suoi profumi floreali marcati.

Indicata per un servizio a bassa temperatura (4/6 gradi) in abbinamento a frutta fresca di stagione soprattutto durante la stagione estiva.

Nata per la miscelazione, racchiude diversi profumi con i quali possiamo con sapienza e conoscenza abbinare diversi liquori e bibite sodate.

Si presta in particolar modo a miscelazioni con sodati agrumati e non troppo dolci. Tra i diversi cocktail che si possono formulare con questa grappa, ve ne suggeriamo uno di facile realizzazione: 5 cl di Gra'it miscelati a una soda aromatizzata al pompelmo rosa. Servire in un bicchiere Collins decorato con una fettina di pompelmo e un rametto di timo fresco.

Nel dopo cena Gra'it va servita con ghiaccio e una zest di limone in bicchiere Old Fashioned: diventa un ottimo digestivo.

Un consiglio? Molto meglio miscelare questa grappa 'innovativa' con ghiaccio cristallino, che creare cocktail con shakerate energiche.

Prosit!



by

Alessandro Melis

INDRINKABLE

CONOSCENZA FORMAZIONE OSPITALITÀ

# G'Vine Floraison

GLOBALMENTE APPREZZATO, ANTICONFORMISTA PER TRADIZIONE

A soli dieci anni dalla sua creazione, avvenuta nel 2006, G'Vine è oggi uno dei primi quattro best seller mondiali nel panorama del gin super premium (fonte: IWSR 2016), una categoria sempre più popolare. In occasione del decimo anniversario di G'Vine, Maison Villevert, l'azienda produttrice, ne ha rinnovato il packaging, evidenziando un'attenzione al prodotto che deve sempre di più coinvolgere anche la sua immagine. L'elegantissima nuova bottiglia di G'Vine sarà disponibile a partire da settembre 2017. Spirito pionieristico, creatività e vocazione all'eccellenza: questi sono i tre principali motori che hanno spinto Jean-Sébastien Robicquet, fondatore, enologo e mastro distillatore di Maison Villevert, nella zona di Cognac, a distaccarsi dall'odierno trend della produzione mondiale di gin, basata sull'utilizzo dei cereali, per creare G'Vine. Infatti, al contrario del 99% del gin mondiale, G'Vine non viene otte-

nuto dalla distillazione dei cereali, ma realizzato con acquavite di uva, rinnovando un antico uso quattrocentesco francese. Il blend di uve che ne deriva è una base dal sapore delicato e fresco, perfetta per esaltare le peculiari e distinte caratteristiche di ben 10 botanicals, tra cui il fiore di vigna è senza dubbio l'ingrediente principe. Meticolosamente selezionati e distillati singolarmente, i botanicals vengono combinati in una ricetta, le cui dosi sono gelosamente custodite da Maison Villevert. Il risultato di questo primo assemblamento viene poi sottoposto ad un processo di distillazione finale, che avviene in un alambicco di rame specificatamente studiato per G'Vine e denominato "Lily Fleur". L'incomparabile morbidezza e freschezza di G'Vine è il risultato di questa ultima fase di lavorazione, ogni stadio della quale viene scrupolosamente controllato per garantire l'unicità del prodotto.





## CARATTERISTICHE

Categoria: Super Premium Gin

Gradazione alcolica: 40% vol.

Provenienza: Francia, regione del Cognac

Distillato di base: d'uva anziché di cereali

Botanicals: 10, incluso il Ginepro

Ingrediente distintivo: fiore di vigna,  
distillato in alambicchi tipici della tradizione  
profumiera fiorentina

Distillazione finale: tradizionale, nell'alambicco  
di rame "Lily Fleur", specificatamente studiato  
per G'Vine

Al naso: aromatico e floreale, con note di ginepro  
e cardamomo

Al palato: fresco e delicato, arricchito dal fiore di vite

Finale: sottile e floreale

### DISTRIBUTORI ITALIA

#### LOMBARDIA

VARGROS SAS • VIA OROBIA, 11  
20139 MILANO (MI)

ENOSTORE SAS • VIA GRAMSCI, 39  
20035 LISSONE (MI)

TRUSSONI BEVERAGE •  
VIA SPLUGA, 114  
23015 NUOVA OLONIO (SO)

ALPORI FESTA & C. •  
VIA FRANCIACORTA, 32  
25132 BRESCIA (BS)

VINICOLA MAURI SRL •  
VIALE TONALE, 2  
23900 LECCO (LC)

#### PIEMONTE

DA MARCO • PIAZZA DELLA  
REPUBBLICA, 4  
10122 TORINO (TO)

ZOPPIS SRL • VIA PER ALZO, 19  
28017 SAN M. D'OPAGLIO (NO)

#### VENETO

FERRO DISTRIBUZIONE SRL •  
BORGO PADOVA, 101/A  
31033 CASTELFRANCO VENETO (TV)

BAGGIO SRL • VIA TERRAGLIO, 156  
31100 TREVISO (TV)

#### EMILIA ROMAGNA

CANTINA MARITTIMA SRL •  
VIA GIUSEPPE DI VITTORIO, 70  
48015 CERVIA (RA)

#### TOSCANA

VERSILIA FOOD SERVICE SNC •  
VIA ARGINVECCHIO, 17/B  
55041 CAPEZZANO PIANORE (LU)

#### PUGLIA

LINCIANO LIQUORS SRL •  
VIA DUCA DEGLI ABRUZZI, 59/61  
73100 LECCE (LE)



G'Vine è un Gin francese dalle note morbide, floreali e speziate.

Il servizio è indicato durante le ore dedicate all'aperitivo ma è anche consigliabile in occasione di una cena a base di crostacei o pesce crudo come ostriche, ricci di mare, gamberi rossi e tartufi di mare.

Servire 5 cl di Gin G'Vine in un bicchiere tumbler alto e ampio, tipo Collins, aggiungendo 3 grandi cubi di ghiaccio cristallino, accompagnato da un'acqua tonica dall'effervescenza fine e persistente con una buona presenza di chinino al fine di risaltare l'aroma floreale ed erbaceo del nostro Premium Gin.

Decorare con una piccola scorza di limone dalla quale, con una lieve pressione tra indice e pollice, in prossimità del bicchiere, avremo prima estratto i profumi di zagara e limone.

Dare una piccola miscelata e servire con garbo e amore.

Accompagnare, oltre che con pesce crudo, con bocconcini di mozzarella di bufala condita con olio extravergine di oliva e crostini di pane.

Secco, fresco, dissetante e rinfrescante!



by

Alessandro Melis

INDRINKABLE

CONOSCENZA FORMAZIONE OSPITALITÀ

LE  
DIC  
OTTO  
LUNE

# Le Diciotto Lune Riserva Botti di Porto

DA UN ULTERIORE AFFINAMENTO DI ALTRI 18 MESI IN BOTTI DI PORTO, NASCE UNA GRAPPA DALLE SENSAZIONI UNICHE

Era il 1998 quando Andrea e Stefano Marzadro, decisi a dare alla Grappa la giusta posizione per competere con tutti gli altri distillati internazionali, diedero vita a un progetto nuovo, quello che si sarebbe trasformato nella Grappa Le Diciotto Lune. Un percorso lungo, durato ben 4 anni, durante i quali si sono susseguite molte fasi di sperimentazione tra tecniche di affinamento con botti di differenti misure, legni, provenienza e tostatura, tutte rigorosamente nuove, così da arricchire il gusto della Grappa senza coprirne il sapore. Dopo questo periodo di lavoro e prove, nel 2002 esce la prima bottiglia de Le Diciotto Lune, una Grappa nata da un blend di 4 affinamenti distinti, per 18 mesi, in botti di rovere, frassino, ciliegio e acacia. Il risultato dell'assemblaggio,

curato e attento, rappresenta lo stile inconfondibile de Le Diciotto Lune.

Le ricerche non si sono fermate e, da qualche tempo, alla linea della Marzadro si è aggiunta una nuova Grappa: Le Diciotto Lune Riserva invecchiata in botti di Vino Porto. Una tecnica già usata per altri distillati ma, in questo caso, capace di creare una Grappa unica e originale, arricchita dai toni fruttati tipici del vino portoghese: dopo la prima sosta di 18 mesi, Le Diciotto Lune, riposa per altri 18 mesi in botti da 630 litri già usate per il Porto.

DISTILLERIA MARZADRO  
VIA PER BRANCOLINO 10  
38060 NOGAREDO (TN)  
WWW.MARZADRO.IT  
INFO@MARZADRO.IT  
TEL. 0464 304555

## CARATTERISTICHE

Provenienza: Nogaredo (Tn)

Gradazione: 42% Vol.

Vitigni: Marzemino, Teroldego e Merlot (70%),  
Moscato e Chardonnay (30%)

Metodo di invecchiamento: 18 mesi in botti di legni  
diversi + 18 mesi in botti di vino Porto

Capacità: 70 cl e 20 cl

Produzione: limitata a 6.000 bottiglie all'anno

Colore: ambrato con calde venature caramello

Profumo: avvolgente e fruttato tipico del vino Porto

Sapore: rotondo e armonico, richiama  
le caratteristiche dei vitigni con l'aggiunta  
di una nota fruttata



PERFECT SERVE

Grappa di grande qualità e morbidezza indicata per essere servita a fine pasto in un bicchiere a forma di piccolo calice con bocca stretta e una temperatura di servizio intorno ai 16-18 gradi. Molto indicato l'abbinamento a cioccolati con una buona percentuale di cacao fondente (almeno 80%). Un servizio innovativo e sicuramente adatto a 18 Lune Riserva Botte di Porto è in miscelazione. Una rivisitazione di un classico Dark and Stormy con la nostra Grappa Premium e del succo di limone, diventa un cocktail che può essere servito a tutte le ore della giornata, molto fresco e dissetante: 5 cl 18 Lune Botte di Porto, 10 cl Ginger Beer, 2 cl succo di limone. Dopo cena diventa un ottimo modo per chiudere una splendida serata in compagnia.



Alessandro Melis

INDRINKABLE

CONOSCENZA FORMAZIONE OSPITALITÀ

*Diciotto Lune*

# BOTTE PORTO

Un'edizione speciale della Grappa Stravecchia, *Diciotto Lune*.  
**Riserva Botte Porto** nasce da un periodo di invecchiamento  
aggiuntivo di 18 mesi, in un numero limitato di botti,  
utilizzate in precedenza per l'affinamento del vino *Porto*.  
L'ulteriore affinamento evidenzia un contrasto Grappa-Legno  
più netto e un sentore fruttato proveniente dalla botte di Porto.

**DISTILLERIA MARZADRO**

*Grappa dal 1949*

Nogaredo (Trento) Italia  
[www.marzadro.it](http://www.marzadro.it)



# Liquorice

IL LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA DI CALABRIA: UNICO AL MONDO

La natura ha dato alla liquirizia il meglio di sé, infatti fin dall'antichità sono conosciuti i principi attivi e il gusto dolce e piacevole della sua radice.

È riconosciuto che schiarisce la voce, salva l'alito e la gola e ha proprietà espettorante, emolliente, antisettica, antiflogistica e anticarie.

È anche presente in varie ricette afrodisiache e nel Kama-Sutra.

Era usata dagli alchimisti di un tempo

nelle pozioni medicamentose.

È oggi apprezzata da tutti come caramella naturale e salutare, e ha anche uno spirito: Liquorice.

La Distilleria Caffo è stata la prima azienda a produrre un "liquore di pura liquirizia calabrese", creando un prodotto unico e inimitabile, per questo oggi solo Liquorice Caffo è "l'originale liquore di pura liquirizia calabrese"...

Denso, nero più che mai, con il gusto ineguagliabile della liquirizia calabrese, dai mille usi, è il liquore perfetto per ogni occasione.



#### DISTRIBUTORI ITALIA

GARRITANO LUIGI & F.LLI  
SNC INGROSSO [CS AMANTEA  
CAMPORA SAN GIOVANNI]

MERCURI ANGELINA & C. SAS  
• EURODRINK  
[CZ LAMEZIA TERME NICASTRO]

VALENTINI VINI LIQUORI SRL  
[RSM FALCIANO]

FRATELLI SOLDATO SRL •  
INGROSSO BEVANDE ALIMENTARI  
[CS AMENDOLARA]

RICCIARDI GIUSEPPE •  
RICCIARDI DISTRIBUZIONE BIBITE  
[MT MATERA]

GIULIANELLI • CASH & CARRY  
SPA [RSM GALAZZANO]

LO PRESTI DOMENICO SAS •

L.P. DISTRIBUZIONE BEVANDE  
[CT ACI SANT'ANTONIO]

MINOTTI VIRGINIA • VINI  
LIQUORI BIBITE E BIRRE  
[MB LIMBIATE]

DAMARCO MARILENA & C.  
SNC • DAMARCO [TO TORINO]

P.G.S. CATERING & SERVICE  
SRL [TA FAGGIANO]

PLANET BEVERAGE SRL  
[SA CAPACCIO]

BEVANDE VITANTONIO SRL  
[SA OGLIASTRO CILENTO]

GUERRERA CAMPANIA SRL  
[NA GIUGLIANO IN CAMPANIA]

TOMASELLI MARIO  
[FR SORA]

S.I.D.AL. SRL • SOCIETÀ ITALIANA



## CARATTERISTICHE

Categoria: Liquore di liquirizia di Calabria DOP

Gradazione: 27% vol.

Capacità: 50 cl

Provenienza: Calabria - Italia

Ottenuto direttamente estraendo a caldo il succo dalle radici di liquirizia

Per un litro di LIQUORICE vengono impiegati oltre 500 grammi di radice fresca di Liquirizia di Calabria DOP

Bottiglia scura personalizzata, decorata in oro e bianco

Alla vista: colore dal marrone scuro al nero intenso

Al naso: aroma tipico di liquirizia

Al palato: molto denso, gusto intenso di liquirizia pura.

Da gustare in bicchieri piccoli.

DISTRIBUZIONI ALIMENTARI  
[PT PISTOIA]

AMODEO GIUSEPPE  
[PA MISILMERI]

BEVERAGE & FOOD SERVICE  
SRL [RM CIAMPINO]

ZANCHETTA DE PASQUALE  
FORTUNATO & C. SAS ENOTECA  
VINARIUS [BA BARI]

NON SOLO BIRRA SRL  
[BN APICE]

PARTESA SRL  
[MI SESTO SAN GIOVANNI]

MEBIMPORT SRL  
[LE LEVERANO]

ADELIZZI SASDI ADELIZZI  
GIUSEPPINA & C. [SA EBOLI]

HO.RE.CA. DI.VI.L. SRL

[NA NAPOLI]

GROS F4 SNC DEI FRATELLI  
PANCONI [MS TERRAROSSA]

FV DISTRIBUZIONE SRLS  
[FR FROSINONE]

LA SORGENTE DISTRIBUZIONE  
SRLS [RM ROMA]

VINCENZO LA MOTTA SRL  
[BN BENEVENTO]

BIBITAL BRIANZA SRL  
[MB VIMERCATE]

VITA ROBERTO • SORSI DI VITA  
[AL TORTONA RIVALTA SCRIVIA]

TIN BEER SRL [VI BRENDOLA]

ESSE DI SRLS  
[BN SAN SALVATORE TELESINO]

VIN PIÙ SRL [BS BRESCIA]



Liquore premium di liquirizia calabrese.

Indicato particolarmente dopo cena, va servito ghiacciato direttamente dal freezer, dove consiglio di conservarlo.

Risulta intenso con il naturale gusto della liquirizia che lo rende avvolgente a temperature molto basse.

Servire in bicchiere ghiacciato ad acqua.

In miscelazione ottimo come ingrediente per preparare cocktail da servire dopo cena.

Può sostituire lo zucchero all'interno di un Old fashioned, rendendolo più fresco, rotondo e complesso. Decorare con una fogliolina di menta.

Una ricetta molto fresca: Liquorice (5 cl), acqua tonica (20 cl) e liquore alla menta (4 cl), ricorderà molto una nota birra irlandese.

Può essere abbinato con dolci a base caramello, nocciole e mandorle.



by

Alessandro Melis

INDRINKABLE

CONOSCENZA FORMAZIONE OSPITALITÀ

**GIN<sup>IT</sup>***Gin italiano nobile  
Botanico*

# Gin.it

**UN GIN MODERNO, AL PASSO COI TEMPI, IN UNA SOCIETÀ IN CONTINUO MOVIMENTO**

Magnoberta si avvicina ai festeggiamenti per il centesimo anniversario della sua fondazione. In questa ricorrenza permeata da spirito di innovazione, propone il nuovo Gin.it.

Questo distillato, frutto del giusto connubio tra ricerca e tradizione, è prodotto con più di 20 elementi botanici della migliore qualità tra cui spiccano il Ginepro, l'Arancio, l'Angelica, il Coriandolo, il Mirtillo e lo Zenzero, uniti in un accurato processo di armonizzazione.

Creato con sapiente lavorazione artigianale, si pone come obiettivo il raggiungimento di un risultato unico ed eccezionale, partendo da una base di Ginepro e passando dalle delicate miscela-

zioni e distillazioni di ciascuno dei suoi elementi. Lo spirito di questo Gin riflette il suo nome, un concetto moderno, al passo coi tempi, in una società in continuo movimento; uno stile di vita differente per una sensazione coinvolgente. La bottiglia esprime la sua identità, legata alla tradizione, ma semplice ed essenziale, dai riflessi bianchi e cristallini, una sintesi di chiarezza e modernità. Chiusa da un tappo elegante che rafforza il suo carattere determinato.

## CARATTERISTICHE

Provenienza: Casale Monferrato (AL)

Gradazione: 41% Vol.

Elementi botanici principali: Ginepro, Arancio, Angelica, Coriandolo, Mirtillo e Zenzero

Metodo di distillazione: discontinuo sottovuoto

Produzione: limitata a 5.000 bottiglie all'anno

Colore: cristallino



## PERFECT SERVE

Indicato il servizio per la preparazione di cocktail dai sapori mediterranei da servire ghiacciati in bicchieri ampi ed eleganti decorati con aromi e/o profumi di agrumi.

Una ricetta estiva può essere realizzata con 5 cl di Gin.it, 10 cl di Acqua Brillante da servire in un bicchiere di vino rosso colmo di ghiaccio cristallino.

Servire in abbinamento con frutta fresca di stagione.

Decorare con foglie di salvia, peel di limone e aggiungere tre bacche di ginepro. Gin.it si presta per la preparazione di meravigliosi Gin Martini, bilanciato con un premium dry Vermouth. Ottimo se accompagnato da crostini di pane nero imburrrati e acciughe.

*by**Alessandro Melis***INDRINKABLE**

CONOSCENZA FORMAZIONE OSPITALITÀ