





AC. ANTICA FONTE gasata lt.1 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033005



AC. ANTICA FONTE lievem. lt.1 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033006



AC. ANTICA FONTE naturale lt.1 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033004



AC. BRACCA gasata lt.1 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033002



AC. BRACCA lievemente gas. lt.1 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033003



AC. BRACCA naturale lt.1 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033001



AC. LURISIA gas. T.V. It.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 012005



AC. LURISIA nat. T.V. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 012004



AC. NORDA gas. lt.1 T.V.

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 026002



AC. NORDA liev. lt.1 T.V.

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 026003



AC. NORDA nat. lt.1 T.V.

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 026001



AC. PANNA var It.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 002001



AC. PEJO T.V. gas. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 007002



AC. PEJO T.V. liev. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 007003



AC. PEJO T.V. nat. It.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 007001



AC. RECOARO TV gas. var lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 005001



AC. RECOARO TV nat. var lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 005002



AC. S.ANTONIO TV. gas. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 016002



AC. S.ANTONIO TV. liev. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 016003



AC. S.ANTONIO TV. nat. It.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 016001



AC. S.BERNARDO T.V. gas. var lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 004006



AC. S.BERNARDO T.V. liev. var lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 004005



AC. S.BERNARDO T.V. nat. var lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 004004



AC. S.PELLEGRINO var It.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 001001



AC. SURGIVA gas. var lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 028002



AC. SURGIVA nat. var lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 028001



AC. VALVERDE TV. gas. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 016502



AC. VALVERDE TV. liev. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 016503



AC. VALVERDE TV. nat. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 016501



AC. VIGEZZO T.V. gas. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 030005



AC. VIGEZZO T.V. nat. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 030004



ACQUA LAURETANA gas. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 025005



ACQUA LAURETANA liev. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 025006



ACQUA LAURETANA nat. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 025004



ACQUA LETE T.V. lt.1 Var

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 031002



ACQUA PLOSE GASATA lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 032005



ACQUA PLOSE LIEV. lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 032006



ACQUA PLOSE NATURALE It.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 032004



AC. LURISIA ALUM. gas. It.0,33 VAR

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 012031



AC. LURISIA ALUM. gas. lt.0,50 VAR

Gradi : 0

QxC: 16

Codice: 012014



AC. LURISIA ALUM. nat. lt.0,33 VAR

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 012030



AC. LURISIA ALUM. nat. lt.0,50 VAR

Gradi : 0

QxC: 16

Codice: 012013



AC. NORDA T.V. gas. lt.0,50 LIBERTY

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 026011



AC. NORDA T.V. nat. It.0,50 LIBERTY

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 026010



AC. PANNA var lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 002010



AC. S.PELLEGRINO var lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 001010



ACQUA LAURETANA gas. var lt.0,5

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 025011



ACQUA LAURETANA nat. var lt.0,5

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 025010



AC. BRACCA gasata lt.0,75 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033021



AC. BRACCA naturale lt.0,75 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033020



AC. FERRARELLE var lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 008020



AC. LURISIA ALUM. gas.lt.0,75 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 012024



AC. LURISIA ALUM. nat.lt.0,75 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 012023



AC. NORDA T.V. gasata lt.0,75 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 026021



AC. NORDA T.V. naturale lt.0,75 VAR

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 026020



AC. PANNA var lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 16

Codice: 002020



AC. S.BERNARDO gas. lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 004026



AC. S.BERNARDO nat. lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 004025



AC. S.PELLEGRINO var lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 16

Codice: 001020



AC. SURGIVA gas. var lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 028021



AC. SURGIVA nat. var lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 028020



ACQUA LAURETANA gas. var lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 025022



ACQUA LAURETANA nat. var lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 025020



AC. PANNA vap lt.0,25

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 002070



AC. PERRIER vap lt.0,20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 023010



AC. S.PELLEGRINO vap lt.0,25

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 001070



AC. FIUGGI vap lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 021001



AC. PANNA vap lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 002075



AC. ULIVETO vap lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 017011



AC. BOARIO gas. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 009050



AC. BOARIO nat. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 009051



AC. FERRARELLE pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 008050



AC. FLAVIA gasata lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 033551



AC. FLAVIA naturale lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 033550



AC. LEVISSIMA gasata pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 003051



AC. LEVISSIMA nat.pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 003050



AC. LILIA nat. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 027050



AC. LURISIA gas. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 012051



AC. LURISIA nat. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 012050



AC. NORDA gas. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 026051



AC. NORDA nat. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 026050



AC. PANNA pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 002050



AC. PEJO gas. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 007051



AC. PEJO nat. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 007050



AC. ROCCHETTA BRIO BLU liev. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 018051



AC. ROCCHETTA BRIO ROSSA gas. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 018052



AC. ROCCHETTA nat. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 018050



AC. S. ANNA gas. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 024051



AC. S. ANNA liev. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 024052



AC. S. ANNA nat. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 024050



AC. S.BENEDETTO gas. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 022051



AC. S.BENEDETTO liev. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 022052



AC. S.BENEDETTO nat. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 022050



AC. S.BERNARDO gas. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 004051



AC. S.BERNARDO liev. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 004052



AC. S.BERNARDO nat. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 004050



AC. SANGEMINI pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 020150



AC. SVEVA effervesc. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 027070



AC. ULIVETO pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 017001



AC. VERA gas. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 006051



AC. VERA nat. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 006050



AC. VITASNELLA nat. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 010050



ACQUA LAURETANA gas.lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 025051



ACQUA LAURETANA liev.lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 025052



ACQUA LAURETANA nat.It.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 025050



ACQUA LETE lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 031050



ACQUA PIAN DELLA MUSSA gas. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 033051



ACQUA PIAN DELLA MUSSA nat. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 033050



AC. BOGNANCO LINDOS lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 014982

Lindos è un'acqua minerale che sgorga effervescente naturale dalla Fonte San Lorenzo grazie all'abbondanza di bicarbonato che genera anidride carbonica libera. Contiene percentuali molto elevate di ione Magnesio (mg/L 356), ione Bicarbonato (1997 mg/L).



AC. FERRARELLE pet lt.0,50 cluster

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 008080



AC. LEVISSIMA gas pet lt.0,50 cluster

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 003081



AC. LEVISSIMA nat pet lt.0,50 cluster

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 003080



AC. LURISIA gas. pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 012081



AC. LURISIA nat. pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 012080



AC. LURISIA PREMIUM gas. pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 012087



AC. LURISIA PREMIUM nat. pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 012086



AC. MOOD gas. pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 016091



AC. MOOD nat. pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 20

Codice: 016090



AC. NORDA gas. pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 026081



AC. NORDA nat. pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 026080



AC. PANNA pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 002080



AC. ROCCHETTA BRIO BLU liev. lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 018081



Codice: 018082



AC. ROCCHETTA nat. lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 018080



AC. S.ANNA gas. lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 024081



AC. S.ANNA nat. lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 024080



AC. S.BENEDETTO gas. lt.0,50 pet

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 022081



AC. S.BENEDETTO nat. libera P&P lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 022084



AC. S.BENEDETTO nat. lt.0,50 pet

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 022080



AC. S.PELLEGRINO pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 001080



AC. ULIVETO pet lt.0,50 cluster

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 017080



AC. VITASNELLA nat. lt.0,50 cluster

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 010080



ACQUA LAURETANA gas. lt.0,50 pet

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 025081



ACQUA LAURETANA nat. lt.0,50 pet

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 025080



ACQUA LETE pet lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 031080



ACQUA LILIA gas. lt. 0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 027081



ACQUA LILIA nat. lt. 0,50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 027080



ACQUA PIAN DELLA MUSSA gas. lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033081



ACQUA PIAN DELLA MUSSA nat. lt.0,50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 033080



AC. EVIAN nat. pet lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 011051



AC. FERRARELLE MAXIMA pet lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 008095

L'acqua DECISAMENTE frizzante con bolle 100% naturali perché rinforzata solo con CO2 naturale della sua sorgente.



AC. FONTE ESSENZIALE pet lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 009150



AC. LEVISSIMA gas. pet lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 003055



AC. LEVISSIMA nat. pet lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 003056



AC. PERRIER pet. lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 023030



ACQUA PIAN DELLA MUSSA gas. lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 033056



ACQUA PIAN DELLA MUSSA nat. lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 033055



AC. S.PELLEGRINO pet lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 001055



AC. S.ANNA BABY nat. P&P lt.0,25

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 024095



AC. S.BENEDETTO nat. libera P&P It.0,25

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 022095



BIB. COCA COLA var lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 101001



BIB. FANTA var lt.1

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 102001



BIB. SPUMADOR CHINOTTO var It.0,92

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 135005



BIB. SPUMADOR GASSOSA var lt.0,92

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 135001



BIB. SPUMADOR GINGER var lt.0,92

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 135003



BIB. SPUMADOR NERA var lt.0,92

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 135004



BIB.SPUMADOR ARANCIATA var lt.0,92

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 135002



BIB.SPUMADOR BIONDA var lt.0,92

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 135008



BIB.SPUMADOR CEDRATA var lt.0,92

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 135007



BIB.SPUMADOR POMPELMO var lt.0,92

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 135006



BIB. COCA COLA vap cl. 33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 101019



BIB. COCA COLA ZERO vap cl. 33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 101028



BIB. FANTA vap cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 102021



BIB. SPRITE vap cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 103021



BIB. COCA COLA cl.20 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 101021



BIB. COCA COLA ZERO cl.20 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 101026



BIB. FEVER TREE GINGER ALE cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 168032

Usando una miscela unica dei tre dei migliori tipi di zenzero di origine naturale, delicati aromi vegetali e acqua di fonte, abbiamo creato una deliziosa Ginger Ale dal gusto e dall'aroma autentici e rinfrescanti. Perfettamente bilanciata per esaltare le



BIB. FEVER TREE GINGER BEER cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 168025

Il gusto fresco dello zenzero è predominante. Ha un sapore rinfrescante e pulito, non troppo dolce. Quando il liquido incontra il palato, lo zenzero riempie tutta la bocca, lasciando un delicato calore in fondo alla gola.



BIB. FEVER TREE INDIAN TONIC cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 168020

Dal sapore morbido, la Fever-Tree ha una frizzantezza simile a quella dello champagne. Rinfrescante, con chiare note di limone che si sposano perfettamente con il sapore amaro del chinino. Perfetta per ogni mix in quanto lascia in bocca una sensazione pul



BIB. FEVER TREE MEDITERRAN. TONIC cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 168021

Nella nostra Mediterranean Tonic usiamo meno chinino che, con l'aggiunta di rosmarino e timo limone, produce un'acqua tonica molto più delicata e profumata.



BIB. FEVER TREE PINK GRAPEFRUIT cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 168029

La Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit dall'intenso colore rosa è realizzata con vero succo di pompelmo rosa della Florida raccolti a mano. Tutti gli ingredienti sono naturali e di altissima qualità, caratteristica distintiva del brand. I pompelmi della



BIB. FEVER TREE SICILIAN LEMONADE cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 168031

Con l'aroma e il gusto dei limoni appena spremuti, tra cui gli estratti dei limoni siciliani ottenuti con il processo "sfumatrice-torchio", abbiamo creato una limonata deliziosa e frizzante. Perfettamente equilibrata per essere miscelata con fruit cup, vo



BIB. KINLEY TONICA VAP cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 105020



BIB. LEMON SODA vap cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 118020



BIB. LURISIA APERITIVO ASSENZIO ml.150

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167075



BIB. LURISIA APERITIVO GENZIANA ml.150

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167074



BIB. LURISIA ARANCIATA AMARA ml.275

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167025



BIB. LURISIA ARANCIATA ml.275

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167022



BIB. LURISIA ARANCIATA ROSSA IGP ml.275

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167024



BIB. LURISIA CHINOTTO ml.275

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167021



BIB. LURISIA GASSOSA ml.275

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167020



BIB. LURISIA LIMONATA ml.275

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167026



BIB. LURISIA TONICA ml.275

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167023



BIB. REC. BRILLANTE cl.20 x6 cls.

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 114020



BIB. S.BENEDETTO GASSOSA cl.18 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 138020



BIB. S.PEL. COCKTAIL cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110027



BIB. S.PEL. LIMONATA cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110026

Realizzata con limoni 100% siciliani, Limonata Sanpellegrino racchiude in un unico sorso tutta la vitalità del sole di Sicilia e dei suoi frutti: il suo profumo è un intenso bouquet di gustosa scorza e spremuta di limoni, accompagnato da un piacevole colo



BIB. S.PELL. AMARA cl.20 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110031



BIB. S.PELL. ARANCIATA cl.20 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110030



BIB. S.PELL. CHINO' cl.20 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110032



BIB. S.PELL. GASSOSA cl.20 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110035



BIB. S.PELL. GINGER BEER cl.20 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110036



BIB. S.PELL. TONICA AGRUMI cl.20 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110034



BIB. S.PELL. TONICA ROVERE cl.20 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110033



BIB. SCHWEPPE'S GINGER ALE cl.18 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 125026



BIB. SCHWEPPE'S GINGER BEER cl.18 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 125028



BIB. SCHWEPPES LIMONE cl.18 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 125021



BIB. SCHWEPPE SODA cl.18 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 125025



BIB. SCHWEPPE'S TONICA cl.18 vap

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 125020



BIB. TASSONI CEDRATA cl.18

Gradi : 0

QxC: 25

Codice: 160001



BIB. THREE CENTS AEGEAN TONIC cl. 20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167087

Fresca e delicata, Aegean Tonic combina aromi naturali di cetriolo fresco, basilico e menta per portare il Mar Mediterraneo nel tuo Gin Tonic.



BIB. THREE CENTS PINEAPPLE SODA cl. 20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 167098

Creata per mettere in luce gli aromi tropicali di ananas freschi e maturi, provenienti dai Caraibi e dal Sud America, questa soda è ricca di forti vibrazioni estive tropicali. Ideale per i cocktail Tiki e long drink a base di rum.



SPREMITA MELA MELCHIORI VAP It.0,75

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 168050



BIB. COCA COLA pet lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 101070



BIB. COCA COLA ZERO pet lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 101071



BIB. S.BENED. ARANCIATA ZERO lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138161



BIB. S.BENED. CHINOTTO ZERO lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138163



BIB. S.BENED. GASSOSA ZERO lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138160



BIB. S.BENED. GINGER ZERO lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138162



BIB. S.BENED. LIMONE ZERO lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138164



BIB. S.BENED. POMPELMO ZERO lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138165



BIB. COCA COLA IMPORT lt. 1,5 x6

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 101060I



BIB. COCA COLA pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 101060



BIB. COCA COLA S.CAFF. pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 101062



BIB. COCA COLA ZERO lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 101063



BIB. FANTA pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 102060



BIB. GOCCIA BLU SELTZ sifone lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 134930



BIB. GUIZZA GASSOSA SENZA ZUCCHERO lt1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138560



BIB. GUIZZA GINGER SENZA ZUCCHERO lt 1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138562



BIB. GUIZZA SOLEILA SENZA ZUCCHERO lt1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138561



BIB. LEMON SODA pet lt.1,25

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 118061

BIB. PEPSI COLA pet lt.1,5 x4

Gradi : 0

QxC: 4

Codice: 130061



BIB. S.BENED. ARANCIATA lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138061



BIB. S.BENED. CHINOTTO lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138064



BIB. S.BENED. GASSOSA lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138060



BIB. S.BENED. GINGER lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138062



BIB. S.BENED. LIMONATA lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138068



BIB. S.BENED. POMPELMO lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138065



BIB. S.BENED. SANGUINELLA lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138066

BIB. S.BENEDETTO SPUMA lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 138069



BIB. S.PELL. AMARA pet lt.1,20

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 110061



BIB. S.PELL. ARANCIATA pet lt.1,20

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 110060



BIB. S.PELL. CHINO' pet lt.1,20

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 110062



BIB. S.PELL. COCKTAIL pet lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 110058



BIB. SCHWEPPE AGRUMI lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 125063



BIB. SCHWEPPE'S LIMONE lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 125061



BIB. SCHWEPPE'S POMELMO ROSA lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 125062



BIB. SCHWEPES TONICA It.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 125060



BIB. SCHWEPPE'S TONICA ZERO lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 125070



BIB. SPRITE pet lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 103060



BIB.SPUMADOR ARANCIATA pet lt.1,15

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 135101



BIB.SPUMADOR CEDRATA pet lt.1,15

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 135109



BIB.SPUMADOR CHINOTTO pet lt.1,15

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 135104



BIB.SPUMADOR GASSOSA pet lt.1,15

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 135100



BIB.SPUMADOR GINGER pet lt.1,15

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 135102



BIB.SPUMADOR MENTA pet lt.1,15

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 135106



BIB.SPUMADOR NERA pet lt.1,15

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 135103



BIB.SPUMADOR POMPELMO pet lt.1,15

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 135105



BIB.SPUMADOR SPUMA BIONDA pet lt.1,15

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 135111



BIB. COCA COLA pet cl.45

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 101090



BIB. COCA COLA ZERO pet cl.45

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 101092



BIB. FANTA pet cl.45

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 102090



BIB. SPRITE pet cl.45

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 103090



BIB. COCA COLA IMPORT SLEEK latt. cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 101040S



BIB. COCA COLA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 101040



BIB. COCA COLA S.CAFF. lat cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 101042



BIB. COCA COLA ZERO lat. cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 101047



BIB. FANTA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 102040



BIB. LEMON SODA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 118040



BIB. MOJITOSODA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 118055



BIB. ORANSODA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 118041



BIB. PEPSI COLA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 130040



BIB. R. BRILLANTE latt.cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 114040



BIB. S.PEL ARANCIATA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110040



BIB. S.PEL ARANCIATA ZERO lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110050



BIB. S.PEL CHINO' ZERO lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110052



BIB. S.PEL COCKTAIL ZERO lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110053



BIB. S.PEL. AMARA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110041



BIB. S.PEL. CHINO' lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110042



BIB. S.PEL. LIMONATA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110043



BIB. S.PEL. TONICA lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 110046



BIB. SCHWEPPE'S TONICA latt. cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 125040



BIB. SPRITE lattina cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 103040



BIB. FERRARELLE ARANCIATA latt. cl.25

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 166121



BIB. FERRARELLE CHINOTTO latt. cl.25

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 166123



BIB. FERRARELLE GASSOSA latt. cl.25

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 166122



BIB. FERRARELLE LIMONATA latt. cl.25

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 166120



RED BULL lattina cl.25

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 134040



MONSTER ENERGY CLASSIC latt. cl.50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 134550



MONSTER MANGO LOCO latt. cl.50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 134570



MONSTER MONARCH latt. cl.50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 134572



MONSTER NITRO latt. cl.50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 134581



MONSTER PACIFIC PUNCH latt. cl.50

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 134571



BIB. COCA COLA fusto 18 lt.

Gradi : 0

QxC: 1

Codice: 101150



SCIR. ZINI AMARENA 75cl. (1kg)

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199414



SCIR. ZINI FRAGOLA 75cl. (1kg)

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199416



SCIR. ZINI GRANATINA 75cl. (1kg)

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199415



SCIR. ZINI LIMONE 75cl. (1kg)

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199411



SCIR. ZINI MENTA 75cl. (1kg)

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199410



SCIR. ZINI ORZATA 75cl. (1kg)

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199412



SC. BOERO COCCO 75cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199121



SC. BOERO FRAGOLA 75cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199120



SC. BOERO MARACUJA 75cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199124



SC. BOERO PESCA 75cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199125



SC. BOERO SWEET & SOUR 75cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199145



SC. BOERO ZUCCHERO DI CANNA 75cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199140



SC. FAB. MIXYBAR LATTE DI MANDORLA 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199213



SC. FABBRI MIXYBAR AMARENA 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199206



SC. FABBRI MIXYBAR AMARETTO 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199216



SC. FABBRI MIXYBAR ARANCIO 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199215



SC. FABBRI MIXYBAR COCCO PLUS 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199203

Utilizziamo il 30% di puro latte di cocco che proviene dalle migliori coltivazioni del sud-est asiatico: la più alta percentuale di cocco che consente di avere uno sciroppo senza conservanti. Ideale per abbinarsi ai sapori esotici, in particolare l'ananas,



SC. FABBRI MIXYBAR COLA 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199207



SC. FABBRI MIXYBAR FRAGOLA PLUS 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199202



SC. FABBRI MIXYBAR GRANATINA 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199201



SC. FABBRI MIXYBAR LAMPONE 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199205



SC. FABBRI MIXYBAR LIMONE 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199208



SC. FABBRI MIXYBAR MANGO PLUS 1 It.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199218



SC. FABBRI MIXYBAR MARACUJA 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199212



SC. FABBRI MIXYBAR MENTA 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199200



SC. FABBRI MIXYBAR MIRTILLO PLUS 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199225

Il 32% di succo di mirtillo regala al naso sentori molto intensi di bacche, profumi di sottobosco e piccoli frutti rossi maturi.

Al palato è delicatamente fresco, di buona e profonda struttura. Equilibrato, piacevolmente morbido e avvolgente. Finale co



SC. FABBRI MIXYBAR ORZATA 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199209



SC. FABBRI MIXYBAR PASSION PLUS 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199219



SC. FABBRI MIXYBAR PESCA GIALLA 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199222



SC. FABBRI MIXYBAR SAMBUCO PLUS 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199211



SC. FABBRI MIXYBAR TAMARINDO 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199210



SC. FABBRI MIXYBAR TROPICAL BLUE 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199217



SC. FABBRI MIXYBAR VIOLETTA 1 lt.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 199204



BOMBOLA GIALLA CO2 10 kg.

Gradi : 0

QxC: 1

Codice: 198021



BOMBOLA GIALLA CO2 5 kg.

Gradi : 0

QxC: 1

Codice: 198025



INT. GATORADE AR.ROSSA cl.50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 129092



INT. GATORADE ARANCIO cl.50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 129091



INT. GATORADE COOL BLU cl.50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 129093



INT. GATORADE LIMONE cl.50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 129090



POWERADE A. ROSSA pet cl.50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 104095



POWERADE ACTIVE ZERO LIMONE cl.50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 105150



POWERADE ARANCIO pet cl.50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 104091



POWERADE BOSCO pet cl.50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 104093



POWERADE LIMONE pet cl.50

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 104090



THE' BELTE' LIMONE lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 201060



THE' BELTE' PESCA lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 201061



THE' ESTATHE' LIMONE lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 203060



THE' ESTATHE' PESCA lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 203061



THE S.BENEDETTO DETEINATO limone t.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 206075



THE S.BENEDETTO DETEINATO pesca t.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 206076



THE S.BENEDETTO lim. lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 206060



THE S.BENEDETTO lim. ZERO t.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 206070



THE S.BENEDETTO pesca lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 206061



THE S.BENEDETTO pesca ZERO t.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 206071



THE S.BENEDETTO VERDE lt.1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 206068



THE' ESTATHE' limone cl.40

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 203085



THE' ESTATHE' pesca cl.40

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 203086



THE' FUZE LEMONGRASS ZERO pet cl.40

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 210095



THE' FUZE LIMONE & LEMONGRASS pet cl.40

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 210090



THE' FUZE PESCA & ROSA pet cl.40

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 210091



THE' FUZE PESCA ZERO pet cl.40

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 210096



THE' S.BENED. VERDE MATCHA cl.40

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 206100

Il Thè Verde Matcha, estratto da foglie selezionate ed essiccate delicatamente, offre un'esperienza gustosa, intensa ed aromatica.



THE' S.BENEDETTO LIMONE cl.50 x12

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 206090



THE' S.BENEDETTO PESCA cl.50 x12

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 206094



THE' ESTATHE LIMONE latt.cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 203040



THE' ESTATHE PESCA latt.cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 203041



THE' FUZE LIMONE & LEMONGRAS latt. cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 210040



THE' FUZE PESCA & ROSA latt. cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 210041



THE LIPTON LIMONE latt.cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 204040



THE LIPTON PESCA latt.cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 204041



THE S.BENEDETTO LIMONE latt. cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 206040



THE S.BENEDETTO PESCA latt. cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 206041



THE' ESTATHE LIMONE bicc.cl.20

Gradi : 0

QxC: 72

Codice: 203020



THE' ESTATHE PESCA bicc.cl.20

Gradi : 0

QxC: 72

Codice: 203021



THE' ESTATHE LIMONE vap. cl.25

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 203110



THE' ESTATHE PESCA vap. cl.25

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 203111



BIRRA BAP 3 LUPPOLI cl.66

Gradi : 4,7999999

QxC: 15

Codice: 313030

Una birra beverina dal sapore fresco e maltato perfetta per accompagnare i pasti quotidiani.



BIRRA BAP 4 LUPPOLI c.l.66

Gradi : 5,5

QxC: 15

Codice: 321030

Una pregiata lager, dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.



BIRRA BECK'S vap cl.0.60 NEW

Gradi : 5

QxC: 12

Codice: 318030

La Beck's è una birra tedesca prodotta dal 1873 dalla Brauerei Beck & Co di Brema, ed è una delle birre più famose e diffuse al mondo. È una lager, quindi prodotta a bassa fermentazione, ma rientra nella tipologia delle pilsner.



BIRRA FORST PREMIUM cl.66

Gradi : 4,7999999

QxC: 15

Codice: 320530

La FORST Premium è una birra dal retrogusto fruttato, molto dissetante. Delicatamente amarognola, dal fine perlage e dalla schiuma compatta, è semplicemente adatta in ogni occasione.



BIRRA HEINEKEN vap cl.66

Gradi : 5

QxC: 15

Codice: 311030

Heineken è una nota birra lager prodotta dall'omonimo birrificio olandese, fondato nel 1864 da Gerard Adriaan Heineken. È una birra bionda, ampiamente apprezzata per il suo gusto pulito e la sua facilità di consumo.



BIRRA ICHNUSA cl.66

Gradi : 4,7000000

QxC: 15

Codice: 312130

Dal 1912 Ichnusa è sinonimo di Sardegna. L'espressione concreta della terra e del carattere delle persone che la abitano. Il suo gusto è il riflesso dell'anima sarda, sintesi perfetta d'istinto e passione.



BIRRA MENABREA CHIARA cl.66

Gradi : 4,7999999

QxC: 15

Codice: 320030

Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua.



BIRRA MORETTI vap cl.66

Gradi : 4,5999999

QxC: 15

Codice: 310030

La Birra Moretti Vap è una birra italiana di alta qualità, prodotta con ingredienti selezionati per garantire un gusto fresco e intenso.



BIRRA PERONI vap cl.66

Gradi : 4,7000000

QxC: 15

Codice: 301030

La birra Peroni è una birra lager italiana prodotta dall'omonimo birrificio a partire dal 1846.



BIRRA TOURTEL vap. cl.66

Gradi : 0

QxC: 15

Codice: 304061

Il segreto è che non ci sono segreti: la ricetta è sviluppata per offrire il gusto rinfrescante di una vera lager, con ingredienti totalmente naturali come acqua, puro malto d'orzo e luppolo.



BIRRA TUBORG vap cl.66

Gradi : 5

QxC: 15

Codice: 314030

La Tuborg è una birra lager chiara, dal gusto equilibrato e dissetante, con un'amarezza lieve e persistente.



BIRRA WUHRER vap cl.66

Gradi : 4,7000000

QxC: 15

Codice: 304030

La birra Wührer è una lager chiara di 4,7% vol. dotata di un gusto caratteristico e corposo, di un colore chiaro ed un aspetto brillante.



BIR. PERONI SENZA GLUTINE cl.33x24

Gradi : 4,7000000

QxC: 24

Codice: 304126

Ideale per tutti coloro che vogliono godersi una buona birra pur seguendo un'alimentazione senza glutine: è come la Peroni tradizionale, con un perfetto equilibrio tra dolce e amaro.



BIR. PILSNER URQUELL cl.33

Gradi : 4,4000000

QxC: 24

Codice: 304080

La birra è assai leggera, con una gradazione alcolica in volume del 4,4%, e fortemente luppolata.



BIRRA BAP 4 LUPPOLI 0.0 ANALCOLICA cl.33

Gradi : 4,5999999

QxC: 24

Codice: 321300

Ideata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti, la 4 Luppoli ZERO è una birra analcolica con un gusto sorprendente e un corpo delicato e vellutato, da gustare senza pensieri.



BIRRA BAP 4 LUPPOLI c.l.33

Gradi : 5,5

QxC: 24

Codice: 321060

Una pregiata lager, dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.



BIRRA BAP 4 LUPPOLI NON FILTRATA c.l.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 321260

Una birra beverina dal sapore fresco e dissetante, in cui gli aromi dei luppoli e le fragranze del malto si integrano alla gentile ruvidità del lievito.



BIRRA BAP 4 LUPPOLI SENZA GLUTINE cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 321290

Una lager chiara dal corpo rotondo, caratterizzata dall'armonia tra la fragranza del malto e dai profumi del luppolo. Senza glutine.



BIRRA BAP 5 LUPPOLI CHIARA cl.33 x3 cls

Gradi : 6,5

QxC: 24

Codice: 315060

Una corposa birra chiara doppio malto dal gusto morbido ma deciso, caratterizzata da un aroma maltato e da un amaro moderato.



BIRRA BAP 6 LUPPOLI ROSSA cl.33 x3 cls

Gradi : 7

QxC: 24

Codice: 315061

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia. L'intensità del malto tostato bilancia l'amaro del luppolo per una rossa corposa dalla spiccata personalità.



BIRRA BAP 9 IPA cl.33

Gradi : 5,9000000

QxC: 24

Codice: 315083

Una birra non filtrata ad alta fermentazione caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le donano un aroma agrumato, e da un'abbondante luppolatura sia a fine bollitura sia a freddo, per esaltarne al massimo i profumi.



BIRRA BECK'S BLUE ANALCOLICA cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 318160

Beck's Blue ti offre il gusto pieno di Beck's ma senza alcol. realizzata nel rispetto della legge tedesca della purezza, questa birra analcolica moltiplica le possibilità di poter godere di un momento Beck's. Bere responsabilmente, senza rinunciare al gus



BIRRA BECK'S vap cl.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 318060

La Beck's è una birra tedesca prodotta dal 1873 dalla Brauerei Beck & Co di Brema, ed è una delle birre più famose e diffuse al mondo. È una lager, quindi prodotta a bassa fermentazione, ma rientra nella tipologia delle pilsner.



BIRRA BJORNE vap cl.33

Gradi : 8,3000000

QxC: 24

Codice: 332180

E' meglio conosciuta con il nome "la birra dell'orso" non solo per l'orso presente nell'etichetta, ma anche per il suo grado alcolico piuttosto elevato. La Bjorne beer ha un gusto fresco dall'aroma maltato ed erbaceo, con una lieve nota amara. Classificat



BIRRA BLANCHE DE BRUXELLES cl.33

Gradi : 4,5

QxC: 12

Codice: 333310

La Blanche de Bruxelles nel bicchiere si presenta di un bel giallo paglierino chiaro, reso opalescente per la presenza dei propri lieviti in sospensione. Il cappello di schiuma candida e compatta diffonde i profumi classici di questo stile. Possiamoinfatt



BIRRA BOUCANIER GOLDEN ALE cl.33

Gradi : 11

QxC: 24

Codice: 332100

La Bière du Boucanier Blonde è una bionda ad alta fermentazione, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. E' una birra forte, corposa dal sapore intenso e vigoroso, riccamente maltato.



BIRRA BRIGA' BLANCHE cl.33

Gradi : 5,2999999

QxC: 12

Codice: 334072

Birra Artigianale Biologica bianca, fresca e speziata.



BIRRA BRIGA' BOCK ROSSA cl.33

Gradi : 5,5

QxC: 12

Codice: 334071

Birra Artigianale Biologica corposa ed intensa.



BIRRA BRIGA' IPA cl.33

Gradi : 5

QxC: 12

Codice: 334073

Birra Artigianale Biologica secca e luppolata.



BIRRA BRIGA' LAGER cl.33

Gradi : 5

QxC: 12

Codice: 334070

Birra Artigianale Biologica morbida ed equilibrata.



BIRRA BRIGA' PILS cl.33

Gradi : 4,7000000

QxC: 12

Codice: 334069

La PILS Pian della Mussa nasce dal desiderio di creare una birra leggera e dissetante, ideale per accompagnare i lunghi pomeriggi estivi. La dolcezza del malto Pilsner si fonde con gli aromi tropicali del luppolo Solero, dando vita a una birra beverina ad



BIRRA BUD vap cl.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 316060

Bud è un'iconica birra Lager di stile americano, di corposità media, aromatica e fresca, fabbricata artigianalmente con una miscela di varietà pregiate di luppolo.



BIRRA CERES STRONG ALE vap cl.33

Gradi : 7,7000000

QxC: 24

Codice: 317060



BIRRA CHIMAY BLU cl.33

Gradi : 9

QxC: 24

Codice: 336060

La birra Chimay Blu, o "Grande Reserve", è una birra trappista scura con un forte aroma e dal sapore complesso che migliora nel tempo. Ha un leggero tocco floreale rosaceo dovuto al lievito fresco. Il suo aroma accentua le sensazioni piacevoli rivelate da



BIRRA CHIMAY DOREE' cl.33

Gradi : 4,7999999

QxC: 24

Codice: 336062

La birra Chimay Dorée è un birra trappista dal moderato alcol (4,8%) con un perfetto bilanciamento nel profumo e nel gusto fino ad arrivare ad un finale secco ed asciutto. Questa birra è nata per il consumo all'interno dell'abbazia e viene prodotta in qua



BIRRA CHIMAY ROUGE cl.33

Gradi : 7

QxC: 24

Codice: 336061

La birra Trappista Chimay Rossa, o "Première" è la più antica delle birre Chimay. Ha un colore ramato che la rende particolarmente attraente. Servita con un cremoso cappello di schiuma, presenta un delicato profumo di albicocca derivato dalla fermentazione.



BIRRA CHIMAY TRIPLE cl.33

Gradi : 8

QxC: 24

Codice: 336063

La birra Chimay Tripel, ultima produzione dell'Abbazia, la birra trappista di colore dorato, combina il dolce e l'amaro in un raro equilibrio. Al palato mostra un aroma che ricorda direttamente i profumi del luppolo: il sapore è esaltato dai tocchi frutta



BIRRA COLLESI BIONDA cl.33

Gradi : 6

QxC: 12

Codice: 335700

La schiuma di questa elegante Birra Artigianale Bionda Collesi è piena, cremosa e al tempo stesso di grana molto fine e di consistenza piacevolmente leggera. La struttura è importante e rotonda. Ottenuta da malto Pilsen-Munich, non pastorizzata e a rifermentazione.



BIRRA COLLESI BLANCHE cl.33

Gradi : 5

QxC: 12

Codice: 335702

La schiuma di questa elegante Birra Artigianale Bionda Collesi è piena, cremosa e al tempo stesso di grana molto fine e di consistenza piacevolmente leggera. La struttura è importante e rotonda. Ottenuta da malto Pilsen-Munich, non pastorizzata e a riferm

BIRRA COLLESI IPA cl.33

Gradi : 8,5

QxC: 12

Codice: 335707

Caldi toni del miele per questa Birra Artigianale IPA Collesi straordinariamente avvolgente non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, si caratterizza per la schiuma compatta Di buona corposità questa Birra regala al palato un gustointens



BIRRA COLLESI ROSSA cl.33

Gradi : 8

QxC: 12

Codice: 335705

La schiuma delicatamente ramata e il colore rosso ambrato di questa Birra ne fanno una birra dal carattere inconfondibile ottenuta da malti e luppoli selezionati, si distingue per gli intensi profumi di caramello, spezie scure, malto e nocciola tostata Al



BIRRA CORONA 0.0 ANALC. vap cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 319090



BIRRA CORONA vap cl.33

Gradi : 4,5

QxC: 24

Codice: 319060



BIRRA DESPERADOS cl.33

Gradi : 5,9000000

QxC: 24

Codice: 332070

BIRRA AROMATIZZATA ALLA TEQUILA.



BIRRA DU DEMON cl.33

Gradi : 12

QxC: 12

Codice: 332177

Prodotta nel nord della Francia, dalla birreria artigianale Les Brasseurs de Gayant, è una doppio malto dal corpo pieno, per nulla rivelato dall'aspetto dorato, limpido e spumeggiante.



BIRRA FISHER TRAD. cl.66

Gradi : 6

QxC: 12

Codice: 332130

La birra Fischer Tradition si presenta di un colore giallo dorato.
Versandola sviluppa una schiuma leggera, dalla quale emerge il ricco aroma dei cereali
Oltre alle note del malto, si possono riconoscere il profumo erbaceo del luppolo, la freschezza del



BIRRA FORST 1857 cl.33

Gradi : 4,7999999

QxC: 24

Codice: 320560

Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto.



BIRRA FORST FELSENKELLER cl.33

Gradi : 5,2000000

QxC: 24

Codice: 320570

Birra bionda opalescente a bassa fermentazione, torbida perché non filtrata e non pastorizzata come una vera artigianale dal sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che ne garantisce un'ottima beva.

Ottima come aperitivo ma anche con le special



BIRRA FORST SIXTUS ROSSA cl.33

Gradi : 6,5

QxC: 24

Codice: 320565

La notissima e apprezzata doppio malto di casa FORST deve il suo sapore caramellato, unico nel suo genere, ai particolari malti speciali impiegati e a uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte e indimenticabile sensaz



BIRRA FURSTENBERG EXPORT vap cl.33

Gradi : 5,2999999

QxC: 20

Codice: 337063

Fürstenberg edel export è una birra ad alta fermentazione, con una gradazione alcolica del 5,3%. Con un'effervescenza piuttosto leggera, sviluppa al palato un bouquet di aromi fruttati, con una predominanza di banana e vaniglia. Porta a un finale leggero



BIRRA FURSTENBERG PILS vap cl.33

Gradi : 4,7999999

QxC: 20

Codice: 337060

Pils inconfondibile direttamente dalla Foresta Nera: color giallo cristallino, spuma candida e finissima, al naso è delicata, fresca, con leggere note maltate ed erbacee; in bocca è scorrevole, con note dolci del malto iniziali e spiccata luppolatura finale



BIRRA GRIMBERGEN BLANCHE vap cl.33

Gradi : 6

QxC: 24

Codice: 322102

Una birra dal colore chiaro, naturalmente opalescente, e dalla piacevole schiuma bianca, nel pieno rispetto dello stile belga delle birre bianche. Il suo profilo organolettico spazia dall'agrumato allo speziato, con note di chiodi di garofano, coriandolo



BIRRA GRIMBERGEN BLONDE vap cl.33

Gradi : 6,7000000

QxC: 24

Codice: 322100

Una birra ad alta fermentazione dal colore giallo carico e abbondante schiuma bianca e cremosa. L'eccellente qualità delle materie prime di questa Blonde Ale le conferiscono un profilo olfattivo ampio, con richiami di frutta gialla matura note speziate d



BIRRA GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE cl.33

Gradi : 6,5

QxC: 24

Codice: 322101

La miscela di malti a diversa tostatura dona a questa birra ad alta fermentazione un colore rossastro, quasi mogano, e una schiuma tendente alle tonalità dell'avorio. Il suo profilo organolettico richiama gli aromi della frutta secca tostata e note di sus



BIRRA GUINNESS DRAUGHT vap cl.33

Gradi : 4,2000000

QxC: 24

Codice: 323061

Presenta un colore rosso rubino scuro e una spuma molto abbondante. Al naso propone dolci aromi di caffè e di malto. Al palato si dimostra morbida e cremosa, di piacevole complessità ed equilibrio. Il finale è puro velluto.



BIRRA HEINEKEN 0.0 ZERO cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 311260



BIRRA HEINEKEN vap cl.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 311060

Heineken è una nota birra lager prodotta dall'omonimo birrificio olandese, fondato nel 1864 da Gerard Adriaan Heineken. È una birra bionda, ampiamente apprezzata per il suo gusto pulito e la sua facilità di consumo.



BIRRA ICHNUSA AMBRA LIMPIDA vap cl.30

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 312210

Alla selezione di cereali e luppoli, Ichnusa Ambra Limpida aggiunge un tocco di riso coltivato in Sardegna, nella provincia di Oristano, che dona leggerezza alle sue note aromatiche e rimarca il forte legame del birrificio di Assemini con il suo territorio



BIRRA ICHNUSA cl.33

Gradi : 4,7000000

QxC: 24

Codice: 312160

Dal 1912 Ichnusa è sinonimo di Sardegna. L'espressione concreta della terra e del carattere delle persone che la abitano. Il suo gusto è il riflesso dell'anima sarda, sintesi perfetta d'istinto e passione.



BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA cl.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 312180



BIRRA KOZEL DARK vap cl.33

Gradi : 3,5

QxC: 24

Codice: 304147

GUSTO Morbido e rinfrescante, con note caramellate e tostate con un leggero sapore di luppolo.



BIRRA KOZEL PREMIUM LAGER vap cl.33

Gradi : 4,5999999

QxC: 24

Codice: 304146

GUSTO Ricco e bilanciato, con leggere note di malto e luppolo.



BIRRA LA CHOUFFE BLONDE cl.33x16

Gradi : 8

QxC: 16

Codice: 336160

La birra Chouffe è una birra artigianale, non pastorizzata e non filtrata dello stile tipico Ale che caratterizza il Belgio. E' una birra abbastanza complessa: sentori di banana, crosta di pane, spezie, coriandolo, caramello. Il sapore è caldo, nonostante



BIRRA LAGUNITAS IPA vap cl.35,5

Gradi : 6,2000000

QxC: 24

Codice: 312050

Questa IPA, dal bel colore dorato brillante e schiuma fitta nonchè abbastanza persistente, lascia immediatamente il segno per il suo bouquet intenso che danza tra note balsamiche di pino e di resina e agrumate di pompelmo. Realizzato con 43 varietàdivers



BIRRA LEFFE BLONDE cl.33

Gradi : 6,5999999

QxC: 24

Codice: 318260



BIRRA LEFFE ROUGE cl.33

Gradi : 6,5999999

QxC: 24

Codice: 318262

Birra doppio malto dal colore ambrato, presenta una schiuma abbondante e persistente. L'olfatto è intenso e richiama il caffè tostato, con sentori di frutta candita e paglia bagnata. Il gusto rivela un corpo caldo e morbido, in cui il malto lascia il post



BIRRA LOWENBRAU cl.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 318545



BIRRA LUPULUS BLONDE c.l.33

Gradi : 8,5

QxC: 24

Codice: 336180

Colore dorato, velato, sormontata da una schiuma bianco avorio delicatamente cremosa.



BIRRA LUPULUS BRUNE cl.33

Gradi : 8,5

QxC: 24

Codice: 336181

Birra Artigianale delle Ardenne, scura, con dei bei riflessi brillanti. È differente dalle bire scure tradizionali per il suo corpo leggero e le note agrumate nel finale.



BIRRA MC CHOUFFE BRUNE cl.33x12

Gradi : 8

QxC: 12

Codice: 336161

La birra Mc Chouffe, nonostante arrivi dal Belgio, sembra quasi una Scotch Ale. E' una birra molto complessa all'olfatto: caramello, caffè ed una nota di floreale. Corpo denso, con retrogusto di liqueurizia e miele.



BIRRA MENABREA AMBRATA cl.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 320061



BIRRA MENABREA CHIARA cl.33

Gradi : 4,7999999

QxC: 24

Codice: 320060

Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua.



BIRRA MENABREA NON FILTRATA c.l.33

Gradi : 5,2000000

QxC: 24

Codice: 320080

Birra bionda non filtrata a bassa fermentazione dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione. Nata dalla creatività e dalla passione sorprende per il suo sapore pieno, corposo e dal retrogusto morbido.



BIRRA MENABREA ROSSA D.M. cl.33

Gradi : 7,5

QxC: 24

Codice: 320070



BIRRA MENABREA STRONG 8° cl.33

Gradi : 8

QxC: 24

Codice: 320062



BIRRA MENABREA WEISS cl.33

Gradi : 5,2000000

QxC: 24

Codice: 320075

Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.



BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE cl.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 312710

LAGER CHIARA



BIRRA MESSINA VIVACE vap cl.33 x3

Gradi : 4,7000000

QxC: 24

Codice: 312750

birra bionda, caratterizzata da una ricetta nuova e distintiva, dal gusto meravigliosamente rinfrescante e con piacevoli e leggere note agrumate. Birra Messina Vivace è il risultato di una sfida che mette d'accordo tradizione e innovazione: nata per soddisfare



BIRRA MORETTI "LA ROSSA" cl.33

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 310450



BIRRA MORETTI BAFFO ORO vap cl.33

Gradi : 4,7999999

QxC: 24

Codice: 310044



BIRRA MORETTI FILTRATA FREDDO cl.33 x3

Gradi : 4,2999999

QxC: 24

Codice: 310065

Birra Moretti Filtrata a Freddo è una birra lager dal grado alcolico moderato, 4,3%. La sua ricetta unica è esaltata dal processo di filtrazione a -1°C, infatti più la temperatura di filtrazione è bassa più la birra è pulita.



BIRRA MORETTI IPA vap cl.33

Gradi : 5,2000000

QxC: 24

Codice: 310063

Italian Pale Ale, birra non filtrata, luppolata a freddo per risaltarne gli aromi.



BIRRA MORETTI LEMON cl.33

Gradi : 2,5

QxC: 24

Codice: 310470

Dall'unione di Birra Moretti (45%) e succo di limoni rigorosamente italiani nasce Birra Moretti Radler, che grazie al sapiente bilanciamento tra la qualità e la tradizione di Birra Moretti e limoni italiani selezionati ha un gusto rotondo e un forte potere



BIRRA MORETTI vap cl.33

Gradi : 4,5999999

QxC: 24

Codice: 310060

La Birra Moretti Vap è una birra italiana di alta qualità, prodotta con ingredienti selezionati per garantire un gusto fresco e intenso.



BIRRA N. AZZURRO vap cl.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 302060



BIRRA N.AZZURRO ZERO cl.33

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 302075

Nastro Azzurro Zero è la versione analcolica della celebre birra premium che, grazie a una particolare tecnica, mantiene intatto l'inconfondibile gusto secco e rinfrescante.

BIRRA PERONI G.RISERVA BIANCA vap cl.33

Gradi : 5,0999999

QxC: 24

Codice: 304103

La Peroni Gran Riserva Bianca è una birra Weiss dal gusto aromatico e fresco, piacevolmente bevibile.

BIRRA PERONI G.RISERVA DOP. MALTO cl.33

Gradi : 6,5999999

QxC: 24

Codice: 304102

Peroni Gran Riserva Doppio Malto è una Bock dal gusto intenso ed equilibrato, con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato.

BIRRA PERONI G.RISERVA ROSSA vap cl.33

Gradi : 5,2000000

QxC: 24

Codice: 304101

Peroni Gran Riserva Rossa è una birra Vienna Style dal corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica, con note di malto e caramello.



BIRRA PERONI vap cl.33

Gradi : 4,7000000

QxC: 24

Codice: 301060

La birra Peroni è una birra lager italiana prodotta dall'omonimo birrificio a partire dal 1846.

BIRRA PIAN DELLA MUSSA SIX PACK cl.33

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 334900

La collezione delle birre BRIGÀ! La Lager, una birra chiara dal gusto rotondo ed equilibrato, con schiuma fine e compatta e dall'amaro delicato; l'India Pale Ale, secca e luppolata; la Bock, una birra a bassa fermentazione dal gusto intenso; Blanche, dall



BIRRA PIAN DELLA MUSSA STEINBOCK c.l.33

Gradi : 7

QxC: 12

Codice: 334290

Steinbock è una birra Biologica, schietta, fiera, legata al territorio; chiara, a bassa fermentazione e dal gusto autentico.



BIRRA PIETRA AMBRE' cl.33

Gradi : 6

QxC: 12

Codice: 333320

Birra ambrata a bassa fermentazione, prodotta tradizionalmente con malti selezionati e farina di castagne della Corsica. Questa unione dà alla birra Pietra un carattere che coniuga potenza e delicatezza. All'assaggio si rivelano sapori di farina fresca e



BIRRA RAFFO GREZZA vap cl.33

Gradi : 4,7999999

QxC: 24

Codice: 304050

La Grezza è una Lager non filtrata, per un gusto 100% autentico. Estremamente bionda e brillante, con spuma cremosa e soffice, profuma di malto d'orzo, granturco e luppolo, insieme a sottili spunti agrumati.



BIRRA RAFFO vap cl.33

Gradi : 4,7000000

QxC: 24

Codice: 304055

Raffo Ricetta Originale nasce a Taranto nel 1919. Arricchita CON ORZO DI PUGLIA, è una lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale.



BIRRA SLALOM STRONG ALE cl.33

Gradi : 9

QxC: 24

Codice: 332170

È una birra ad alta gradazione (9%), ma sempre di facile beva. Ha schiuma aderente e persistente, colore oro intenso e corpo ricco. Gli estimatori la definiscono "senza compromessi".



BIRRA ST. STEFANUS cl.33

Gradi : 7

QxC: 12

Codice: 304131

Gusto fresco e fruttato, con una nota finale secca e luppolata. La Birra "St. Stefanus" presenta un colore ambrato chiaro e un gusto inimitabile



BIRRA STELLA ARTOIS cl.33

Gradi : 5,2000000

QxC: 24

Codice: 312090

Stella Artois è un una birra Lager Pilsner Belga prodotta con luppoli SAAZ per un gusto pieno e un aspetto dorato.



BIRRA TENNENT'S SUPER cl.33

Gradi : 9

QxC: 24

Codice: 328060



BIRRA TOURTEL ANALC. cl.33x24

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 304065

Il segreto è che non ci sono segreti: la ricetta è sviluppata per offrire il gusto rinfrescante di una vera lager, con ingredienti totalmente naturali come acqua, puro malto d'orzo e luppolo.



BIRRA TUBORG vap cl.33 x3 cluster

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 314060

La Tuborg è una birra lager chiara, dal gusto equilibrato e dissetante, con un'amarezza lieve e persistente.



BIRRA WARSTEINER cl.33

Gradi : 4,7999999

QxC: 18

Codice: 335060

la Warsteiner è una birra assai piacevole da bere e molto digeribile. Leggera, di colore giallo paglierino pallido e gradazione alcolica moderata, sprigiona un intenso aroma di luppolo accompagnato da una nota di caramella d'orzo. Al primo sorso si cogli



BIRRA PERONCINO cl.25

Gradi : 4,7000000

QxC: 24

Codice: 301080

Peroncino è una piccola Peroni per il momento dell'aperitivo; birra a bassa fermentazione dal colore giallo paglierino.



BIRRA BRIGA' BLANCHE cl.50

Gradi : 5,2999999

QxC: 12

Codice: 334112

Birra Artigianale Biologica bianca, fresca e speziata



BIRRA BRIGA' BOCK ROSSA cl.50

Gradi : 5,5

QxC: 12

Codice: 334111

Birra Artigianale Biologica corposa ed intensa



BIRRA BRIGA' LAGER cl.50

Gradi : 5

QxC: 12

Codice: 334110

Birra Artigianale Biologica morbida ed equilibrata



BIRRA COLLESI AMBRATA cl.50

Gradi : 7,5

QxC: 12

Codice: 335725

Sorseggiare questa Birra Artigianale Ambrata Collesi è come lasciarsi avvolgere dalle calde luci d'autunno. Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, si svela generosamente piena e intensa. Si avverte da subito in questa Birra Artigianale



BIRRA COLLESI BIONDA cl.50

Gradi : 6

QxC: 12

Codice: 335721

La schiuma di questa elegante Birra Artigianale Bionda Collesi è piena, cremosa e al tempo stesso di grana molto fine e di consistenza piacevolmente leggera. La struttura è importante e rotonda. Ottenuta da malto Pilsen-Munich, non pastorizzata e a rifermentazione.



BIRRA COLLESI CHIARA cl.50

Gradi : 6

QxC: 12

Codice: 335720

Una birra chiara di grande equilibrio ottenuta da Malto Pilsen. Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, la Birra Artigianale Chiara Collesi conquista da subito con il suo colore oro luminoso e brillante. La ricca schiuma profuma di mal



BIRRA COLLESI NERA cl.50

Gradi : 8

QxC: 12

Codice: 335730

Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, una Birra Artigianale Nera Collesi dal suggestivo colore ebano scuro. Rotonda e strutturata all'olfatto, evoca nel profumo la torrefazione del caffè d'orzo, con sentori di liquirizia, rabarbaro e



BIRRA COLLESI ROSSA c.l.50

Gradi : 8

QxC: 12

Codice: 335726

La schiuma delicatamente ramata e il colore rosso ambrato di questa Birra Artigianale Rossa Collesi ne fanno una birra dal carattere inconfondibile. Ottenuta da malti e luppoli selezionati, non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, la Bir



BIRRA ERDINGER WEISS cl.50

Gradi : 5,2999999

QxC: 12

Codice: 324250

Questa Weissbier è una tipica birra rifermentata in bottiglia secondo la ricetta tradizionale, che prevede l'eliminazione dei lieviti esauriti durante la prima fermentazione in tini e l'aggiunta di lieviti freschi direttamente nella bottiglia per innescare



BIRRA FRANZISKANER HELL WEISS cl.50

Gradi : 5

QxC: 20

Codice: 318501

La Franziskaner Hefe-Weissbier è una Weisse prodotta con frumento bavarese. Di colore oro-ramato opalescente, presenta un'invitante schiuma abbondante. Profumo fruttato (banana) e agrumato. Molto frizzante, sapore fresco, leggermente speziato e fruttato,



BIRRA FURSTENBERG EXPORT vap cl.50

Gradi : 5,2999999

QxC: 20

Codice: 337043

Fürstenberg edel export è una birra ad alta fermentazione, con una gradazione alcolica del 5,3%. Con un'effervescenza piuttosto leggera, sviluppa al palato un bouquet di aromi fruttati, con una predominanza di banana e vaniglia. Porta a un finale leggero



BIRRA FURSTENBERG HEFEWEIZEN vap cl.50

Gradi : 5,4000000

QxC: 20

Codice: 337045

Una birra dal bouquet fresco e frizzante di diversi aromi fruttati accompagnato da una ricca schiuma cremosa. I luppoli dal sapore raffinato e acceso garantiscono la distribuzione uniforme della naturale torbidezza. Presenta un retrogusto dall'inconfondib



BIRRA FURSTENBERG PILS vap cl.50

Gradi : 4,7999999

QxC: 20

Codice: 337040

Pils inconfondibile direttamente dalla Foresta Nera: color giallo cristallino, spuma candida e finissima, al naso è delicata, fresca, con leggere note maltate ed erbacee; in bocca è scorrevole, con note dolci del malto iniziali e spiccata luppolaturafinale



BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA cl.50

Gradi : 5

QxC: 15

Codice: 312183



BIRRA LOWENBRAU OKTOBERFEST cl.50

Gradi : 6

QxC: 20

Codice: 318550

Servita in occasione di ogni edizione dell'Oktoberfest di Monaco dal 1810 viene prodotta da una delle sei birrerie autorizzate a servire birra al Festival. Chiamata Oktoberfestbier o Wiesenbier (birra del Wies'n", il parco in cui si tiene la festa a Monaco



BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE cl.50

Gradi : 5

QxC: 15

Codice: 312715



BIRRA PAULANER DUNKEL cl.50

Gradi : 5,2999999

QxC: 20

Codice: 332154

L'alto contenuto del pregiato malto di Monaco rende intensa l'esperienza gustativa di questa versione scura dell'Weissbier. Note leggere di cioccolato e cacao si sprigionano, incontrando poi un aroma delicato di tostatura e di malto di frumento. Si tratta



BIRRA PAULANER WEISSE cl.50

Gradi : 6

QxC: 20

Codice: 332150

La Paulaner Weissbier è la Weissbier numero uno in Germania e una delle più apprezzate al mondo. Naturalmente torbida, nel bicchiere mostra un colore dorato brillante ed è ricoperta da una robusta corona di schiuma. Già al primo sorso, questo classico del



BIRRA SPATEN OKTOBERFEST cl.50

Gradi : 5,9000000

QxC: 20

Codice: 318535

Dal colore ambrato, prodotta nella più rigorosa osservanza della legge bavarese sulla purezza della birra che risale al 1516 e prodotta esclusivamente durante il periodo dell'Oktoberfest è, secondo la tradizione, la birra che ogni anno da più di 50 anni,



BIRRA COLLESI AMBRATA cl.75

Gradi : 7,5

QxC: 6

Codice: 335743

Sorseggiare questa Birra Artigianale Ambrata Collesi è come lasciarsi avvolgere dalle calde luci d'autunno. Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, si svela generosamente piena e intensa. Si avverte da subito in questa Birra Artigianale



BIRRA COLLESI BIONDA cl.75

Gradi : 5

QxC: 6

Codice: 335740

La schiuma di questa elegante Birra Artigianale Bionda Collesi è piena, cremosa e al tempo stesso di grana molto fine e di consistenza piacevolmente leggera. La struttura è importante e rotonda. Ottenuta da malto Pilsen-Munich, non pastorizzata e a riferm

BIRRA COLLESI BIONDA IPA cl.75

Gradi : 8,5

QxC: 6

Codice: 335746

Caldi toni del miele per questa Birra Artigianale IPA Collesi straordinariamente avvolgente non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, si caratterizza per la schiuma compatta Di buona corposità questa Birra regala al palato un gustointens



BIRRA COLLESI BIONDA TRIPLO MALTO cl.75

Gradi : 9

QxC: 6

Codice: 335747

Ottenuta da una accurata selezione di malti, una birra bionda dai profumi fragranti note di frutta gialla appena colta, lievito fresco e malto, vaniglia, miele e crosta di pane Equilibrata e intensa al palato, è pastosa e maltata all'inizio, con un finale



BIRRA COLLESI BLANCHE cl.75

Gradi : 5

QxC: 6

Codice: 335742

La schiuma di questa elegante Birra Artigianale Bionda Collesi è piena, cremosa e al tempo stesso di grana molto fine e di consistenza piacevolmente leggera. La struttura è importante e rotonda. Ottenuta da malto Pilsen-Munich, non pastorizzata e a riferm



BIRRA COLLESI CHIARA cl.75

Gradi : 6

QxC: 6

Codice: 335741

Una birra chiara di grande equilibrio ottenuta da Malto Pilsen. Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, la Birra Artigianale Chiara Collesi conquista da subito con il suo colore oro luminoso e brillante. La ricca schiuma profuma di mal



BIRRA COLLESI NERA cl.75

Gradi : 8

QxC: 6

Codice: 335745

La Birra dal suggestivo colore ebano scuro Rotonda e strutturata all'olfatto, evoca nel profumo la torrefazione del caffè d'orzo, con sentori di liquirizia, rabarbaro e cacao cremosa e avvolgente al palato, ha un gusto deciso, pieno e corposo si distingue



BIRRA COLLESI ROSSA cl.75

Gradi : 8

QxC: 6

Codice: 335744

La schiuma delicatamente ramata e il colore rosso ambrato di questa Birra ne fanno una birra dal carattere inconfondibile ottenuta da malti e luppoli selezionati, si distingue per gli intensi profumi di caramello, spezie scure, malto e nocciola tostata Al



BIRRA LEFFE BLONDE cl.75

Gradi : 6,5999999

QxC: 6

Codice: 318240

La Leffe Blonde è una pregiata birra d'abbazia prodotta in Belgio. Si presenta molto bene, è una birra elegante, dorata con abbondante schiuma persistente. Aromi freschi e fruttati anticipano un gusto pieno e vellutato, l'amaro emerge nel finale.



BIRRA LEFFE ROUGE cl.75

Gradi : 6,5999999

QxC: 6

Codice: 318243

Leffe Rouge è una birra che sprizza vitalità, si presenta con un bel colore rosso rubino, sormontata da una schiuma discretamente densa e persistente. Al naso propone un aroma intenso di malto con note di caffè tostato e di agrumi canditi.



BIRRA LUPULUS BRUNE cl.75

Gradi : 8

QxC: 6

Codice: 336206

La Lupulus Brune viene realizzata dall'omonimo birrificio belga Luppulus. Ha un colore bruno con qualche riflesso rosso mogano, regalatogli dalla presenza di zucchero candito. E' una birra dagli aromi complessi, risultano al naso note di caramello, ciocco



BIRRA HEINEKEN lattina cl.33

Gradi : 5

QxC: 24

Codice: 311090

Heineken è una nota birra lager prodotta dall'omonimo birrificio olandese, fondato nel 1864 da Gerard Adriaan Heineken. È una birra bionda, ampiamente apprezzata per il suo gusto pulito e la sua facilità di consumo.



BIRRA MORETTI lattina cl.33

Gradi : 4,5999999

QxC: 24

Codice: 310090

La Birra Moretti è una birra italiana di alta qualità, prodotta con ingredienti selezionati per garantire un gusto fresco e intenso.



BIRRA FÜRSTENBERG EXPORT fusto 30 lt.

Gradi : 5,2999999

QxC: 1

Codice: 337160

Fürstenberg edel export è una birra ad alta fermentazione, con una gradazione alcolica del 5,3%. Con un'effervescenza piuttosto leggera, sviluppa al palato un bouquet di aromi fruttati, con una predominanza di banana e vaniglia. Porta a un finale leggero.



BIRRA FURSTENBERG HEFEWEIZEN fusto 30 lt

Gradi : 5,4000000

QxC: 1

Codice: 337180

Una birra dal bouquet fresco e frizzante di diversi aromi fruttati accompagnato da una ricca schiuma cremosa. I luppoli dal sapore raffinato e acceso garantiscono la distribuzione uniforme della naturale torbidezza. Presenta un retrogusto dall'inconfondib



BIRRA FURSTENBERG NATURTRUBES fusto 30lt

Gradi : 4,9000000

QxC: 1

Codice: 337170

L'Helles naturalmente torbido è particolarmente piacevole da gustare: la sua leggera luppolatura lo rende estremamente bevibile, non troppo amaro e non troppo pesante. Deve il suo tipico colore giallo dorato e la leggera torbidità al malto d'orzo dialta q



BIRRA FURSTENBERG PILS fusto 30 lt.

Gradi : 4,7999999

QxC: 1

Codice: 337150

Pils inconfondibile direttamente dalla Foresta Nera: color giallo cristallino, spuma candida e finissima, al naso è delicata, fresca, con leggere note maltate ed erbacee; in bocca è scorrevole, con note dolci del malto iniziali e spiccata luppolatura finale

BIRRA GUINNESS fusto 30lt.

Gradi : 4,2000000

QxC: 1

Codice: 323150



BIRRA MENABREA CHIARA fusto 30lt.

Gradi : 4,7999999

QxC: 1

Codice: 320150

Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua.



BIRRA PFERDEN fusto 30 lt

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 329140



BIRRA TENNENT'S SUPER fs. 30lt.

Gradi : 9

QxC: 1

Codice: 328150



BIRRA VELTINS fusto 30 lt.

Gradi : 4,7999999

QxC: 1

Codice: 331171

birra pilsner di un brillante giallo paglierino dorato (g.a. 4,8%). E' la tipica pilsener della Germania settentrionale, una delle migliori e più premiate in terra tedesca. La carbonazione è quella decisa della tipologia, con una prorompente schiumabianca



BIRRA BAP 4 LUPPOLI dr. master 20 lt.

Gradi : 5,5

QxC: 1

Codice: 321180



BIRRA BRIGA' BLANCHE FUSTO PET 20 lt.

Gradi : 5,2999999

QxC: 1

Codice: 334406

Birra Artigianale Biologica bianca, fresca e speziata.



BIRRA BRIGA' BOCK ROSSA FUSTO PET 20 lt.

Gradi : 5,5

QxC: 1

Codice: 334404

Birra Artigianale Biologica corposa ed intensa.



BIRRA BRIGA' IPA FUSTO PET 20 lt.

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 334408

Birra Artigianale Biologica secca e luppolata.



BIRRA BRIGA' LAGER FUSTO PET 20 lt.

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 334402

Birra Artigianale Biologica morbida ed equilibrata.



BIRRA BRIGA' NON FILTRATA fs. PET 20 lt.

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 334410

Una birra che racchiude in sé tutta l'artigianalità di sapori e profumi caratteristici: è più intensa, più densa, più aromatica, più gustosa.



BIRRA BRIGA' PILS FUSTO PET 20 lt.

Gradi : 4,7000000

QxC: 1

Codice: 334400

La PILS Pian della Mussa nasce dal desiderio di creare una birra leggera e dissetante, ideale per accompagnare i lunghi pomeriggi estivi. La dolcezza del malto Pilsner si fonde con gli aromi tropicali del luppolo Solero, dando vita a una birra beverina ad



BIRRA BUD KEG PET fs. 12 lt.

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 318430

Bud è un'iconica birra Lager di stile americano, di corposità media, aromatica e fresca, fabbricata artigianalmente.



BIRRA FRANZISKEANER KELLER KEG fs. 12 lt

Gradi : 5,2000000

QxC: 1

Codice: 318440

Birra con aroma nobile e una nota amara, gusto morbido, rotondo e leggermente piccante.



BIRRA FRANZISKEANER WEISS HELL KEG 12lt.

Gradi : 5,2000000

QxC: 1

Codice: 318442

Icona dello stile Weiss, Franziskaner è una birra di frumento dal colore biondo e dalla ricca schiuma bianca. I sentori al naso ed al palato sono caratterizzati da note di malto, lievito, grano e sfumature pepate ben in equilibrio con le tipiche note frut



BIRRA HEINEKEN BLADE fusto 8 lt. pet

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 311140

Heineken è una nota birra lager prodotta dall'omonimo birrificio olandese, fondato nel 1864 da Gerard Adriaan Heineken. È una birra bionda, ampiamente apprezzata per il suo gusto pulito e la sua facilità di consumo.



BIRRA LEFFE BLONDE KEG PET fs. 12lt.

Gradi : 6,5999999

QxC: 1

Codice: 318450

Leffe Blonde è un'autentica birra bionda d'abbazia con una leggera punta di amaro e un aroma pieno, gradevole e fruttato.



BIRRA LEFFE ROUGE KEG PET fs. 12lt.

Gradi : 6,5999999

QxC: 1

Codice: 318452

Leffe Rouge veste un colore ambrato, sormontata da una schiuma densa e persistente. Al naso emerge il caratteristico aroma di malto, caffè tostato e un leggero sentore di fiori e frutta candita.



BIRRA MESSINA CRIS. SALE fusto 8 lt. pet

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 312730



BIRRA STELLA ARTOIS KEG PET fs. 12 lt.

Gradi : 5,2000000

QxC: 1

Codice: 318435

Birra chiara a bassa fermentazione, gusto fresco e raffinato, piacevolmente amara, con schiuma ricca e persistente.



BIRRA TUBORG dr. master 20 lt.

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 314180



BIRRA FURSTENBERG PILS fusto 20 lt.

Gradi : 4,7999999

QxC: 1

Codice: 337155

Pils inconfondibile direttamente dalla Foresta Nera: color giallo cristallino, spuma candida e finissima, al naso è delicata, fresca, con leggere note maltate ed erbacee; in bocca è scorrevole, con note dolci del malto iniziali e spiccata luppolatura finale



BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA fs. 20lt.

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 312190

BIRRA LEFFE ROUGE fs. 20 lt.

Gradi : 6,5999999

QxC: 1

Codice: 318281



BIRRA PERONI KEG fusto PET 12 lt.

Gradi : 4,7000000

QxC: 1

Codice: 301170

La birra Peroni è una birra lager italiana prodotta dall'omonimo birrificio a partire dal 1846.



BIRRA MENABREA AMBRATA fusto 15lt.

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 320155



BIRRA MENABREA CHIARA fusto 15lt.

Gradi : 4,7999999

QxC: 1

Codice: 320151

Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua.



BIRRA MENABREA ROSSA D.M. 7,5° fs 15lt.

Gradi : 7,5

QxC: 1

Codice: 320156

rossa doppio malto



BIRRA MENABREA WEISS fs 15 lt.

Gradi : 5,2000000

QxC: 1

Codice: 320163



BIRRA BECK'S fusto 6 lt.

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 318180

La Beck's è una birra tedesca prodotta dal 1873 dalla Brauerei Beck & Co di Brema, ed è una delle birre più famose e diffuse al mondo. È una lager, quindi prodotta a bassa fermentazione, ma rientra nella tipologia delle pilsner.



BIRRA FRANZISKANER fusto 6 lt.

Gradi : 5

QxC: 1

Codice: 318395



BIRRA GOOSE IPA fusto 6 lt.

Gradi : 5,9000000

QxC: 1

Codice: 318403

Goose Island IPA sprigiona aromi di luppolo, pompelmo e pesca. In bocca troviamo sapori di pino, fiori, caramello, frutta e luppolo. Con una carbonatazione moderata, questa birra ha un finale secco e amaro. Goose Island IPA è una classica IPA in stile ame



BIRRA HOEGAARDEN fusto 6 lt.

Gradi : 4,9000000

QxC: 1

Codice: 318320



BIRRA JUPILER fusto 6 lt.

Gradi : 3

QxC: 1

Codice: 318400



BIRRA LEFFE BLONDE fusto 6 lt.

Gradi : 6,5999999

QxC: 1

Codice: 318300



BIRRA LEFFE RITUEL 9 fusto 6 lt.

Gradi : 9

QxC: 1

Codice: 318307

Leffe Rituel 9° è una birra ad alta fermentazione dalla bella veste ramata. I suoi potenti aromi le conferiscono tutto il suo carattere nobile e forte. Prodotta secondo regole antichissime, Leffe Rituel 9° si presenta nel suo nobile colore ramato. I suoi s



BIRRA LOWENBRAU fusto 6 lt.

Gradi : 5,2000000

QxC: 1

Codice: 318398



BIRRA STELLA ARTOIS fusto 6 lt.

Gradi : 5,2000000

QxC: 1

Codice: 318310

Stella Artois è un una birra Lager Pilsner Belga prodotta con luppoli SAAZ per un gusto pieno e un aspetto dorato.



BIRRA MORETTI var cl.20

Gradi : 4,5999999

QxC: 28

Codice: 310001

La Birra Moretti è una birra italiana di alta qualità, prodotta con ingredienti selezionati per garantire un gusto fresco e intenso.



BIRRA MORETTI var cl.66

Gradi : 4,5999999

QxC: 16

Codice: 310002

La Birra Moretti è una birra italiana di alta qualità, prodotta con ingredienti selezionati per garantire un gusto fresco e intenso.



SUC. AMITA ACE ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 405163



SUC. AMITA ALBICOCCA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 405162



SUC. AMITA ANANAS ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 405164



SUC. AMITA ARANCIA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 405169



SUC. AMITA MELA VERDE ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 405165



SUC. AMITA MIRTILLO ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 405180



SUC. AMITA PERA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 405160



SUC. AMITA PESCA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 405161



SUC. AMITA POMPELMO ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 405166



SUC. DERBY A. ROSSA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402068



SUC. DERBY ACE ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402069



SUC. DERBY ALBICOCCA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402062



SUC. DERBY ANANAS 100% ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402063



SUC. DERBY ARANCIO 100% ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402065



SUC. DERBY MELA L. 100% ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402067



SUC. DERBY MIRTILLO ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402090



SUC. DERBY PERA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402060



SUC. DERBY PESCA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402061



SUC. DERBY POMPELMO 100% ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 402066



SUC. PAGO ACE ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 403064



SUC. PAGO ALBICOCCA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 403062



SUC. PAGO ANANAS ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 403063



SUC. PAGO ARANCIA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 403068



SUC. PAGO DRAGONFRUIT GUAVA ml.200

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 403098



SUC. PAGO MIRTILLO ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 403075



SUC. PAGO PIRA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 403060



SUC. PAGO PESCA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 403061



SUC. PAGO POMODORO ml.200

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 403070



SUC. PAGO POMPELMO ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 403067



SUC.YOGA BAR ACE ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401065



SUC.YOGA BAR ALBICOCCA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401062



SUC.YOGA BAR ANANAS ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401063



SUC.YOGA BAR ARANC. ROSSA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401068



SUC.YOGA BAR MELA VERDE ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401067



SUC.YOGA BAR MIRTILLO ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401069



SUC.YOGA BAR PERA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401060



SUC.YOGA BAR PESCA ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401061



SUC.YOGA BAR POMPELMO ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401066



SUCCO PdM BIO ACE ml.200 x12

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 407163

SUCCO PdM BIO ALBICOCCA ml.200

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 407062

SUCCO PdM BIO ANANAS ml.200

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 407067

SUCCO PdM BIO ARAN. e ZENZ. ml.200

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 407065

SUCCO PdM BIO BERGAMOTTO ml.200

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 407070

SUCCO PdM BIO FRUTTI ROSSI ml.200

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 407069



SUCCO PdM BIO MELA ml.200 x12

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 407164

SUCCO PdM BIO MELOGRANO ml.200

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 407066



SUCCO PdM BIO MIRTILLO ml.200 x12

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 407175

SUCCO PdM BIO PERA ml.200

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 407060



SUCCO PdM BIO PESCA ml.200 x12

Gradi : 0

QxC: 12

Codice: 407161



SUCCO YOGA ACE brick ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401033



SUCCO YOGA ALBICOCCA brick ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401032



SUCCO YOGA PERA brick ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401030



SUCCO YOGA PESCA brick ml.200

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 401031



SUCCHI YOGA ALBIC. ml.125

Gradi : 0

QxC: 48

Codice: 401003



SUCCHI YOGA PERA ml.125

Gradi : 0

QxC: 48

Codice: 401001



SUCCHI YOGA PESCA ml.125

Gradi : 0

QxC: 48

Codice: 401002



SUC. YOGA ACE It.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 401153



SUC. YOGA ALBICOCCA lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 401152



SUC. YOGA PERA lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 401150



SUC. YOGA PESCA lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 401151



SUC. YOGA POMPELMO 100% lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 401123



SUC.YOGA ANANAS 100% lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 401120



SUC.YOGA ARANCIA ROSSA It.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 401124



SUC.YOGA ARANCIO 100% lt.1

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 401121



SUC. DERBY ANANAS lt. 1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 402155



SUC. DERBY ARANCIA lt. 1,5

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 402153



SUCCO DI LIME NATY'S 75cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 450120

Spremitura diretta da lime freshi, non contiene zuccheri ne aromi artificiali.
Succo di Lime 99% NFC
Prodotto professionale per realizzare Cocktail, bevande, frullati e smoothie



SUCCO DI LIMONE NATY'S 75cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 450100

succo e polpa di Limone senza conservanti



SUC. RAUCH BRAVO ACE It.2

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 412173



SUC. RAUCH BRAVO ANANAS It.2

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 412172



SUC. RAUCH BRAVO ARANCIA It.2

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 412170



SUC. RAUCH BRAVO ARANCIA ROSSA It.2

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 412171



APER. APEROL SPRITZ cl.20

Gradi : 9

QxC: 24

Codice: 512030



APER. SANBITTER EMOZIONI POMPELMO cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 508050



APER. SANBITTER EMOZIONI ZENZERO cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 508055



APER. SANBITTER PASSION FRUIT cl.20

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 508051



APER. APEROL SODA cl.12

Gradi : 3

QxC: 48

Codice: 512001



APER. CAMPARI SODA cl.9,8 (X50)

Gradi : 10

QxC: 50

Codice: 501004



APER. CAMPARI SODA cl.9,8 x100

Gradi : 10

QxC: 100

Codice: 501001



APER. CAMPARI SODA cl.9,8 x60

Gradi : 10

QxC: 60

Codice: 501002



APERITIVO BEN'S ROSSO cl.10

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 521001



APERITIVO CRODINO cl.10 x48

Gradi : 0

QxC: 48

Codice: 505001



APERITIVO CRODINO cl.10 x60

Gradi : 0

QxC: 60

Codice: 505002



APERITIVO SANBITTER BIANCO cl.10

Gradi : 0

QxC: 40

Codice: 508002



APERITIVO SANBITTER ROSSO cl.10

Gradi : 0

QxC: 40

Codice: 508001



AP. CRODINO ARANCIA ROSSA XL cl.17,5 x3

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 505006



AP. CRODINO XL cl.17,5 x3 cls.

Gradi : 0

QxC: 24

Codice: 505005



SANGRIA DON SIMON 150cl.

Gradi : 7

QxC: 6

Codice: 832590

Aperitivo alcolico sangria aromatizzata



APER. SPILL AMERICANO 11% FUSTO KEG 20.

Gradi : 11

QxC: 1

Codice: 541302

L'Americano Eterno è un viaggio senza tempo nella tradizione dei grandi classici. Questo cocktail iconico combina l'intensità di un vermouth rosso selezionato con l'amarezza equilibrata di un bitter artigianale, il tutto arricchito da un tocco di soda fri



APER. SPILL GIN TONIC 9,8% FUSTO KEG 20.

Gradi : 9,8000000

QxC: 1

Codice: 541301

Gin Tonic Experience propone una combinazione perfetta di London Dry Gin e Indian Tonic, caratterizzata da notedi bacche di ginepro e limone.



APER. SPILL SPRITZ 9,8% FUSTO KEG 20 lt.

Gradi : 9,8000000

QxC: 1

Codice: 541300

Un omaggio all'aperitivo italiano per eccellenza, Dolce Vita Spritz è un cocktail gassato che unisce le note dolci e amare dell'arancia e della genziana con un tocco di vaniglia. Questo spritz alcolico è perfetto per gli aperitivi, offrendo un'esperienza



BEV. SPRITZ COLTIVA fusto 25lt.

Gradi : 9,5

QxC: 1

Codice: 541200

Spritz ready to drink, già miscelato da spillare. Gusto aranciato e ottima frizzantezza. Ideale per un servizio veloce ed eccellente.

VINO CELL. BIANCO POGGIO DORATO It.1 VAR

Gradi : 11,5

QxC: 12

Codice: 802140

VITIGNI: Malvasia del Chianti 80%, Trebbiano 20%

VINIFICAZIONE: Fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio, e matura per due mesi sempre in vasche di acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Primi di terra.



VINO CELLAMARE CABERNET SAUV. It.1 VAR

Gradi : 11,5

QxC: 12

Codice: 802130

VITIGNI: Cabernet Sauvignon

INVECCHIAMENTO: Di colore rosso chiaro, da giovane tende ad assumere riflessi granati con l'invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Si accompagna con carni e selvaggina allo spiedo.



VINO CEL. BARBERA lt.1,5

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 802155

VITIGNI: Barbera

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-17°

ABBINAMENTI: Ideale con i primi piatti saporosi, formaggi stagionati e carni rosse.



VINO CEL. BONARDA lt.1,5

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 802158

VITIGNI: Bonarda, Croatina

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-17°

ABBINAMENTI: Ideale con zampone e cotechino, affettati e grigliate.



VINO CEL. MONTEPULCIANO lt.1,5

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 802156

VITIGNI: Sangiovese 70%, vitigni a bacca rossa autorizzati 30%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Indicato con carni rosse brasate e formaggi dal gusto deciso.

VINO CEL. ROSSO PUGLIA It.2

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 802151

VITIGNO: Malvasia Nera

FERMENTAZIONE: in cisterne di cemento vetrificate a – 6 mt sotto il suolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-8°

ABBINAMENTI: Ottimo abbinamento con aperitivi a base di crostacei, frutti di mare, pesce.



APERITIVO BELLINI CANELLA 75cl.

Gradi : 5

QxC: 6

Codice: 832570

Il Bellini, il cocktail di Venezia, è un aperitivo composto da due parti di spumante Brut, una parte di succo e polpa di pesche bianche e alcune gocce di lampone che gli conferiscono il caratteristico colore rosa.

Le pesche bianche, prodotte direttamente



APERITIVO MIONETTO HUGO 75cl.

Gradi : 8

QxC: 6

Codice: 832545

Ispirato a un aperitivo dell'Alto Adige sempre più diffuso e apprezzato, IL HUGO è un cocktail Mionetto che nasce dall'armoniosa combinazione degli aromi dei fiori di sambuco con le fresche note fruttate del nostro vino frizzante bianco.



APERITIVO MIONETTO SPRITZ 75cl.

Gradi : 8

QxC: 6

Codice: 832540

Rifacendosi al tipico spritz della tradizione veneta "il SPRITZ" Mionetto, fresco, piacevole e con aromi completamente naturali, esalta le fragranti note di mela e frutta esotica del vino frizzante dell'area veneta, in armoniosa combinazione con quelle del



VINO "TERRE" BARBARESCO lt.0,75

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 838055

VITIGNI: Nebbiolo 100%

INVECCHIAMENTO: L'affinamento, insieme a quelli di raccolta, vinificazione e imbottigliamento, deve essere effettuato nella zona DOCG, con un periodo di invecchiamento minimo di 26 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°



VINO "TERRE" BARBERA D'ALBA lt.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 838065

VITIGNI: Barbera 100%

AFFINAMENTO: 3/4 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Primi piatti, zuppe saporite e bollito misto, salumi, formaggi morbidi e poco stagionati.



VINO "TERRE" BAROLO lt.0,75

Gradi : 14,5

QxC: 6

Codice: 838050

VITIGNI: Nebbiolo 100%

AFFINAMENTO: 38 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere francese da 25/50 hl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Primi piatti a base di funghi o formaggi, o serviti con tartufo bianco d'Alba, arrosti e stracotti di car



VINO "TERRE" DOLCETTO D'ALBA lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 838060

VITIGNI: Dolcetto 100%

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Antipasti semplici, pasta e risotti, ideale abbinamento alla cucina di tutti i giorni.



VINO "TERRE" NEBBIOLO lt.0,75

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 838066

VITIGNI: Nebbiolo 100%

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 6/8 giorni a temperatura controllata (26-28°).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Tagliatelle al ragù di carne o ai funghi porcini, carni bianche



VINO "TERRE" ROERO ARNEIS lt.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 838070

VITIGNI: Arneis

FERMENTAZIONE: Alla pressatura soffice segue la fermentazione in purezza per circa 10 giorni a una temperatura controllata di 16-18°.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Si abbina in maniera magistrale ai piatti di pesce. Ama i



VINO ALTURIS CABERNET FRANC lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860708

VITIGNO: Cabernet Franc

VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e pigiate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Ragù d'anatra, salsiccia e carni rosse grasse. Ideale sulla cacciagione.



VINO ALTURIS CABERNET SAUVIGNON lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860707

VITIGNO: Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Tagliata e costata ai ferri, carrè di maiale, arrosti. Ideale anche con costolette di agnello.



VINO ALTURIS CHARDONNAY lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860705

VITIGNO: Chardonnay

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Particolarmente indicato per antipasti leggeri, insalate di pesce, r



VINO ALTURIS FRIULANO lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860703

VITIGNO: Friulano

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficientemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Vino classico da aperitivo e da antipasti a base di pesce e di insaccat



VINO ALTURIS MULLER THURGAU lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860701

VITIGNO: Müller Thurgau

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficientemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Particolarmente indicato per gli antipasti a base di pesce, crud



VINO ALTURIS PINOT NERO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860709

VITIGNI: Pinot Nero

VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Un rosso versatile che si abbina bene a primi piatti rustici e carni bianche. Piacevole compagnia performag



VINO ALTURIS REFOSCO DAL P.R. lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860706

VITIGNO: Refosco dal Peduncolo Rosso

VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore



VINO ALTURIS RIBOLLA GIALLA lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860704

VITIGNO: Ribolla Gialla

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli antipasti



VINO ALTURIS SAUVIGNON It. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860702

VITIGNO: Sauvignon

FERMENTAZIONE: (e affinamento) "sur lies", avviene in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli antipasti di pesce in g



VINO ALTURIS TRAMINER AROMATICO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860700

VITIGNO: Traminer Aromatico

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficientemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Particolarmente indicato per i crostacei, primi piatti e prep



VINO AROM."TERRE" BAROLO CHINATO lt.0,75

Gradi : 16

QxC: 6

Codice: 838150

VITIGNI: Ottenuto da uve di Nebbiolo

VINIFICAZIONE: Ottenuto tramite l'infusione di erbe officinali i cui principi attivi vengono estratti mediante macerazione a temperatura ambiente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Perfetto come classico



VINO BANFI ASKA BOLGHERI It.0,75

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 836105

VITIGNI: Prevalenza di Cabernet Sauvignon, con percentuali minori di Cabernet Franc.

AFFINAMENTO: In barriques di rovere francese da 225 e 350 l. per circa 10 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Grazie alla buona struttura e all'eleganza



VINO BANFI BRUNELLO MONTALCINO lt.0,75

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 836050

VITIGNI: Sangiovese

FERMENTAZIONE: a temperatura controllata (27-29°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Si abbina particolarmente bene a piatti ricchi e saporiti. Perfetto come vino da



VINO BANFI CHIANTI SUPERIORE lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 836070

VITIGNI: Forte predominanza di Sangiovese

FERMENTAZIONE: A temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Perfetto in abbinamento a piatti a base di carni bianche, salumi e formaggi.



VINO BANFI COL DI SASSO It.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 836060

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%

VINIFICAZIONI: Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, con breve macerazione sulle bucce per meno di 6 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Salumi, risotti di terra e



VINO BANFI FUMAIO lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 836061

VITIGNO: Chardonnay, Sauvignon Blanc

VINIFICAZIONE: Il mosto fermenta a temperatura controllata compresa entro un ristretto range che va da 15° ai 16°C, strategia impiegata per preservare la naturale freschezza del vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

AB



VINO BANFI ROSSO MONTALCINO lt.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 836051

VITIGNI: Sangiovese

FERMENTAZIONE: A temperatura controllata (20-30°) in tini in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Ideale l'abbinamento con cacciagione e formaggi di media stagionatura. La notevole struttura ne permette un discreto inv



VINO BIGI ORVIETO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 842050

VITIGNI: Trebbiano Toscano, Grechetto, Verdello, Malvasia Toscana, Drupeggio
FERMENTAZIONE: Alcolica con affinamento in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Antipasti, pesce, crostacei, uova, formaggi freschi.



VINO BOLLA AMARONE "LE POIANE" t.0,75

Gradi : 16

QxC: 6

Codice: 850350

VITIGNI: 70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella.

VINIFICAZIONE: A partire da gennaio le uve appassite vengono diraspate, pigiate e poste nei fermentini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Carni rosse, formaggi, primi piatti e risotti.



VINO C. FIRMIAN GEWURZTRAMINER lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 864050

VITIGNI: Mitteleuropeo

VINIFICAZIONE: Tradizionale, con breve contatto sulle bucce per garantire la massima conservazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Si accompagna con crostacei, asparagi, primi piatti e formaggi.



VINO C. MONACI NEGRAMARO ROSATO t.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 850626

VITIGNI: Negroamaro 100%

VINIFICAZIONE: Da un contatto molto breve tra le bucce e il mosto, nasce un vino rosato brillante. Il mosto così ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inossidabile dove la fermentazione alcolica viene effettuata a temper



VINO C. MONACI NEGRAMARO SALENTO t.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 850622

VITIGNI: Negroamaro 100%

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte nelle primissime ore del mattino e subito portate in cantina per essere pigiate. Segue la vinificazione in tini di acciaio con 10 giorni di macerazione e frequenti rimontaggi.

TEMPERATURA



VINO C. MONACI PRIMITIVO SALENTO t.0,75

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 850620

VITIGNI: Primitivo 100%

VINIFICAZIONE: Viene effettuata a temperatura controllata con due settimane circa di macerazione e frequenti rimontaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Formaggi erborinati, uova e torte salate, carne arrosto e g



VINO C. MONACI VERDECA SALENTO t.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 850624

VITIGNI: Verdeca 100%

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce di circa 7 giorni a temperature basse in riduzione di ossigeno. Maturazione con lieviti selezionati, imbottigliamento nei primi di gennaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Ant



VINO CA' DEI FRATI AMARONE 75cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 858015

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella

AFFINAMENTO: In barrique per 24 mesi, seguito da 12 mesi in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°

ABBINAMENTI: Selvaggina, carne alla brace, formaggi stagionati e primi piatti.



VINO CA' DEI FRATI BROLETTINO 75cl. LUG.

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 858004

VITIGNI: Turbiana

AFFINAMENTO: In barrique per 10 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pol-
lame, formaggi di media stagionatur



VINO CA' DEI FRATI LUGANA 75cl.

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 858001

VITIGNI: Turbiana 100%

AFFINAMENTO: In acciaio sui lieviti fini minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

ABBINAMENTI: Antipasti freddi o tiepidi, ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o



VINO CA' DEI FRATI PRATTO 75cl.

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 858006

VITIGNI: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

AFFINAMENTO: In acciaio sui lieviti finì 12 mesi, seguiti da due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

ABBINAMENTI: Ideale sugli antipasti strutturati come crostini al foie gras e anche con primi pi



VINO CA' DEI FRATI RONCHEDONE 75cl.

Gradi : 14,5

QxC: 6

Codice: 858008

VITIGNI: Marzemino, Sangiovese e Cabernet

VINIFICAZIONE: Macerazione in acciaio con contatto prolungato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

ABBINAMENTI: Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo,



VINO CA' DEI FRATI ROSA DEI FRATI 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 858002

VITIGNI: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

VINIFICAZIONE: In acciaio con lieve contatto macerativo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte funghi, insalata di pomodoro emozzar



VINO CADIS CABERNET SAUV. lt.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 817055

VITIGNI: Cabernet Sauvignon

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°

ABBINAMENTI: Da abbinare a pasta, manzo, cacciagione.



VINO CADIS SOAVE lt.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 817050

VITIGNI: Garganega

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Da accostare ad antipasti, zuppe, pasta, pesce e carni bianche.



VINO CADIS VALPOL. AMARONE lt.0,75

Gradi : 14,5

QxC: 6

Codice: 817072

VITIGNI: Corvina 50%, Rondinella 20%, Corvinone 30%.
AFFINAMENTO: Botte.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°
ABBINAMENTI: Manzo, agnello, cervo e gorgonzola.



VINO CADIS VALPOL. RIPASSO lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 817070

VITIGNI: Corvina, Corvinone e Rondinella

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°

ABBINAMENTI: Manzo, vitello e cacciagione.



VINO CADIS VALPOLICELLA lt.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 817051

VITIGNI: Corvina, Molinara, Rondinella

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°

ABBINAMENTI: Perfetto con pasta al ragù, involtini di carne e formaggi stagionati.



VINO CA'MAIOL LUGANA PRESTIGE lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 856051

VITIGNI: Turbiana

VINIFICAZIONE: Movimentazione dei grappoli per vibrazione, diraspatura soffice degli acini e loro caduta in pressa per gravità, pressatura delicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Aperitivi, crudità di pesce e frutti di



VINO CAV. LAM. SORBARA 1928 lt.0,75

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 803611

VITIGNI: Lambrusco di Sorbara VINIFICAZIONE: Il metodo consiste nel riporre il vino base in grandi recipienti di acciaio pressurizzati e chiusi, detti autoclavi, dove vengono introdotti lieviti naturali selezionati che si combinano con gli zuccheri e i



VINO CAV. MULLER THURGAU lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 810051

VITIGNI: Müller Thurgau 100%

VINIFICAZIONE: Accurata vinificazione in bianco preceduta da una breve macerazione a freddo con le bucce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°

ABBINAMENTI: Antipasti, frutti di mare, pesce bollito o alla griglia e carni bianche.



VINO CAVIC. GRASPAROSSA 1928 lt.0,75

Gradi : 8

QxC: 6

Codice: 803610

VITIGNI: Lambrusco Grasparossa VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°

ABBINAMENTI: Ideale a fine pasto con dessert, pasticceria secca, crostate e frutta fresca. Per la particola



VINO CAVIT GEWRZTRAMINER It.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 810070

VITIGNI: Gewürztraminer 100%

VINIFICAZIONE: : La vinificazione delle uve, che debbono essere assolutamente sane, viene effettuata in bianco (separazione delle bucce e fermentazione del solo mosto) ed a causa del colore rosato degli acini la pressatura de



VINO CAVIT LAGREIN lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 810073

VITIGNI: Lagrein 100%

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso, con fermentazione che avviene ad una temperatura di 28-29° e con lunga macerazione sulle bucce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Antipasti caldi, primi piatti con sughi di carne,



VINO CAVIT TEROLDEGO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 810072

VITIGNI: Teroldego 100%

VINIFICAZIONE: La vinificazione è realizzata secondo il tradizionale schema "in rosso" con medio-lunga durata della macerazione (8-9 giorni).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Si accompagna bene con bolliti, arrosti



VINO CAVIT TRE VENEZIE lt.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 810060

VITIGNO: Pinot Grigio 60%, Chardonnay 40%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Si accompagna bene con gli antipasti e le minestre di pesce.



VINO CECCHI MORELLINO lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 839071

VITIGNO: Sangiovese 90%, altri vitigni complementari 10%

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: I piatti tipici della cucina locale a base di selvaggina e in particolare di cinghiale



VINO CEL. MONTEPULCIANO lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 802054

VITIGNI: Montepulciano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Indicato con carni rosse, brasati e formaggi dal gusto deciso.



VINO CELL. BARBERA PV It.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 802051

VITIGNI: Barbera

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-17°

ABBINAMENTI: Ideale con i primi piatti saporosi, formaggi stagionati e carni rosse.



VINO CELLAMARE BONARDA lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 802050

VITIGNI: Bonarda

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-17°

ABBINAMENTI: Ideale con i salumi, le carni arrosto e grigliate.



VINO CORVO BIANCO GLICINE lt.0,75

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 820010

VITIGNI: Varietà siciliane a spiccato aroma primario.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con presse orizzontali a membrana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

ABBINAMENTI: Aperitivo eccellente, accompagna antipasti di mare e omelette alle verdure, grigliate e



VINO CORVO BIANCO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 820002

VITIGNI: Uve a bacca bianca

VINIFICAZIONE: A garanzia della qualità ad una pressatura soffice dell'uva segue una fermentazione a temperatura controllata nel rispetto del bouquet.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Adatto come aperitivo. Si acc



VINO CORVO ROSSO lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 820001

VITIGNI: Uve siciliane a bacca nera

VINIFICAZIONE: Ad una fermentazione tradizionale con un'equilibrata macerazione sulle bucce segue un'attenta fermentazione malolattica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Ottimo con piatti saporiti, perfet



VINO CSVG BARD. CHIARETTO lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 808051

VITIGNI:
MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
ABBINAMENTI:



VINO CSVG BARDOLINO lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 808050



VINO CSVG CUSTOZA lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 808052

VITIGNI: 40% Garganega, 25% Trebbiano, 15% Fernanda, 20% tra Malvasia, Riesling italico, Chardonnay e Sauvignon

AFFINAMENTO: In acciaio inox

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Ottimo con antipasti, piatti leggeri e pesce. Ineguagliabile come a



VINO CSVG PINOT BIANCO lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 808054

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Bianco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Pasta, frutti di mare, formaggio a pasta dura e stagionato, pesce magro e salumi.



VINO DA VINCI CHIANTI lt. 0,75

Gradi : 13,1

QxC: 6

Codice: 860300

VITIGNI: Sangiovese 85%, Merlot 10%, altre uve rosse 5%

VINIFICAZIONE: Macerazione delle bucce per circa 8 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Antipasti di salumi e formaggi, pasta con sughi di carne leggeri, secondi di carne bianca, p



VINO DA VINCI CHIANTI RISERVA lt. 0,75

Gradi : 13,1

QxC: 6

Codice: 860301

VITIGNI: Sangiovese 85%, Merlot 10%, altre uve rosse 5%

FERMENTAZIONE: Avviene in tini d'acciaio per un periodo di 12-14 giorni, a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Ottimo vino rosso da abbinare a primi piatti consuegli



VINO DIONISO BARBERA D'ALBA lt. 0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 861203

VITIGNI: Barbera 100%

VINIFICAZIONE: Pigia-diraspatura, fermentazione in vasche di acciaio inox e lunga macerazione a cappello sommerso 2 settimane (a seconda dell'annata)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Ottimo vino da abbinare a piatti di car



VINO DIONISO DOLCETTO D'ALBA lt. 0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 861204

VITIGNI: Dolcetto 100%

VINIFICAZIONE: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione a cappello sommerso di circa 1 settimana (a seconda dell'annata)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16°

ABBINAMENTI: Vino che si accorderebbe alla perfezion



VINO DIONISO LANGHE NEBBIOLO lt. 0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 861202

VITIGNI: Nebbiolo

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°

ABBINAMENTI: Ottimo con le carni, antipasti, affettati e formaggi. Questo vino pur essendo gustoso si abbina anche molto bene con risotti, pasta e lasagne.



VINO DIONISO ROERO ARNEIS lt. 0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 861205

VITIGNI: Arneis 100%

AFFINAMENTO: In vasche di acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Aperitivi, antipasti, pesce.



VINO DONNAF. BELL'ASSAI FRAPPATO lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 862065

VITIGNI: Frappato

AFFINAMENTO: Circa 4 mesi in vasca e almeno 5 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16°

ABBINAMENTI: Si accompagna a verdure grigliate, salumi e piatti di pesce saporiti come zuppe. Ottimo anche sul sushi di tonno.



VINO DONNAF. FLORAMUNDI CERAS. It.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 862060

VITIGNI: Nero d'Avola e Frappato

AFFINAMENTO: Circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 7 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16°

ABBINAMENTI: Si abbina a primi saporiti e grigliate di carne; da provare con ravioli ripieni di carne e filetto d



VINO DONNAF. PRIO CATARRATTO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 862055

VITIGNI: Catarratto 100%

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Sushi e sashimi, stuzzichini, antipasti di pesce, pasta con sugo di verdure e frittura di pesce.



VINO DONNAF. SHERAZADE NERO D'AV.It.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 862050

VITIGNI: Nero d'Avola 100%

AFFINAMENTO: Fatto per 3 mesi in acciaio, per preservare al meglio la fragranza del frutto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°

ABBINAMENTI: Un perfetto vino da aperitivo, oppure per una cena informale con gli amici che si abbina a



VINO DONNAFUGATA DAMARINO CAT. It.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 862090

VITIGNI: Ansonica varietà prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni.

AFFINAMENTO: In vasca per due mesi e poi almeno due mesi in bottiglia prim di essere commercializzato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-11°

ABBINAMENTI: Ottimo come calice



VINO DONNAFUGATA ETNA ROSSO lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 862070

VITIGNI: Nerello Mascalese e una piccola percentuale di Nerello Cappuccio.

AFFINAMENTO: Per 12 mesi, in parte vasca e parzialmente in rovere francese e poi almeno 10 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Perfetto con antipasti



VINO DONNAFUGATA SEDARA lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 862080

VITIGNI: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e altri vitigni.

VINIFICAZIONE: La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25-28°.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Da



VINO FAZI VERDICCHIO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 812050

VITIGNI: Verdicchio

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve. Macerazione a freddo in pressa. Pressatura soffice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

ABBINAMENTI: Predilige i primi piatti con ragù a base di manzo o maiale, lasagne rosse e bianche con verdure.



VINO GOR. SAGRANTINO MONTEFALCO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860100

VITIGNI: Sagrantino 100%

INVECCHIAMENTO: Dai 14 ai 18 mesi in legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Consigliato con carni rosse speziate in arrosto e selvaggina. Ideale anche con insaccati saporiti e formaggi stagionati e piccanti.



VINO GORETTI ROSSO DI MONTEFALCO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860101

VITIGNI: Sangiovese 60-65%, Merlot 20%, Sagrantino 15-20%

AFFINAMENTO: Circa 12-14 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Carni rosse in arrosto o grigliate, selvaggina, cacciagione, brasati, formaggi stagionati e cioccolato.



VINO GORETTI ROSSO L'ARRINGATORE lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860102

VITIGNI: Sangiovese 60%, Merlot 30% e Cilieggiolo 10%

INVECCHIAMENTO: Circa 14-16 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°

ABBINAMENTI: Carni rosse in arrosto o grigliate, selvaggina, cacciagione, brasati, formaggi stagionati e cioccolato.



VINO I FEUDALI AGLIANICO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 852050

VITIGNI: Uve Aglianico

FERMENTAZIONE: Dopo un'attenta cernita dei grappoli migliori, fermentazione e macerazione avvengono in serbatoi d'acciaio per la durata di circa 3-4 settimane.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Perfetto in accompagnamento



VINO I FEUDALI FALANGHINA lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 852061

VITIGNI: Falanghina

AFFINAMENTO: Circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi



VINO I FEUDALI GRECO TUFO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 852060

VITIGNO: Greco 85%, millenario vitigno di origine ellenica e Coda di Volpe 15%.

INVECCHIAMENTO: Il Greco di Tufo è una delle poche varietà di vino bianco con un'elevata propensione all'invecchiamento e con grande capacità di resistere alle ingiurie del tempo.



VINO LA DELIZIA CABERNET lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 843051

VITIGNI:

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

ABBINAMENTI:



VINO LA DELIZIA MERLOT lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 843050

VITIGNI: Merlot 100%

VINIFICAZIONE: Le uve conferite vengono pigiate, diraspate e sottoposte a fermentazione alcolica sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata, al fine di favorire l'estrazione delle naturali sostanze coloranti dalle bucce e l



VINO LA DELIZIA PINOT GRIGIO lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 843061

VITIGNI:

VINIFICAZIONE: Le uve conferite vengono diraspate, separando gli acini dai raspi, pigiate e pressate con pressatura soffice. Per una maggiore limpidezza, il mosto viene fatto decantare e poi filtrare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMEN



VINO LA DELIZIA REFOSCO lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 843052

VITIGNI: Refosco dal Peduncolo Rosso

VINIFICAZIONE: In rosso con fermentazione e macerazione delle bucce a temperatura controllata di +25° per un periodo di 8-10 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° in calice medio- grande.

ABBINAMENTI: In genere perfet



VINO LIBRANDI CIRÒ' BIANCO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 846301

VITIGNI: Greco Bianco 100%

INVECCHIAMENTO: Da uno a tre anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ottimo aperitivo, e sugli antipasti a base di pesce e di verdure, si sposa bene a piatti a base di uova, a zuppe di pesce, crostacei arrostiti o a salsi.



VINO LIBRANDI CIRO' ROSATO lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 846302

VITIGNI: Gaglioppo

INVECCHIAMENTO: Fino a tre anni, ma è consigliabile consumarlo giovane per apprezzarne particolarmente la fragranza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Affettati e salumi, carni bianche e formaggi freschi.



VINO LIBRANDI CIRO' ROSSO lt.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 846300

VITIGNI: Gaglioppo 100%

AFFINAMENTO: In acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

ABBINAMENTI: Vino tipico calabrese adatto al consumo quotidiano.



VINO MASCHIO CHARDONNAY lt.0,75

Gradi : 10,5

QxC: 6

Codice: 815052

VITIGNI: 85% Chardonnay 15% selezionati vitigni a bacca bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti delicati a base di pesce.



VINO MASCHIO PINOT ROSA lt.0,75

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 815053

VITIGNI: Pinot bianco 85%, Pinot nero 15%

VINIFICAZIONE: Alla vinificazione parzialmente "in bianco" (separazione delle bucce dal mosto) segue una fermentazione naturale in autoclave, che permette di prendere la caratteristica vivace effervescenza.

TEMP



VINO MASCHIO VERDUZZO t.0,75

Gradi : 10,5

QxC: 6

Codice: 815051

VITIGNI: A bacca bianca

VINIFICAZIONE: Piccoli recipienti d'acciaio da 16 fino a 40 hl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: primi piatti, pesce, crostacei e carne bianca.



VINO MELINI CHIANTI BORGHI D'ELSA t.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 850020

VITIGNI: Minimo 70% di Sangiovese, vitigni complementari.

AFFINAMENTO: In botte poi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Si abbina a diversi piatti tra cui arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

VINO MELINI CHIANTI GOVERNO t.0,75

Gradi : 15

QxC: 6

Codice: 850220

VITIGNI: Sangiovese Grosso 90%, Altri 10%

VINIFICAZIONE: In vasche di acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: si abbina bene a una varietà di piatti italiani, come la pasta al pomodoro, la pizza e le carni alla griglia.



VINO MELINI CHIANTI lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 850050

VITIGNI: Prevalentemente Sangiovese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Si accompagna bene a primi piatti saporiti, alle carni rosse e grigliate, ai salumi e ai formaggi di media stagionatura.



VINO MIONETTO PROSECCO SPAGO 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 832400

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve a cui segue la frizzantatura con metodo Charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ottimo dall'aperitivo alle carni bianche.



VINO NEG. VALPOLIC. RIPASSO SUP.It.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 860202

VITIGNI: Corvina 45-95%, Corvinone max. 50%, Rondinella 5-30%, vitigni a bacca rossa autorizzati per la provincia di Verona max. 25%.

AFFINAMENTO: Avviene in botte per un minimo di 12 mesi a partire dal 1° Gennaio successivo alla vendemmia.

TEMPERATURA



VINO NEG. VALPOLICELLA CLASS.SUP.It.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 860203

VITIGNI: Corvina Veronese 85%, Rondinella 10% e Corvinone 5%

INVECCHIAMENTO: Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice e affina in botti di rovere per almeno 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAME



VINO NEGRAR AMARONE CLASSICO lt.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 860201

VITIGNI: Corvina al 60%, Corvinone e Rondinella, ciascuno al 15%, e altre uve permesse da disciplinare al rimanente 10%.

VINIFICAZIONE: Avviene a Febbraio con temperature di fermentazione tra 12-23° e macerazione lenta per 30 giorni.

TEMPERATURA DI SERV



VINO NEGRAR APPASSIMENTO PASSITO lt.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 860200

VITIGNI: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15% e altre uve come da disciplinare 10%

AFFINAMENTO: In legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati. Ottimo con form



VINO NEGRI INFERNO It.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 837052

VITIGNI: Nebbiolo (Chiavennasca).

VINIFICAZIONE: Le uve mature vengono raccolte manualmente da metà ottobre ai primi di novembre. Vinificate tradizionalmente "in rosso" con dieci giorni di macerazione delle bucce nel mosto, terminano di fermentare a temp



VINO NEGRI SASSELLA lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 837050

VITIGNI: Nebbiolo-Chiavennasca 95%, altre varietà locali 5%.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve, vinificazione in rosso con fermentini a temperatura controllata; macerazione sulle bucce per otto giorni; maturazione prima in acciaio poi per 24 mesi



VINO NEGRI SFURSAT lt.0,75

Gradi : 15,5

QxC: 6

Codice: 837057

VITIGNI: Chiavennasca (Nebbiolo).
INVECCHIAMENTO: Matura per 24 mesi in botti di rovere francese.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Secondi di terra.



VINO NEGRI VALTELLINA GIUEN lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 837051

VITIGNI: Nebbiolo (Chiavennasca) 100%

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Risotto con carne e carne rossa in umido.



VINO PASETTI MONTEPULCIANO lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861152

VITIGNI: Montepulciano d'Abruzzo D.O.P. 100%

AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio, 8 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Primi piatti strutturati, secondi di carni rosse e formaggi stagionati.



VINO PASETTI PECORINO lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861151

VITIGNI: Pecorino DOP 100%

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a 14-16°C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Piatti di pesce, anche con condimenti importanti, c



VINO PASSERINA TESTA ROSSA lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861150

VITIGNI: Passerina Campolese

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e successiva decantazione statica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Si può apprezzare con la cucina di mare, antipasti, crudi di pesce, molluschi e crostacei, pesci al forno.



VINO PELLEGRINO MARSALA FINE lt.0,75

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 818023

VITIGNI: Grillo, Catarratto e Inzolia

INVECCHIAMENTO: Minimo 1 anno in botti antiche, in cave di tufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Vino da dessert, si abbina con tutti i dolci.



VINO PELLEGRINO MARSALA UOVO It.0,75

Gradi : 18

QxC: 6

Codice: 818022

VITIGNI: Vitigni del Marsala

FERMENTAZIONE: La fermentazione è a temperatura controllata e viene interrotta con una fortificazione a

base di alcol puro di vino fino al raggiungimento della gradazione ottimale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

ABBINAMENTI:



VINO PORP. VERMENTINO GALLURA lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 852100

VITIGNO: Vermentino min. 95%
VINIFICAZIONE: Mac



VINO R. LAMBRUSCO AMABILE It.0,75

Gradi : 7,5

QxC: 6

Codice: 803003

FERMENTAZIONE: Avviene in acciaio a temperatura controllata, con l'utilizzo di lieviti selezionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Primi di carne, salumi, secondi di carne rossa.



VINO R. LAMBRUSCO SECCO lt.0,75

Gradi : 10,5

QxC: 6

Codice: 803004

VITIGNI: Lambrusco Salamino 70%, Ancellotta 20% e Lambrusco Maestri 10%.

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso con macerazione a freddo per almeno 6 giorni sulle vinacce e successiva presa di spuma con metodo della rifermentazione in autoclave per un peri



VINO ROSSO SANGIOVESE SUPERIORE lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 811180

VITIGNI: Sangiovese

INVECCHIAMENTO: Nella versione Superiore il vino risulta di maggiore persistenza, e si esprime con eleganza

dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Vino a tutto pasto, ideale con



VINO RUFF. CHIANTI CLAS. RISERVA lt.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 809090

VITIGNI: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari
AFFINAMENTO: 24 mesi in botte grande e acciaio
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Carni crude e salu



VINO RUFF. CHIANTI CLASS. AZIANO lt.0,75

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 809080

VITIGNI: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari
AFFINAMENTO: In tini di acciaio inossidabile
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Manzo, vitello, pasta e salumi.



VINO RUFFINO CHIANTI It.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 809050

VITIGNI: Sangiovese 70%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon e altri vini complementari
AFFINAMENTO: In tini di acciaio inossidabile e vasche di cemento.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI:



VINO RUFFINO ROSATELLO lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 809054

VITIGNI: Sangiovese

VINIFICAZIONE: Una breve macerazione sulle bucce cede il colore cerasuolo. Vinificazione e affinamento avvengo in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Pasta e zuppe, pesce e crostacei, piatti vegetariani, salumi.



VINO S&M. CABERNET RISERVA lt.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 816105

VITIGNI: Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE: macerazione pre-fermentativa a 10° per 24 ore, fermentazione a temperatura controllata dai 18 ai 28°C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Primi piatti di carne e lasagne, arrosti, carni rosse alla gr



VINO S&M. CABERNET TANCA FARRA' lt.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 816108

VITIGNI: Cannonau e Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO: 12 mesi in legno, una parte in barrique francesi di secondo impiego e una parte in botte grande.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Arrosti e salumi.



VINO S&M. CANNONAU lt.0,75

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 816050

VITIGNI: Cannonau, noto anche come Grenache

AFFINAMENTO: Per circa un anno il vino matura nei classici fusti di rovere di Slavonia; successivamente, è prevista una fase conclusiva di affinamento in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI



VINO S&M. CANNONAU RISERVA lt.0,75

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 816102

VITIGNI: Cannonau

AFFINAMENTO: Per circa un anno il vino matura nei classici fusti di rovere di Slavonia; successivamente, è prevista una fase conclusiva di affinamento in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Perfetto il connubio con



VINO S&M. ROSE' ANEMONE lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 816052

VITIGNI: Otenuto dalla sola uva a bacca rossa o da uve bianche e rosse vinificate insieme.
VINIFICAZIONE: Il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per un breve periodo,



VINO S&M. VERMENTINO lt.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 816051

VITIGNI: a bacca bianca semi-aromatico.

VINIFICAZIONE: Viene prodotto con una pressatura soffice delle uve raccolte nelle ore più fresche della giornata, raffreddamento del mosto fiore e sedimentazione statica per 12 ore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°



VINO S.M. APPIANO GEWURZTRAMINER lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861103

VITIGNI: Gewurztraminer

VINIFICAZIONE: Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Vino oltremodo flessibile, si beve bene come aperitivo ed è piacevole assieme a pietanze piccanti e intense come adesempi



VINO S.M. APPIANO LAGREIN It. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861105

VITIGNI: Vitigno autoctono dell'Alto Adige.

FERMENTAZIONE: Fermentazione in acciaio. A seguire fermentazione malolattica e affinamento in grandi botti di legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

ABBINAMENTI: Si abbina con pietanze saporite come arrosti, pi



VINO S.M. APPIANO MULLER THURGAU lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861102

VITIGNI: Muller Thurgau 100%

FERMENTAZIONE: Pigiatura delicata e Fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni in d'acciaio e fermentazione malolattica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Stuzzichini, antipasti di pesce, pasta al pesce



VINO S.M. APPIANO PINOT BIANCO lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861100

VITIGNI: Pinot bianco

VINIFICAZIONE: La quantità maggiore (85%) è fermentata in tini d'acciaio, la rimanente in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Tipico vino da aperitivo



VINO S.M. APPIANO PINOT GRIGIO lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861101

VITIGNI: Pinot grigio

VINIFICAZIONE: Fermentazione e parziale svolgimento della fermentazione malolattica in tini d'acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Vino d'aperitivo non complicato, si beve volentieri durante i party o in occasioni



VINO S.M. APPIANO PINOT NERO lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861106

VITIGNI: Pinot Nero

VINIFICAZIONE: I grappoli, portati in cantina, vengono diraspati e pigiati in maniera delicata per poi svolgere la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e una macerazi



VINO S.M. MOSCATO GIALLO lt. 0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 861104

VITIGNI: Moscato giallo

FERMENTAZIONE: A temperatura controllata variabile dai 18 ai 20°.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: È ideale da gustare come aperitivo o da abbinare a dessert, formaggi freschi e pasticceria.



VINO SGUBIN CABERNET FRANC COLLIO It0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860402

VITIGNO: Cabernet Franc

VINIFICAZIONE: Questo vino fermenta a temperatura controllata di 26°. Permane sulle sue bucce per un periodo di 12 giorni durante il quale viene favorita l'estrazione di colore e struttura mediante semplici follature manuali.

TEM



VINO SGUBIN RIBOLLA GIALLA COLLIO lt0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860401

VITIGNI: Ribolla Gialla

FERMENTAZIONE: Il vino completa la fermentazione in botti di legno in cui rimane per 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

ABBINAMENTI: Aperitivo, cucina vegetariana e di mare.



VINO SGUBIN SAUVIGNON COLLIO It.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860400

VITIGNI: Sauvignon 100%

VINIFICAZIONE: Macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata 18°. AFFINAMENTO: In botti di acciaio con permanenza sui lieviti fino a primavera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI:



VINO SGUBIN SCHIOPPETTINO FRIUL. It.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860403

VITIGNO: Schioppettino

VINIFICAZIONE: Fermenta sulle bucce a temperatura controllata di 26° poi permane sulle bucce per un periodo di 20 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Carni rosse, salumi.



VINO T. CA' DEL DOGE FIOROSO lt.0,75

Gradi : 10,5

QxC: 6

Codice: 845105

VITIGNI: Cuvée di vini bianchi provenienti da vigneti ubicati nel Nord-Est.

VINIFICAZIONE: Le uve raggiunta la giusta maturazione vengono vendemmiate e vinificate, il mosto raffreddato ed illimpidito mediante flottazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-10°



VINO T. PIANTA FERRO FALANGHINA lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 845080

VITIGNI: 85% minimo Falanghina, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca cui sia autorizzata la coltivazione in provincia di Benevento quali il Fiano ed il Greco.



VINO T. PIANTAFERRO NERO D'AVOLA lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 845050

VITIGNI: Nero d'Avola minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Sicilia.

VINIFICAZIONE: Le uve dopo essere arrivate in can



VINO T. PIANTAFERRO PRIMITIVO lt. 0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 845055

VITIGNI: Primitivo minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Puglia.

VINIFICAZIONE: E' del tipo tradizionale con 3rimont



VINO TERENZI MORELLINO lt. 0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 861001

VITIGNI: Sangiovese

FERMENTAZIONE: Diraspatura con parziale rottura degli acini. In acciaio inox a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16°

ABBINAMENTI: Particolarmente adatto a piatti di salumi e formaggi, e piatti di carne.



VINO TERUZZI VERNACCIA S. GIMIN. lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 861050

VITIGNI: Vernaccia

VINIFICAZIONE: Dopo essere state raccolte a mano, le uve vengono trasportate rapidamente in cantina. Qui vengono selezionate e accuratamente spezzettate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-11°

ABBINAMENTI: Ottimo come vino da aperitivo, ma

VINO TRAVAGLINI GATTIN. TRE VIGNE t.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 844910

VITIGNI: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: 40 mesi di cui 30 mesi in botti di Rovere di Slavonia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Pasta al sugo, formaggi stagionati e selvaggina.



VINO TRAVAGLINI GATTINARA RISERVA t.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 844915

VITIGNI: Nebbiolo 100%

FERMENTAZIONE: Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Pasta al sugo di carne, carne arrosto e grigliata, formaggi stagionati.



VINO TRAVAGLINI GATTINARA t.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 844902

VITIGNI: Nebbiolo 100%

VINIFICAZIONE: In vasche di acciaio per circa 10-15 giorni a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Risotto ai funghi, formaggi erborinati e carne rossa in umido.



VINO V. BARBERA PIEMONTE It.0,75

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 806049

VITIGNI: Barbera dall'85 al 100%, ma vi possono concorrere anche uve di Nebbiolo (dallo 0 al 15%).

FERMENTAZIONE: La fermentazione alcolica prosegue lentamente per 15 giorni; segue poi la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane



VINO VALT. BONARDA AMABILE lt.0,75

Gradi : 10,5

QxC: 6

Codice: 824051

VITIGNI: Croatina

FERMENTAZIONE: I grappoli vengono pigiati e diraspati e posti a macerare per 5 giorni a contatto con le bucce al fine di valorizzare tutte le sue caratteristiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13-15°

ABBINAMENTI: Si consiglia l'abbinamento



VINO VALT. BONARDA SECCO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 824052

VITIGNI: Bonarda 100%

VINIFICAZIONE: Vinificato "in rosso" a temperatura controllata; la vivacità è frutto di fermentazione naturale in autoclave.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°

ABBINAMENTI: Primi piatti saporiti e carni bianche delicate.



VINO VALT. GUTTURNIO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 824050

VITIGNO: Barbera, Bonarda

VINIFICAZIONE: Vinificato "in rosso" a temperatura controllata; la vivacità è frutto di fermentazione naturale in autoclave.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°

ABBINAMENTI: Ideale con primi piatti saporiti, salumi, formaggi, funghi,



VINO VALT. ORTRUGO lt.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 824059

VITIGNI: Vitigni autoctoni

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: E' un vino che si sposa bene con antipasti assortiti, anche a base di salumi o pesci affumicati, primi



VINO VERCESI BARBERA P.PAVIA It.0,75

Gradi : 12

QxC: 12

Codice: 841053

VITIGNI: Barbera 90%, Croatina 10%

AFFINAMENTO: Le uve presentano un naturale alto grado di acidità, caratteristica che conferisce a questo vino una buona freschezza e vivacità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente a carni



VINO VERCESI BONARDA OLTREPO' lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 12

Codice: 841050

VITIGNI: Croatina, Barbera e Uva Rara

FERMENTAZIONE: Una volta diraspate e pressate le uve, il mosto viene convogliato con le bucce nei fermentini per il processo di fermentazione. E' infatti dalle bucce che si estraggono il colore, i profumi e i polifen



VINO VERCESI CABERNET SAUVIGNON lt.0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 841060

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 100%

FEMENTAZIONE: E' la buccia, spessa e ricca di sostanze, a conferire gran parte della struttura e della carica polifenolica di questo vino. Il mosto infatti rimane a contatto con le bucce per alcune settimane.

TEMPERATURA



VINO VERCESI PINOT NERO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 841057

VITIGNI: Pinot nero 100%

FERMENTAZIONE: Uve di Pinot Nero che vengono lasciate macerare a freddo insieme alle bucce per 48 ore così da estrarre il colore rosso rubino tipico di questo vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Ideale con affetti



VINO VERCESI PINOT NERO OL. It.0,75

Gradi : 12

QxC: 12

Codice: 841055

VITIGNI: Pinot nero 100%

VINIFICAZIONE: Una volta ottenuto il mosto fiore, questo viene subito raffreddato per dare avvio alla procedura di decantazione a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Il gusto di questo vino si valorizza nell'acc



VINO VERCESI PINOT NERO ROSATO lt.0,75

Gradi : 12

QxC: 12

Codice: 841070

VITIGNI: Pinot nero

VINIFICAZIONE: E' il contatto dell'uva con le bucce subito dopo la diraspatura a generare il caratteristico colore rosa a buccia di cipolla, peculiarità di questo vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Ottimo a tutto pas



VINO VERCESI RIESLING PROV. PV It.0,75

Gradi : 11,5

QxC: 12

Codice: 841075

VITIGNI: Riesling Italico, vitigno abbastanza recente che si è diffuso in Italia solo agli inizi del secolo scorso.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre e vengono lavorate in cantina per avviare



VINO VITEVIS CUSTOZA CA'VEGAR lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 808110

VITIGNI: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Cortese

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°

ABBINAMENTI: Si abbina con pietanze leggere e delicate, come ad esempio antipasti sia di mare che a base affettati delicati



VINO VM NEGROAMARO SALENTO lt. 0,75

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 861302

VITIGNO: Negroamaro

VINIFICAZIONE: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni.

TEMPERATURA: 16-18°

ABBINAMENTO: Primi piatti robusti, formaggi a pasta dura.



VINO VOL. BARB. D'ASTI SUPERIORE It.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 806051

VITIGNI: Barbera

INVECCHIAMENTO: 14 mesi di cui 6 in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Piatti a base di carne, bolliti e cacciagione.



VINO VOL. BARBERA ASTI lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 806057

VITIGNI: Barbera dal 90% al 100%; per l'eventuale restante 10% possono concorrere le uve provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati, non aromatici.

INVECCHIAMENTO: Minimo 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Piatti a base di car



VINO VOL. BARBERA MONFERRATO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 806050

VITIGNI: Barbera

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Accompagna antipasti a base di salumi, minestre, arrosti, bolliti e formaggi poco stagionati.



VINO VOL. DOLCETTO D'ALBA It.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 806053

VITIGNI: Dolcetto 100%
nuali e rimontaggi

VINIFICAZIONE: Fermentazione naturale con follature ma-

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Facilmente abbinabile a carni in umido e a piatti tipici.



VINO VOL. GRIGNOLINO ASTI lt.0,75

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 806052

VITIGNI: Grignolino

VINIFICAZIONE: Accurata raccolta delle uve, pigiatura e diraspatura tramite pigiatrice a rulli e macerazione sulle bucce con fermentazione in botti di acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Antipasti, carni bianche,



VINO VOLPI MOSCATO lt.0,75

Gradi : 5,5

QxC: 6

Codice: 806055

VITIGNI: Moscato bianco 100%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Ideale con frutta e pasticceria secca.



VINO VOLPI TIMORASSO COLLI TOR. lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 806065

VITIGNI: Timorasso

AFFINAMENTO: 10 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Antipasti, primi piatti come riso e pasta, piatti a base di pesce sia di mare che di acqua dolce.



VINO WOLF TAL CHARDONNAY lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860421

VITIGNI: Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: E' un vino



VINO WOLFTAL PINOT BIANCO lt.0,75

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 860422

VITIGNI: 100% Pinot bianco

VINIFICAZIONE: Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto.

FERMENTAZIONE: A temperatura controllata in tini d'acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: piatti leggeri, come frutti



VINO CA' DEI FRATI RONCHEDONE MAG. 150cl

Gradi : 14,5

QxC: 3

Codice: 858058

VITIGNI: Marzemino, Sangiovese e Cabernet

VINIFICAZIONE: Macerazione in acciaio con contatto prolungato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

ABBINAMENTI: Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo,



VINO G. D'ORO ROSATO lt.1,5

Gradi : 10,5

QxC: 6

Codice: 805153

VITIGNI: Sangiovese, altri vitigni a bacca rossa (come da disciplinare).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

ABBINAMENTI: Con gli antipasti a base di prosciutti, primi piatti delicati, sia di pesce che di carni bianche.



VINO G.D. MARINO AMABILE It.1,5

Gradi : 10,5

QxC: 6

Codice: 805152

VITIGNI: Malvasia di Candia, altre varietà a bacca bianca (come da disciplinare).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

ABBINAMENTI: Compagno ideale dei piatti a base di pesce, accompagna piacevolmente tutto il pasto.



VINO GOTTO D. MARINO SECCO lt.1,5

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 805151

VITIGNI: Malvasia di Candia, altre varietà a bacca bianca (come da disciplinare)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

ABBINAMENTI: Compagno ideale dei piatti a base di pesce, accompagna piacevolmente tutto il pasto.



VINO GOTTO D'ORO FRIZZANTE It.1,5

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 805154

VITIGNI: Malvasia di Candia, altre uve a bacca bianca (come da disciplinare)

AFFINAMENTO: In barrique di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Adatto come aperitivo può accompagnare un pasto frugale e i fritti vegetali.



VINO R. LAMBRUSCO AMABILE It.1,5

Gradi : 7,5

QxC: 6

Codice: 803152

VITIGNI: Lambrusco Salamino 45%, Lambrusco Maestri 40%, Ancellotta 15%
FERMENTAZIONE: Avviene in acciaio a temperatura controllata, con l'utilizzo di lieviti selezionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Primi di carne, salumi, secondi di c



VINO R. LAMBRUSCO SECCO lt.1,5

Gradi : 10,5

QxC: 6

Codice: 803153

VITIGNI: Lambrusco Salamino 70%, Ancellotta 20% e Lambrusco Maestri 10%

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso con macerazione a freddo per almeno 6 giorni sulle vinacce e successiva presa di spuma con metodo della rifermentazione in autoclave per un periodo



VINO VITEVIS BARDOLINO lt.1,5

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 808150

VITIGNI: Corvina, Rondinella, Molinara
AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Carne rossa e selvaggina



VINO VITEVIS CUSTOZA lt.1,5

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 808151

VITIGNI:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Aperitivi, delicati antipasti di pesce, primi piatti a base di riso.



VINO VOL. BARBERA D'ASTI It.1,5

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 806152

VITIGNI: Barbera dal 90% al 100%; per l'eventuale restante 10% possono concorrere le uve provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati, non aromatici.

INVECCHIAMENTO: Minimo 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Piatti a base di car



VINO G.D. CAST. ROMANI BIANCO It.2

Gradi : 10,5

QxC: 6

Codice: 805160

VITIGNI: Malvasia di Candia, Trebbiano (come da disciplinare).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Zuppa di baccalà.



BEV. A BASE DI VINO ROSSO lt.0,75

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 803025

BEVANDA A BASE DI VINO ROSSO DEALCOLIZZATO, prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto d'uva e successiva dealcolizzazione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°



VINO LIQ. PASSITO PANTELLERIA lt.0,50

Gradi : 15

QxC: 6

Codice: 818055

VITIGNI: Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

INVECCHIAMENTO: La vinificazione e la lenta fermentazione, a temperatura controllata, completano poi l'evoluzione per alcuni mesi in barrique di rovere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Come aperitivo 10-



VINO LIQU. CANT. PELLEG. MOSCATO lt.0,50

Gradi : 16

QxC: 6

Codice: 818051

VITIGNI: Moscato

VINIFICAZIONE: Macerazione pellicolare per 10 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°

ABBINAMENTI: E' ideale in abbinamento a frutta secca e, inoltre è piacevole per accompagna



VINO LIQU. CANT. PELLEGRINO ZIBIBBO lt.0,50

Gradi : 16

QxC: 6

Codice: 818029

VITIGNI: Zibibbo

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: Vino liquoroso dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-18°

ABBINAMENTI: Da abbinare ai formaggi a pasta dura ed erborinati.



VINO LIQU. CANT.PELLEG. MALVASIA lt.0,50

Gradi : 16

QxC: 6

Codice: 818033

VITIGNI: Malvasia Bianca 100%

AFFINAMENTO: Affina 6 mesi in vasca di acciaio e per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°

ABBINAMENTI: A tavola si abbina bene alla pasticceria secca come anche a dolci da forno a base di frutta e

VINO LIQ. PORTO SANDEMAN It.1

Gradi : 19,5

QxC: 6

Codice: 831150

VITIGNI: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano sono sottoposte a diraspatura e pigiatura prima della fermentazione, a temperatura controllata, con macerazione delle bucce per estrarre i



VINO LIQ. PORTO SANDEMAN WHITE lt.0,75

Gradi : 19,5

QxC: 6

Codice: 831155

VITIGNI: Uve provenienti dal Douro

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano subiscono la diraspatura e la pigiatura prima della fermentazione, a temperatura controllata, con macerazione pellicolare per estrarne le componenti migliori.

TEMPERATURA DI SERVIZ



VINO TAVERNELLO BIANCO It.1

Gradi : 10,5

QxC: 15

Codice: 811031

VITIGNI: Pinot bianco e Famoso

AFFINAMENTO: Solo in cisterne di acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: E' un vino versatile, perfetto da gustare come aperitivo o per accompagnare un pasto leggero.



VINO TAVERNELLO ROSSO It.1

Gradi : 11,5

QxC: 15

Codice: 811030

VITIGNI: Sangiovese

VINIFICAZIONE: Avviene in modo tradizionale, seguendo i metodi più antichi per ottenere un prodotto unico e inimitabile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Grazie alla sua versatilità, è la scelta ideale per accompagnare p

VINO VITEVIS GAMBELLARA It.1 vap

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 808010

VITIGNI: Garganega

AFFINAMENTO: Acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Antipasti leggeri, primi piatti a base di pesce d'acqua dolce e crostacei, risotti, minestre, zuppe e creme di verdura.



VINO VITEVIS MERLOT lt.1 vap

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 808001

VITIGNO: Merlot

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

ABBINAMENTI: E' un vino consigliato per accompagnare carni bianche e carni rosse, preferibilmente grigliate, e formaggi stagionati.



VINO COLT. VOLARI BIANCO fermo fs 25lt.

Gradi : 10,5

QxC: 1

Codice: 853251

VITIGNI: Uve Trebbiano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Ottimo con antipasti magri, primi piatti delicati, pesce in bianco.



VINO COLT. VOLARI BIANCO frizz. fs 25lt.

Gradi : 10

QxC: 1

Codice: 853250

VITIGNI: Uve Trebbiano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8°

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e con tutti i cibi delicati.



VINO COLT. VOLARI ROSSO fermo fs 25lt.

Gradi : 11

QxC: 1

Codice: 853255

VITIGNI: Sangiovese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°

ABBINAMENTI: Ottimo con salumi, primi piatti e carni bianche.



VINO LA DELIZIA CABERNET SAUV. It.5

Gradi : 12

QxC: 1

Codice: 843400

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 100%

VINIFICAZIONE: Uve conferite vengono pigiate e diraspate e sottoposte a fermentazione alcolica sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata al fine di favorire l'estrazione delle naturali sostanze coloranti dalle



CHAMP. ARMAND DE BRIGNAC 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899140

VITIGNI: Chardonnay, Pinot nero e Pinot Meunier
VINIFICAZIONE: Affinamento 36 mesi sui lieviti, invecchiato nelle cantine del castello Cattier a trenta metri di profondità.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI:



CHAMP. BOLLINGER SPECIAL CUVEE 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899130

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

INVECCHIAMENTO: Il vino base viene fatto maturare in vasche di acciaio inox e in botti di rovere. Dopo la cuvée, segue la seconda fermentazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9°

ABBINAMENTI: Aperitivo



CHAMP. DOM PERIGNON 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899090

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Noir

INVECCHIAMENTO: Lo stile di Dom Pérignon è perfezionato. Questo lento invecchiamento è il tributo necessario per fare di Dom Pérignon uno dei vini più complessi in assoluto. Occorrono non meno di otto anni in cantina prima



CHAMP. KRUG GRANDE CUVÉE 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899100

VITIGNI: Krug Grande Cuvée è un assemblaggio di oltre 120 vini selezionati da più di 10 annate diverse.

AFFINAMENTO: 6 anni di affinamento sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-12°

ABBINAMENTI: Parmigiano stagionato, rombo di tartufo, ostriche, scam



CHAMP. MOËT&CHANDON IMPÉRIAL 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899001

VITIGNI: Pinot Nero 30-40%, Pinot Meunier 30-40% e Chardonnay 20-30%

VINIFICAZIONE: Questo champagne Moët Impérial Brut comprende il 20-30% di vini di riserva, selezionati per arricchire la sua complessità e consistenza. I tre vitigni principali, pinot n



CHAMP. MUMM GRAND CORDON 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899002

VITIGNI: Chardonnay 30%, Pinot Nero 45% e Pinot Meunier 25%, provenienti da diversi Cru della regione.

INVECCHIAMENTO: Di 20 mesi nelle cantine della Maison.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°

ABBINAMENTI: Cannolicchi e nettarine, ostriche all'acqua di cetrio



CHAMP. PHILIPPONNAT 75cl. astucciato

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899150A

VITIGNI: Pinot Nero 65%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 5%

VINIFICAZIONE: Vinificata in modo tradizionale, evitando qualsiasi ossidazione prematura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, si abbina anche a carni bianche, pollam



CHAMP. RUINART 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899110

VITIGNI: Pinot Noir (dal 40 al 45%) del Meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello Chardonnay (40%).

FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Filetto di spigola o frutti di

CHAMP. RUINART BLANC de BLANC 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899127

VITIGNI: Pinot Noir (dal 40 al 45%) del Meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello Chardonnay (40%).

FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Filetto di spigola o frutti di



CHAMP. RUINART ROSE' 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899120

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Noir (43% vinificato in bianco e 12% vinificato in rosso)

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale.

INVECCHIAMENTO: Dai 2 ai 3 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Pesci grassi o crostacei, salumi o carni come anatraal pom



CHAMP. RUINART ROSE' SECOND SKIN 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899120C

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Noir (43% vinificato in bianco e 12% vinificato in rosso)

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale.

INVECCHIAMENTO: Dai 2 ai 3 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Pesci grassi o crostacei, salumi o carni come anatraal pom



CHAMP. RUINART SECOND SKIN 75 cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 899125C

VITIGNI: Pinot Noir (dal 40 al 45%) del Meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello Chardonnay (40%).

FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Filetto di spigola o frutti di



CHAMP. VEUVE CLICQUOT BRUT 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899004

VITIGNI: La predominanza di Pinot Noir (50%) conferisce forza, lo Chardonnay apporta freschezza e il Meunier fruttuosità.

INVECCHIAMENTO: L'invecchiamento sui lieviti per un periodo di almeno tre anni esalta l'intensità aromatica e la setosità della stru



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 899160

VITIGNI: Pinot nero (60%) e chardonnay (40%).

AFFINAMENTO: 72 mesi sui lieviti e 8 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-12°

ABBINAMENTI: Il Cristal Louis Roederer predilige l'abbinamento con piatti delicati. È ottimo con cav



CHAMP. RUINART 150cl. MAGNUM

Gradi : 12

QxC: 1

Codice: 899112

VITIGNI: Pinot Noir (dal 40 al 45%) del Meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello Chardonnay (40%).

FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Filetto di spigola o frutti di



SP. ALMA BELLAVISTA 75cl. ASTUCCIATO

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857050A

VITIGNI: Pinot Nero 22%, Chardonnay 77% e Pinot Bianco 1%.

AFFINAMENTO: In piccole botti di rovere bianco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Perfetta come bollicina delle feste e per le grandi occasioni. Si abbina bene a tutto pasto. agustos



SP. ALMA BELLAVISTA ASSEMBLAGE 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857050

VITIGNI: Pinot Nero 22%, Chardonnay 77% e Pinot Bianco 1%.

AFFINAMENTO: In piccole botti di rovere bianco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Perfetta come bollicina delle feste e per le grandi occasioni. Si abbina bene a tutto pasto. agustos



SP. ALMA BELLAVISTA NON DOSATO AST. 75cl

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857055

VITIGNI: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Formaggi freschi, pasta al pesce in bianco, sushi e sashimi.



SP. ALMA BELLAVISTA ROSE' AST. 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857060

VITIGNI: Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%.

FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Formaggi freschi, sushi



SP. ALMA BELLAVISTA SATEN 75cl. CONFAN.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857065

VITIGNI: Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%.

AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Pesci e crostacei al vapore, risotto alle verdure, tartare di pesce, pasta al pesce in bianco e pesce affumicato.



SP. BAROVIER TRENTO METODO CLASSICO 75cl

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 815545

VITIGNI: Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE: Spumantizzato secondo il disciplinare del Metodo Classico, affina per 36 mesi sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo. Ottimo abbinato ad antipasti e primi piatti delicati.



SP. BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857070

VITIGNI: Chardonnay 76%, Pinot Nero 24%.

VINIFICAZIONE: Matura per ben 7 mesi in piccole botti di rovere, prima di proseguire l'affinamento sui lieviti per circa 36 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Speciale abbinato a crudo di pesce, cr



SP. BERLUCCHI BRUT 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 834500

VITIGNI: Chardonnay 90% e Pinot Nero 10%, proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

TEMPERATUR



SP. BORTOLOMIOL AUDAX ZERO.3 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 864550

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTO: Questo spumante con un grado zuccherino che si avvicina molto allo zero, riesce perfettamente a sgrassare il palato ed è un ottimo abbinamento ai



SP. BORTOLOMIOL MAIOR 75cl.

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 864553

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTO: Senza dubbio è un vino da fine pasto e abbinabile con pasticceria non esageratamente dolce. Non vanno però assolutamente trascurati accostamenti



SP. BORTOLOMIOL PRIOR 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 864551

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTO: Per la sua freschezza bene si adatta come vino da aperitivo, con i frutti di mare e con piatti conditi con olio extravergine d'oliva tipo ins



SP. BORTOLOMIOL SENIOR 75cl.

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 864552

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTO: È vino per tutte le occasioni: per aperitivo conviviale ma è in cucina che trova la sua massima esaltazione. Da provare con minestre di verdure



SP. CA' DEI FRATI CUVÉE' DEI FRATI 75cl.

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 858100

VITIGNI: Turbiana e Chardonnay

VINIFICAZIONE: Pressatura diretta delle uve con fermentazione in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

ABBINAMENTI: Antipasti di pesce, carni bianche, frittura di pesce.



SP. CA' DEL BOSCO PRESTIGE 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857150

VITIGNI: Chardonnay 79,5%, Pinot Nero 19%, Pinot bianco 1,5%

FERMENTAZIONE: 7 mesi in serbatoi di acciaio termo-condizionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Si abbina divinamente con i piatti di salumi, in particolare con la delicatezza degli



SP. CA' DEL BOSCO SATEN VINTAGE AST 75cl

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857170

VITIGNI: Chardonnay e Pinot Bianco provenienti da 14 vigne biologiche certificate.

AFFINAMENTO: Sui lieviti, mediamente 48 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Pesce crudo, torte salate, primi di pesce e tartare di pesce.



SP. CAVICCHIOLI A. FORESTERIA 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 815560

VITIGNI: Grechetto Gentile.

VINIFICAZIONE: Le uve pigiate vengono raffreddate con le bucce a bassa temperatura per circa 24-36 ore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Piacevole al calice come aperitivo è perfetto con piccoli appetizer e antipas



SP. CAVICCHIOLI ROSE' DEL CRISTO 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 815570

VITIGNI: Lambrusco di Sorbara in purezza.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano, subito sottoposte a pressatura, passano alla fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo



SP. CAVICCHIOLI VIGNA DEL CRISTO 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 815571

VITIGNI: Lambrusco di Sorbara.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente, sono pigiate in modo soffice e vengono raffreddate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Piacevole al calice inaperit



SP. CAVIT MULLER THURGAU 75cl.

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 810500

VITIGNI: Müller Thurgau 100%

VINIFICAZIONE: : La vendemmia viene effettuata manualmente; la pigiatura soffice con breve macerazione a freddo a contatto delle bucce; la vinificazione in bianco a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

AB



SP. CENTINARI BRUT 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 863001

VITIGNI: Chardonnay 100%

AFFINAMENTO: Affina per almeno 28 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

TEMPERATURA D



SP. CENTINARI DOSAGE ZERO 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 863005

VITIGNI: Chardonnay 100%

AFFINAMENTO: Affina per almeno 28 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

TEMPERATURA D



SP. CENTINARI ROSE' 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 863015

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Nero

VINIFICAZIONE: La prima selezione delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini. La seconda selezione delle uve



SP. CENTINARI SATEN 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 863010

VITIGNI: Chardonnay 100%

AFFINAMENTO: In bottiglia, per più di 42 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Risotti a base di pesce di mare, frittura croccante di moscardini.



SP. CIDE MIA PASSION CUVÉE' 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 825600

VITIGNI: Glera

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si presta perfettamente agli antipasti, ai risotti delicati, al pesce e alla carne bianca; buon accoppiamento con il dessert se si preferisce un vino secco al dolce.



SP. CIDE MIA PASSION PROSECCO VALD. 75cl

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 825610

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: L'uva Glera viene raccolta a mano e portata in cantina, dove segue il processo della vinificazione in bianco: dopo una pressatura soffice, il mosto viene illimpidito e fatto fermentare a temperature controllate.

TEMPERATURA



SP. CIDE PROSECCO VILLA ARMELLINA 75cl

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 825590

VITIGNI: Glera

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI:



SP. CINZANO PROSECCO 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 826504

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: Da sole uve Glera, vinificate secondo il Metodo Martinotti, con rifermentazione in autoclave.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo.



SP. CINZANO SECCO 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 826506

VITIGNI: Durello, Garganega, Pinot, Trebbiano.

FERMENTAZIONE: Fermentazione naturale con breve permanenza sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Spumante equilibrato che si dimostra adatto sia per un aperitivo che per un brindisi.



SP. CONTADI CASTALDI BRUT 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857110

VITIGNI: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10%

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Decantazione statica a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Aperitivo, formaggi freschi, stuzzichini, risotto ai frutti di mare, spaghetti alle v



SP. CONTADI CASTALDI ROSE' astuccio 75cl

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857113

VITIGNI: Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18°C).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo e ottimo abbinato a piatti a base di verdure.



SP. CONTADI CASTALDI SATEN astuccio 75cl

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857115

VITIGNI: Chardonnay 100%

AFFINAMENTO: 30/36 mesi sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ideale con il pesce crudo, non a caso risulta molto apprezzato con aperitivi a base di finger food di pesce oppure con sushi.



SP. CONTADI CASTALDI ZERO MILL. 75cl

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857114

VITIGNI: Chardonnay e Pinot Nero

AFFINAMENTO: Dopo la sboccatura vi è un'ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ideale per l'aperitivo, accompagna anche una pizza margherita.



SP. FERRARI GIULIO cofanetto 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 1

Codice: 835540

VITIGNI: Chardonnay 100%

INVECCHIAMENTO: Un importante e prestigioso metodo classico maturato sui lieviti per ben 10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Antipasti e primi piatti con crostacei e molluschi, secondi di pesce e carni bianche.



SP. FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS 75cl

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 835500

VITIGNI: Chardonnay

AFFINAMENTO: Oltre 30 mesi sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Aperitivi raffinati, pesce e salumi.



SP. FERRARI PERLE' astucciato 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 835520

VITIGNI: Accurata selezione di sole uve Chardonnay.

AFFINAMENTO: Minimo 73 mesi sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Si presta per essere servito come aperitivo ma è perfetto anche a tutto pasto. Ottimo in abbinamento a piatti a base



SP. FERRARI PERLE' BIANCO RISERVA 75cl

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 835525

ABBINAMENTI: Accurata selezione di sole uve Chardonnay.

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale. Durata della maturazione almeno 7 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

ABBINAMENTI: Trota alla mugnaia.



SP. FRATTINA PROSECCO 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 826604

VITIGNI: Glera 100%

VINIFICAZIONE: La particolare fermentazione consente di ottenere un vino spumante gradevolmente fruttato e dal gusto vivace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: È indicato come aperitivo, si sposa bene con antipasti freddi.



SP. GANCIA ALTA LANGA MET. CLASSICO 75cl

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 827520

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay.

VINIFICAZIONE: La spremitura molto soffice avviene tramite la pressa Marmonnier nelle cantine storiche di inizio Ottocento – facenti parte del paesaggio vitivinicolo riconosciuto nel 2014 dall'Unesco Patrimonio dell'Umani



SP. GANCIA ALTA LANGA PAS DOSE' 36M 75cl

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 827523

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay.

VINIFICAZIONE: Il mosto per singola pressata e partita viene fatto fermentare sia in barriques che in vasche di acciaio a temperatura controllata fino al momento della preparazione della cuvée ed al successivo tiraggio



SP. GANCIA ALTA LANGA RISERVA 120M. 75cl

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 827533

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay.

VINIFICAZIONE: Tutte le varie frazioni dell'uva pressata vengono fatte fermentare in barriques e in acciaio a temperatura controllata. Lo spumante riposa per almeno 120 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia.

TEMPER



SP. GANCIA ALTA LANGA RISERVA 60 M. 75cl

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 827530

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay della zona riconosciuta dalla Docg Alta Langa.

VINIFICAZIONE: Tutte le varie frazioni dell'uva pressata vengono fatte fermentare in barriques e in acciaio a emperatura controllata. Rimangono per oltre sei mesi sui propri l



SP. GANCIA ALTA LANGA ROSE' 36 MESI 75cl

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 827525

VITIGNI: Pinot Nero 100%

VINIFICAZIONE: Una parte dell'uva viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce in serbatoi termocondizionati, dopodiché avviene la regolare pressatura soffice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Perfetto come aper



SP. LA DELIZIA PROSECCO NAONIS 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 837500

VITIGNI: Glera 100%

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, particolarmente indicato con piatti a base di pesce.



SP. LA DELIZIA PROSECCO ROSE' N. 75cl.

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 837510

VITIGNI: Glera 80%, a cui si aggiunge una piccola percentuale di Pinot Nero (20%).

VINIFICAZIONE: Le uve Glera e Pinot Nero vengono raccolte e vinificate separatamente per esaltare al massimo le loro caratteristiche varietali. La vinificazione dell'uva G



SP. M. DEI CAVALIERI PROSECCO 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 815530

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: Direttamente dal mosto sottoposto a presa di spuma con lieviti selezionati per la durata di un mese a temperatura controllata di 12-15°C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Sinonimo di aperitivo, esprime le sue po



SP. M. DEI CAVALIERI PROSECCO ROSE' 75cl

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 815533

VITIGNI: Glera 85-90%, Pinot Nero vinificato in rosso 15-10%

VINIFICAZIONE: Viene ottenuto esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave per un periodo di elaborazione non inferiore a 60 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI:



SP. M. DEI CAVALIERI SHAH MAT 75cl.

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 815540

VITIGNI: Uve a bacca bianca

VINIFICAZIONE: Attenta selezione dei mosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Ottimo per ogni occasione, è ideale con primi piatti a base di verdure e pesce. Sa sorprendere anche con dolci da forno e dessert a base d



SP. MDC PROSECCO VALDOBBIADENE 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 815535

Vitigno: 100% glera

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: intenso e fragrante con sentori di cedro candito e fiori di acacia

Sapore: elegante, morbido e fruttato



SP. MIONETTO "MO" CUVÉE' BLANC 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 832523

VITIGNI: Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE: In bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Si abbina in modo versatile con antipasti e stuzzichini di formaggi e verdure, con piatti a



SP. MIONETTO CARTIZZE 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 832530

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: Accurata vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e spumantizzazione secondo il metodo Charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Adatto alle grandi occasioni, accompagna in modo eccellente idesser



SP. MIONETTO PROSECCO TREVISO 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 832500

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: Soffice pressatura delle uve e spumantizzato con il metodo Charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo ed eccellente con antipasti di pesce, molluschi e crostacei.
Accompagna la cucina primave



SP. MIONETTO PROSECCO VALDOBBIADENE 75cl

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 832505

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: Per ottenere bollicine sottili e garbate, dopo un'accurata vinificazione in bianco, segue la frizzantatura in autoclave fino al raggiungimento di circa 2,5 atmosfere di pressione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI



SP. MIONETTO SERGIO "MO" CUVÉE' 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 832510

VITIGNI: Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE: Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Spumante equilibrato, morbido e fresco, grazie



SP. MONOPOLIO LESSINI DURELLO 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 808520

VITIGNI: Durella 100%

VINIFICAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5° - 7°

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, con piatti a base di pesce o carni bianche. Noi lo consigliamo abbinato a verdure in pastella, olive ascolane, baccalà alla vicentina, lumache,



SP. SETTECENTO33 LESSINI DURELLO 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 817500

VITIGNI: 100% Durella

VINIFICAZIONE: in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Da abbinare ad antipasti e formaggi, oppure piatti a base di pesce e crostacei.



SP. TOR DELL'ELMO ALIDORATE 75cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 863220

VITIGNI: Riesling e Chardonnay dell'Oltrepò Pavese

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

ABBINAMENTI: Antipasti e spuntini, aperitivo.



SP. TOR DELL'ELMO BRUT 75cl.

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 863205

VITIGNI: Verdicchio

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

ABBINAMENTI: Spumante ideale a tutto pasto e perfetto se bevuto in compagnia come aperitivo.



SP. TOSO PERLA DI VITIGNO 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 818501

VITIGNI: Trebbiano, Pinot

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Eccellente aperitivo, è ideale in abbinamento con piatti a base di pesce e crostacei.



SP. VALDO PROSECCO MARCA ORO 75cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 833500

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7°

ABBINAMENTI: Eccellente aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere c



SP. VIEBULLA METODO CLASSICO 75cl.

Gradi : 12

QxC: 6

Codice: 863100

VITIGNI: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

VINIFICAZIONE: Metodo classico con affinamento sui lieviti di oltre 30 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

ABBINAMENTI: Gamberoni rossi in camicia di lardo di Arnad su velluta di ceci o tartare di salmone al pep



SP. VIEBULLA PROSECCO 75cl.

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 863105

VITIGNI: Uve del vitigno Glera

FERMENTAZIONE: Almeno 6 mesi a partire dalla data di inizio fermentazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

ABBINAMENTI: Fettuccine al ragù di agnello, ricotta salata e chips di parmigiano reggiano o rana pescatrice inagrodo



SP. MASCHIO PROSECCO 20cl. x3 cls.

Gradi : 11

QxC: 24

Codice: 815600

VITIGNI: Glera e vitigni complementari come da disciplinare

VINIFICAZIONE: Direttamente dal mosto sottoposto a presa di spuma con lieviti selezionati per la durata di un mese a temperatura controllata di 12-15°C. La presa di spuma viene interrotta abbass



SP. ALMA BELLAVISTA ASSEMBLAGE 150cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 857100

VITIGNI: Pinot Nero 22%, Chardonnay 77% e Pinot Bianco 1%.

AFFINAMENTO: In piccole botti di rovere bianco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Perfetta come bollicina delle feste e per le grandi occasioni. Si abbina bene a tutto pasto. agustos



SP. CA' DEI FRATI CUVÉE' MAGNUM 150cl.

Gradi : 13

QxC: 4

Codice: 858120

VITIGNI: Turbiana e Chardonnay

VINIFICAZIONE: Pressatura diretta delle uve con fermentazione in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

ABBINAMENTI: Antipasti di pesce, carni bianche, frittura di pesce.



SP. CA' DEL BOSCO PRESTIGE MAGNUM 150cl.

Gradi : 12,5

QxC: 3

Codice: 857160

VITIGNI: Chardonnay 79,5%, Pinot Nero 19%, Pinot bianco 1,5%

FERMENTAZIONE: 7 mesi in serbatoi di acciaio termo-condizionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Si abbina divinamente con i piatti di salumi, in particolare con la delicatezza degli



SP. CENTINARI BRUT MAGNUM 150cl.

Gradi : 12

QxC: 3

Codice: 863070

VITIGNI: Chardonnay 100%

AFFINAMENTO: Affina per almeno 28 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

TEMPERATURA D



SP. FERRARI MAXIMUM MAGNUM 150cl.

Gradi : 12,5

QxC: 6

Codice: 835506

VITIGNI: Accurata selezione di sole uve Chardonnay.

VINIFICAZIONE: Media di 30 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Mozzarella di bufala campana e olive di Cerignola.



SP. M.D.C. GRAN CUVEE' MAGNUM 150cl.

Gradi : 11,5

QxC: 6

Codice: 815592

VITIGNI: Uve a bacca bianca

VINIFICAZIONE: Nasce da una accurata e attenta selezione di mosti di particolari varietà d'uve rigorosamente autoctone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Ideale per ogni occasione, con primi piatti a base di verdure



SP. M.D.C. PROSECCO MAGNUM 150cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 815590

VITIGNI: Glera e vitigni complementari come da disciplinare

VINIFICAZIONE: Si ottiene direttamente dal mosto sottoposto a presa di spuma con lieviti selezionati per la durata di un mese a temperatura controllata di 12-15°C. La presa di spuma viene interr



SP. MION. SERGIO "MO"CUVEE' MAGNUM 150cl

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 832535

VITIGNI: Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE: Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Spumante equilibrato, morbido e fresco, grazie



SP. ALMA BELLAVISTA JEROBOAM 300cl.

Gradi : 12,5

QxC: 1

Codice: 857106

VITIGNI: Pinot Nero 22%, Chardonnay 77% e Pinot Bianco 1%.

AFFINAMENTO: In piccole botti di rovere bianco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Perfetta come bollicina delle feste e per le grandi occasioni. Si abbina bene a tutto pasto. agustos



BEV. A BASE DI VINO SPUMANTE 75cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 815580

BEVANDA A BASE DI VINO BIANCO DEALCOLIZZATO, Ottenuta dalla fermentazione alcolica del mosto d'uva e successiva dealcolizzazione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°



SP. CA' DEI FRATI TRE FILER 0,375 cl.

Gradi : 13

QxC: 6

Codice: 858110

VITIGNI: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

AFFINAMENTO: 12-14 mesi in acciaio sui lieviti fini, seguito da un anno in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Ideale con formaggi stagionati, erborinati e con dessert a base di pasta



SP. CINZANO ASTI 75cl.

Gradi : 7

QxC: 6

Codice: 826501

VITIGNI: Moscato D'Asti 100%

FERMENTAZIONE: In autoclave, mediante appropriata tecnologia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Va bevuto giovane, con pasticceria da forno come crostate di frutta, panettone, pandoro, colomba, biscotti e frutta no



SP. CINZANO BRACHETTO 75cl.

Gradi : 6,5

QxC: 6

Codice: 826502

VITIGNI:



SP. CINZANO DOLCE 75cl.

Gradi : 9,5

QxC: 6

Codice: 826503

VITIGNI:



SP. SANTERO 958 GLAM BLUE 75cl.

Gradi : 10

QxC: 6

Codice: 862565

Glam è il termine che indica fascino, seduzione e stile. Oggi è il nome delle nuove bollicine firmate 958 Santero Glam Blue che non si fermano al perlage. I mirtilli di montagna, frutti di un blu intenso e di un gusto pieno, denso, appagante, ispirano il



SP. SANTERO 958 GLAM RED 75cl.

Gradi : 6,5

QxC: 6

Codice: 862566

VITIGNI:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°

ABBINAMENTI: Ideale per un lunch o un aperitivo, un appuntamento di lavoro, in famiglia o con gli amici.



SP. TOR DELL'ELMO DOLCE 75cl.

Gradi : 9,5

QxC: 6

Codice: 863200

VITIGNI: A bacca bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°

ABBINAMENTI: Piacevole a fine pasto per accompagnare pasticceria secca, dolci alla crema e al cioccolato.



GR. NARDINI BIANCA 50° 100cl.

Gradi : 50

QxC: 6

Codice: 901030

Dal 1779 la Grappa Nardini è icona della grappa in Italia e nel mondo. Eleganza da moscato, uve vellutate e un tocco di ricchezza cioccolatosa. Complessa, con un importante tenore alcolico armoniosamente integrato.



GR. NARDINI RISERVA 50° 100cl.

Gradi : 50

QxC: 6

Codice: 901031

Grappa dall'aspetto limpido e ambrato. Gusto intenso e ricco delle complesse sfumature del lungo invecchiamento in botte.



GR. ROSSI D'ANGERA BIANCA 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901100

Pura vinaccia, fresca di svinatura, da uve Barbera, Bonarda, Dolcetto, Nebbiolo e Merlot. Si tratta della grappa tradizionale da sempre prodotta dalla distilleria.



GRAPPA CANDOLINI BIANCA 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901011

Essenziale, elegante, armoniosa e pura: grappa dall'aroma e gusto equilibrato e particolarmente delicata. Prodotta con distillati dalla qualità accuratamente selezionata, limpida e piacevole.



GR. BOCCHINO GRAN MOSCATO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901095

Questa grappa ha un profumo tipico, intenso e caldo ed un sapore schietto e morbido.



GR. BOCCHINO SIGILLO NERO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901090

Vinaccia selezionata di uve rosse di Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba e Nebbiolo. Profumo delicato e sapore fragrante, secco e pulito.



GR. BONAVENTURA 903 BARRIQUE 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901190

Il suo metodo viene qui riproposto, secondo un perfetto equilibrio di vinacce diverse, distillate in speciali alambicchi. Profumo: delicato, speziato con note di frutta matura. Gusto: morbido ed equilibrato, di grande persistenza.



GR. BONAVENTURA 903 TIPICA 70cl.

Gradi : 45

QxC: 6

Codice: 901192

Il suo metodo viene qui riproposto, secondo un perfetto equilibrio di vinacce diverse, distillate in speciali alambicchi. Profumo: intenso fruttato e floreale con note di mela e erbe aromatiche. Gusto: pieno e complesso.



GR. FRANCOLI 12 INVECCHIATA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901118

Grappa dorata e brillante dal profumo fragrante con una piacevole nota di agrumi e di vaniglia; intensa e decisamente gradevole.



GR. FRANCOLI 12 SECCA 40° 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901110

Grappa secca e precisa in bocca, viene distillata a vapore fino a 12 mesi prima di essere imbottigliata.



GR. FRANCOLI LIMOUSIN 70cl.

Gradi : 42,5

QxC: 6

Codice: 901122

Vitigno: Nebbiolo 60%, Dolcetto 35%, Moscato 5%

COLORE: giallo oro molto intenso, brillante e trasparente.

PROFUMO: netto, fragrante con sentori di nocciola tostata, vaniglia, uva passa, frutta candita.

SAPORE: morbido e rotondo dove le note avvolgenti



GR. FRANCOLI MOSCATO 70cl.

Gradi : 41,5

QxC: 6

Codice: 901119

COLORE: limpido, trasparente, cristallino.

PROFUMO: spiccati sentori dell'uva moscato dove si riconoscono la rosa, la citronella, il mughetto, il fiore di arancio e di sambuco

SAPORE: una nota fragrante accompagna la morbidezza del distillato; retrogust



GR. FRANCOLI RISERVA 3 ANNI 70 cl.

Gradi : 41,5

QxC: 6

Codice: 901123

Vitigno: Nebbiolo in maggioranza, Barbera e Dolcetto

COLORE: dorato, brillante, limpido.

PROFUMO: fragrante, con equilibrati sentori di vaniglia, tabacco e cuoio.

SAPORE: le note dolci dell'alcool si fondono in solido equilibrio con quelle più amare del



GR. ROSSI D'ANGERA RISERVA 70cl.

Gradi : 42

QxC: 6

Codice: 901105

Grappa ottenuta dalla distillazione di pregiate vinacce provenienti da uve Barbera, Dolcetto, Nebbiolo e invecchiata 24 mesi in botti di Rovere.



GR. SEGNANA SOLERA DI SOLERA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901170

Nasce da vinacce di uva bianca trentina, in parte derivanti dalla produzione delle bollicine Ferrari, che donano eleganza e finezza, e da vinacce di uva rossa trentina che conferiscono robustezza e carattere. Di un affascinante colore ambrato, ottenuto da



GRAPPA CAFFO MORBIDA BIANCA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901150

La grappa Caffo Morbida, nasce dalla distillazione di selezionate partite di vinacce da uve a bacca bianca come Pinot, Prosecco, Chardonnay e Moscato, varietà che per le loro caratteristiche contribuiscono a rendere il distillato armonico, fine, delicato



GRAPPA CAFFO VECCHIA GIALLA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901151

Questa grappa che celebra l'esperienza di Caffo è ottenuta dalla distillazione di selezionate partite di vinacce da uve rosse e bianche in alambicchi bagnomaria a vapore. Si presenta con un colore ambrato. Sentori di miele, legno, vaniglia e lievi note to



GRAPPA COLLESI AMARONE 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901304

Una grappa d'eccellenza distillata da vinacce fermentate di Amarone, vino rosso veneto ottenuto dall'unione dei vitigni di Corvina, Rondinella e Molinara. Grappa giovane, inconfondibile e preziosa, mantiene il carattere straordinariamente armonico ed equi



GRAPPA COLLESI BARRICATA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901305

Un'accurata selezione di vinacce di Montepulciano provenienti da vitigni marchigiani, viene fatta distillare a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Durante l'invecchiamento di cinque anni il legno cede lentamente al distillato i suoi profumi dandog



GRAPPA COLLESI BARRICATA ROVERE A. 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901306

Un'accurata selezione di vinacce vengono distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di Rovere Americano, in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'invecchiamento di 18 mesi il



GRAPPA COLLESI BRUNELLO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901303

Una grappa preziosa ottenuta da vinacce fresche di uva a bacca rossa di Sangiovese. Caratterizzata dal tipico frutto piccolo, quest'uva è la stessa utilizzata per un vino di alto pregio come il Brunello di Montalcino. Il metodo di distillazione a bagnomaria



GRAPPA COLLESI LACRIMA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901301

Le vinacce fermentate provengono da pregiata uva Marchigiana a bacca rossa di Lacrima di Morro d'Alba, caratterizzata da una buona acidità e da medio tenore zuccherino. La distillazione a bagnomaria avviene con il metodo discontinuo a vapore, esprimendo p



GRAPPA COLLESI LEGNO DI CILIEGIO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901308

Un'accurata selezione di vinacce vengono distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di Rovere Limousin, in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'invecchiamento di 18 mesi il



GRAPPA COLLESI LEGNO DI MANDORLO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901307

Un'accurata selezione di vinacce, vengono distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di mandorlo in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'affinamento il legno cede lentamente



GRAPPA COLLESI ROVERE LIMOUSIN 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901309

Un'accurata selezione di vinacce vengono distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di Rovere Limousin, in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'invecchiamento di 18 mesi il



GRAPPA COLLESI SANGIOVESE 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901300

Il Sangiovese è uno dei vitigni a bacca rossa più diffusi e importanti del territorio italiano.
Il processo di distillazione a bagnomaria con metodo discontinuo ne valorizza le sfumature di gusto e profumo in questa grappa giovane e ricca di delicate em



GRAPPA COLLESI VERDICCHIO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 901302

Grappa dai profumi inebrianti. La distillazione a bagnomaria con metodo discontinuo valorizza le sfaccettature di quest'uva a bacca bianca di forte acidità e notevole tenore zuccherino.



GRAPPA JULIA INVECCHIATA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901015

Julia Invecchiata ha un profilo sensoriale pieno ed equilibrato, grappa forte e asciutta, grazie al lungo invecchiamento in botti di rovere è l'ideale per un ricco dopo pasto servita a temperatura ambiente.



GRAPPA LUCANO BAROCCA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901272

Si ottiene dalla distillazione discontinua di vinacce di uva rossa e bianca e da un attento invecchiamento in barrique di pregiato rovere francese. Dai riflessi ambrati, ha note di vaniglia e di frutta rossa che la rendono ideale da abbinare al cioccolato



GRAPPA LUCANO ESSENZA 70cl.

Gradi : 34

QxC: 4

Codice: 904135

L'AMARO LUCANO ESSENZA, al naso, ti abbraccia con il caldo vigore che caratterizza il nostro Amaro a 34 gradi, al palato risuona delle note avvolgenti di cioccolato, di pasticceria secca e frutti canditi per poi inebriarsi dell'inconfondibile bouquet erba



GRAPPA LUCANO PASSIONE BIANCA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901270

E' un blend raffinato, realizzato con un'attenta selezione delle migliori vinacce. Dall'aspetto adamantino, ha un gusto ampio e un profumo intenso di frutta, fiori e spezie dolci.



GRAPPA MARZADRO 18 LUNE 70cl.

Gradi : 41

QxC: 6

Codice: 901200

Grappa Stravecchia emblematica della cultura, della cura e dell'arte del distillare. Ottenuta dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo di 5 vinacce trentine quali Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay, affina in piccole botti



GRAPPA POLI SARPA 70cl

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901250

Grappa dal gusto secco e caloroso. Il suo aroma ricorda un cesto di uva rossa e frutta di sottobosco, ornato da petali di rosa.



GRAPPA POLI SARPA ORO 70cl

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901251

Grappa dal gusto caloroso e amabile. Aroma caratterizzato da frutta esotica, vaniglia, mandorle e nocciole tostate.



GRAPPA POLI BOLGHERI DI SASSICAIA 50cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901500

Grappa distillata artigianalmente con alambicco a vapore da uve di Cabernet Francese e Cabernet Sauvignon usate per il vino Sassicaia. Il suo aroma ricorda un cesto di nocciole tostate, arachidi e cioccolato fondente.



AM. FERNET BRANCA 70cl.

Gradi : 39

QxC: 6

Codice: 904045

Colori, profumi, sapori e... poteri! La ricetta di Fernet-Branca è un viaggio speciale tra le 27 erbe, radici e spezie della sua speciale formula segreta e inimitabile.



AM. FERNET BRANCAMENTA 70cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 904050

Brancamenta viene presentato negli anni Sessanta, periodo di grandi cambiamenti e di desiderio di novità anche nei gusti e nei sapori. Una bevanda innovativa, adatta a ogni stagione e capace di sorprendere grazie al "brivido di piacere intenso" che riesce



AMARO AVERNA 70cl.

Gradi : 29

QxC: 6

Codice: 904025

Averna è un autentico Amaro italiano con più di 150 anni di tradizione siciliana. Erbe, radici e spezie attentamente selezionate sono infuse con gli oli essenziali delle arance amare e dei limoni, finché tutti gli ingredienti della ricetta segreta sono b



AMARO BOMBA CARTA 70cl.

Gradi : 33

QxC: 6

Codice: 904145

Bomba carta ti conquista a prima vista. Il suo colore ambrato intenso con venature calde sui toni del marrone più scuro apre le porte ad un caleidoscopio di profumi.

Forti e caratteristici con coinvolgenti note vegetali, ricordi di erbe officinali, ipe



AMARO BRAULIO 70cl.

Gradi : 21

QxC: 6

Codice: 904015

Braulio è un amaro invecchiato in botte con un profilo balsamico inconfondibile. Assaporandolo, si possono percepire tutti gli aromi e i sapori propri della natura del Parco Nazionale dello Stelvio, nel cuore delle Alpi Centrali. Note di legno e radici, t



AMARO BRAULIO RISERVA 70cl.

Gradi : 24,699999

QxC: 6

Codice: 904018

Braulio Riserva è un tesoro nato da Braulio. Una ricetta che si rifà al processo di produzione tradizionale, ma con un tocco di modernità in più.
Erbe e resina piacevolmente alcoliche, con sentori di radici e legno, dati dal lungo periodo di invecchiamento



AMARO CHINA MARTINI 70cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 904040

L'inimitabile gusto AMARODOLCE nasce dall'armonico equilibrio di erbe ed essenze aromatiche provenienti da tutto il mondo, tra cui la preziosa corteccia di China Calissaia. Colore bruno ambrato intenso.



AMARO DEL CAPO 70cl.

Gradi : 35

QxC: 8

Codice: 904070

Ventinove tra erbe, fiori, frutti e radici della splendida terra calabrese, uniti per offrire un'intensa esperienza di piacere: il gusto dolceamaro delle arance, la delicatezza del fiore d'arancio e della camomilla, l'intensità di liquirizia, menta piperi



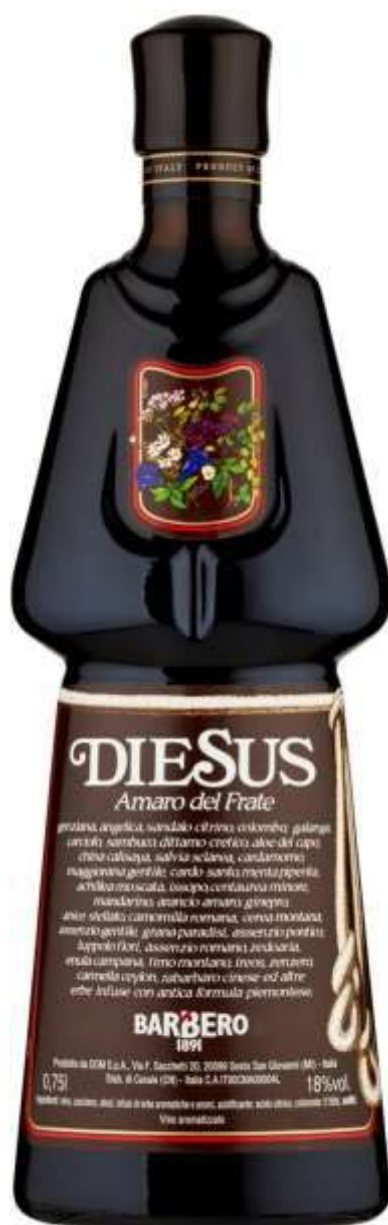
AMARO DEL CAPO RISERVA 70cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 904069

Riserva dedicata alla Distilleria Caffo (1915-2015), Amaro prodotto in quantità limitata e in una bottiglia appositamente creata per l'occasione.
La sua preparazione prevede l'infusione di numerose erbe, di fiori e di frutti calabresi, e l'utilizzo di pre



AMARO DIESUS 75cl.

Gradi : 18

QxC: 6

Codice: 904075

L'Amaro del Frate Diesus è un liquore italiano dal carattere unico e dall'antica tradizione. Gli ingredienti botanici accuratamente selezionati, tra cui erbe aromatiche e radici, conferiscono all'Amaro del Frate Diesus un gusto complesso e avvolgente.



AMARO FERROCHINA B. 70cl.

Gradi : 21

QxC: 6

Codice: 904061

La formula di questo amaro prevede infusi naturali di erbe rare, erbe dalle proprietà digestive e due ingredienti principali: corteccia di china calissaya e citrato di ferro.



AMARO JÄGERMEISTER 70cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 904035

L'amaro Jägermeister è il più celebre liquore di erbe tedesco, prodotto dal 1934, si inserisce sin da subito nella tradizione dei liquori digestivi del centro Europa. Questo amaro sprigiona aromi di erbe, menta, scorza d'arancia e cannella, insieme a sens



AMARO MONTENEGRO 70cl.

Gradi : 23

QxC: 8

Codice: 904030

La ricetta di Amaro Montenegro prevede l'utilizzo di 40 erbe aromatiche e un complesso procedimento di estrazione e miscelazione che rendono il prodotto unico e inimitabile. Colore marrone intenso con sfumature brunite di caffè e riflessi olivastri.



AMARO PETRUS B. 70cl.

Gradi : 45

QxC: 6

Codice: 904065

Questo amaro presenta molteplici aromi erbacei e floreali, con sentori riconducibili a rosa appassita, ciliegia e fava di cacao. Il gusto è decisamente amaro, equilibrato e morbido. Chiude con ritorni amari di genziana e rabarbaro e un lieve accenno di zen



AMARO RABAR. ZUCCA RISERVA 70cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 904007

Ottenuto con un processo unico che unisce l'infusione del rabarbaro con segrete erbe aromatiche. Un prodotto misterioso, distintivo nella sua essenza a cui una esclusiva gradazione alcolica a 30° garantisce un gusto ricco e deciso.



AMARO RUPES 70cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 904120

L'amaro Rupes viene prodotto con erbe officinali e spezie raccolte nelle terre di Roccella Jonica (RC). È un liquore da meditazione, dal colore marrone ambrato e dal sapore unico, inconfondibile ed equilibrato; il profumo è intenso con spiccate noteerbace



AMARO SAN SIMONE 70cl.

Gradi : 26

QxC: 6

Codice: 904080

Elegante. Morbido. Raffinato. Per sviluppare qualcosa che dura più di cinquanta anni, sono necessari tempo e carattere. Ogni singola goccia ne vale la pena, si ritrova l'essenza delle esclusive 39 erbe e radici e agrumi che compongono questa ricetta segreta.



AM. FERNET BRANCAMENTA 100cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 904051

Brancamenta viene presentato negli anni Sessanta, periodo di grandi cambiamenti e di desiderio di novità anche nei gusti e nei sapori. Una bevanda innovativa, adatta a ogni stagione e capace di sorprendere grazie al "brivido di piacere intenso" che riesce



AMARO APER. CYNAR 100cl.

Gradi : 16,5

QxC: 6

Codice: 904001

Cynar è un liquore dal gusto dolce e amaro creato da foglie di carciofo e rinomato per la sua versatilità e il suo gusto reso inconfondibile dall'infusione di 13 erbe e piante. Il suo nome deriva da Cynar scolymus, il nome botanico del carciofo, suoingred



AMARO AVERNA 100cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 904026

Averna è un autentico Amaro italiano con più di 150 anni di tradizione siciliana. Erbe, radici e spezie attentamente selezionate sono infuse con gli oli essenziali delle arance amare e dei limoni, finché tutti gli ingredienti della ricetta segreta sono b



AMARO BRAULIO 100cl.

Gradi : 21

QxC: 6

Codice: 904016

Braulio è un amaro invecchiato in botte con un profilo balsamico inconfondibile. Assaporandolo, si possono percepire tutti gli aromi e i sapori propri della natura del Parco Nazionale dello Stelvio, nel cuore delle Alpi Centrali. Note di legno e radici, t



AMARO DEL CAPO 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 904071

Ventinove tra erbe, fiori, frutti e radici della splendida terra calabrese, uniti per offrire un'intensa esperienza di piacere: il gusto dolceamaro delle arance, la delicatezza del fiore d'arancio e della camomilla, l'intensità di liquirizia, menta piperi



AMARO DEL CAPO RED HOT EDITION 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 904068

Frutto di un'antica ricetta calabrese, migliorata dall'esperienza dei Mastri Distillatori Caffo, che da oltre un secolo si dedicano con passione all'arte liquoristica e distillatoria, racchiude in sé i principi di tante benefiche erbe, fiori e frutti che



AMARO DENTE DI LEONE 100cl.

Gradi : 32,600000

QxC: 6

Codice: 904095

Al Tarassaco, o Dente di Leone, si attribuiscono poteri magici. Nato dalla polvere sollevata dal carro del Dio Sole, nutre Teseo per trenta giorni prima della vittoriosa lotta con il Minotauro. In questa ricetta il Dente di Leone è affiancato a numerose e



AMARO FERNET BRANCA 100cl.

Gradi : 39

QxC: 6

Codice: 904046

Colori, profumi, sapori e... poteri! La ricetta di Fernet-Branca è un viaggio speciale tra le 27 erbe, radici e spezie della sua speciale formula segreta e inimitabile.



AMARO JAGERMEISTER 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 904036

L'amaro Jägermeister è il più celebre liquore di erbe tedesco, prodotto dal 1934, si inserisce sin da subito nella tradizione dei liquori digestivi del centro Europa. Questo amaro sprigiona aromi di erbe, menta, scorza d'arancia e cannella, insieme a sens



AMARO LUCANO 100cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 904010

Nasce nel 1894 da una ricetta segreta che la famiglia Vena tramanda di generazione in generazione. Grazie alla sapiente miscelazione di più di 30 erbe ha un gusto deciso, ideale per tutte le occasioni.



AMARO LUCANO ALLA MENTA 100cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 904130

Da un'antica ricetta della tradizione Lucano, rinasce Amaro Lucano Menta. L'aroma fresco e il gusto deciso rendono amabile in ogni occasione. Gustalo liscio d'inverno, con ghiaccio d'estate o con acqua tonica, per un momento di fresco piacere.



AMARO LUCANO ANNIVERSARY 100cl.

Gradi : 34

QxC: 6

Codice: 904013

Amaro Lucano Anniversario è il risultato della sapiente miscelazione di più di 30 erbe. L'elevata gradazione esalta le note erbacee amaricanti dell'assenzio, del cardo santo e della genziana.



AMARO RABARBARO ZUCCA 100cl.

Gradi : 16

QxC: 6

Codice: 904005

Questo amaro prende il gusto del suo ingrediente principale a seguito di infusione alcolica dei rizomi della pianta, per dieci giorni, che gli conferiscono un sapore dolceamaro. L'infusione prevede la presenza anche di altri ingredienti: bucce d'arancia,



AMARO RAMAZZOTTI 100cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 904021

L'amaro Ramazzotti è un liquore alle erbe tra i più apprezzati in Italia. La tonalità scure ed imper-
scrutabili del liquore si abbinano al profumo di erbe officinali. Il gusto dolceamaro ricorda il caramel-
lo lasciando un'impronta amara nel finale.



AMARO UNICUM 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 904056

Un'etichetta in cui sentori balsamici, medicinali e aromatici si intrecciano in un'unica anima, perfetta per essere assaggiata alla fine dei pasti. Colore scuro e impenetrabile, che ricorda la tonalità della prugna.



AMARO DEL CAPO MAGNUM 150cl.

Gradi : 23

QxC: 6

Codice: 904072

Ventinove tra erbe, fiori, frutti e radici della splendida terra calabrese, uniti per offrire un'intensa esperienza di piacere: il gusto dolcesamaro delle arance, la delicatezza del fiore d'arancio e della camomilla, l'intensità di liquirizia, menta piperi



AMARO JÄGERMEISTER 150cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 904037

L'amaro Jägermeister è il più celebre liquore di erbe tedesco, prodotto dal 1934, si inserisce sin da subito nella tradizione dei liquori digestivi del centro Europa. Questo amaro sprigiona aromi di erbe, menta, scorza d'arancia e cannella, insieme a sens



AMARO MONTENEGRO 100cl.

Gradi : 23

QxC: 6

Codice: 904031

La ricetta di Amaro Montenegro prevede l'utilizzo di 40 erbe aromatiche e un complesso procedimento di estrazione e miscelazione che rendono il prodotto unico e inimitabile. Colore marrone intenso con sfumature brunite di caffè e riflessi olivastri.



AMARO MONTENEGRO 150cl.

Gradi : 23

QxC: 6

Codice: 904033



AMARO BIOLOGICO AMAROC 50cl.

Gradi : 21

QxC: 6

Codice: 904100

Amaro biologico alle erbe alpine con il sapore inconfondibile delle montagne ove risiede Pian della Mussa. Intenso, persistente e bilanciato; le note erbacee sono esaltate dalle note montanti della menta e dell'anice. Il genepi conferisce al prodotto cara



BR. STOCK 84 ORIGINAL 70cl.

Gradi : 36

QxC: 6

Codice: 903025

Il brandy Original Stock trae la propria forza direttamente dalla qualità e dalla genuinità dell'acquavite di vino che vengono esaltati dal metodo produttivo tradizionale usato e dall'invecchiamento.



BR. VEC. ROMAGNA CLASSICA 70 cl.

Gradi : 37,200000

QxC: 6

Codice: 903013

Vecchia Romagna Classica deriva dalla selezione delle migliori uve, dalla distillazione con metodo continuo e dall'invecchiamento in pregiate botti di rovere. Questa combinazione permette di ottenere un brandy dal sapore fresco e delicato.



BR. VECCHIA ROMAGNA ET. NERA 70cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 903010

Gusto rotondo, complesso e avvolgente con sentori di spezie dolci, come vaniglia e cannella, con note decise di chiodo di garofano. Finale persistente. Note vanigliate e di croccante si sposano con pera cotta caramellata al forno in un mix di eleganti pro



BRANDY CARDINAL MENDOZA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 903040

Il Cardenal Mendoza è un Brandy spagnolo corposo, ricco ed esuberante. Ha profumi dolci e tostati di caffè, ciliegia e fichi caramellati. Al palato è elegante e concentrato, di buona dolcezza e lunga persistenza.



BRANDY CARLOS I 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 903017

Il Carlos I è un Brandy spagnolo di grande carica e ricchezza aromatica, merito del lungo invecchiamento con metodo solera in botti di rovere bianco.



BRANDY STOCK 84 XO RISERVA 70cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 903029

Nettare unico e inconfondibile, prodotto storico della categoria e omaggio alla sua azienda, patrimonio ineguagliabile di competenza e tradizione. Colore giallo ambrato con riflessi dorati, molto luminoso. Al naso esprime numerosi sentori vinosi, uniti a



COGNAC COURVOISIER V.S. 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 903095

Miscela da uve provenienti da due dei crus più rinomati. Colore dorato, sapore fruttato e delicato, con fine bouquet di fiori primaverili. L'aroma è equilibrato e ricco, sottile ed armonioso, fresco e con il vigore e la forza di un cognac giovane.



COGNAC MARTELL V.S. 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 903090

Questo cognac presenta aromi delicati di frutta matura, albicocca e fichi secchi, oltre a note di ginestra e sentori di anice stellato e chiodi di garofano. In bocca è armonico, molto equilibrato, con un finale lungo, raffinato e ricco di ritorni di uva pa



BR. BRANCA STRAVECCHIO 100cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 903006

Stravecchio Branca merita una pausa, un secondo di riflessione: questo distillato d'autore ha un gusto caldo e avvolgente. Dal colore ambrato con riflessi dorati e caldi, al naso risulta intenso e con note di vaniglia. Il suo gusto è pieno e morbido con se



BR. VECCHIA ROMAGNA ET. NERA 100cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 903011

Il colore ambrato intenso del Vecchia Romagna Etichetta Nera presenta riflessi ramati luminosi. Al naso, si percepiscono note di mora e prugna in confettura, unite a sentori di pepe nero, caffè e liquirizia, il tutto su uno sfondo di menta e cioccolato fo



BR. VECCHIA ROMAGNA ET. NERA 150cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 903012

Il colore ambrato intenso del Vecchia Romagna Etichetta Nera presenta riflessi ramati luminosi. Al naso, si percepiscono note di mora e prugna in confettura, unite a sentori di pepe nero, caffè e liquirizia, il tutto su uno sfondo di menta e cioccolato fo



WHISKY BULLEIT RYE 70cl.

Gradi : 45

QxC: 6

Codice: 905240

Il Whisky Rye di Bulleit è un whisky americano di segale invecchiato in botti di quercia bianca americana per 6 anni. È intenso, morbido, nitido e complesso, ricco di sentori speziati che comprendono la vaniglia, il cuoio, il tabacco e leggere note di leg



WHISKY BUSHMILL'S 10Y 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905284

Il Bushmills 10 Years Old è invecchiato in botti ex-bourbon che donano al single malt le classiche note di cioccolato e miele. Aroma dolce e fruttato con note di fiori, banana, ananas e spezie.



WHISKY BUSHMILL'S BLACKBUSH 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905282

Un mix veramente ottimo, il Black Bush è un whiskey di malto invecchiato in botti di sherry e bourbon. Al naso è pieno con note di orzo, uva, limone. Al palato è molto fruttato e dolce. Il finale è persistente e liscio con leggere note di orzo e biscotti.



WHISKY BUSHMILL'S ORIGINAL 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905280

Whisky di colore oro intenso, al naso si alternano aromi fruttati e floreali essiccati, avvolti da note d'orzo, cardamomo e accenni salmastri. In bocca è caldo e avvolgente, a tratti piccante al palato, ottima persistenza speziata e minerale.
Scuri nel



WHISKY CANADIAN CLUB 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905245

Di colore oro brillante, rivela al naso aromi che spaziano dalla caramella d'orzo all'anice, dal finocchio selvatico alla frutta secca. In bocca morbido e saporito, sensazioni di spezie scure, frutta secca e miele ed una persistenza di rovere e dolce v



WHISKY CAOL ILA 12Y 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 905110

Color oro antico, regala al naso aromi freschi e floreali, pepe, miele e cioccolato fondente, avvolti da una nuvola di fumo e intense note iodate. Ampio e complesso al palato, ricco di sfumature dolci e speziate e con lungo finale dove torna a pienotitolo



WHISKY CHIVAS REGAL 12A. 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905015

Chivas Regal 12 anni è uno dei più prestigiosi blended whisky al mondo. L'assaggio è incredibilmente morbido, vellutato in una giusta coesione tra la vaniglia, il cioccolato e sensazioni burrose di biscotto, con un tocco finale lievemente affumicato e lungo.



WHISKY FIREBALL CINNAMON 70cl.

Gradi : 33

QxC: 6

Codice: 905185

Fireball è una miscela di whisky canadesi, aromatizzata alla cannella con l'aggiunta di dolcificanti. Viene prodotto dalla Sazerac Company, ed è diventato celebre soprattutto a partire dal 2018, da quando è tra i marchi di whisky più venduti negli Stati U



WHISKY GLEN GRANT 5A. 70cl.

Gradi : 25

QxC: 8

Codice: 905010

Fondato nel 1840 dai fratelli Grant, da sempre il colore chiaro ed il gusto particolarmente pulito rendono il whisky Glen Grant un single malt unico.



WHISKY GLENDALOUGH DOUBLE BARREL 70cl.

Gradi : 42

QxC: 6

Codice: 905300

Glendalough Double Barrel Irish Whisky è un whisky irlandese a chicco singolo, inizialmente maturato in botti di bourbon americane prima di godersi un periodo di finitura di sei mesi in botti di Sherry Oloroso spagnole. Questo viene imbottigliato al 42% di



WHISKY GLENLIVET 12Y astucciato 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905255

Leggero e delicato, con una dolcezza di quercia e un lieve accenno di buccia di mela.



WHISKY GLENLIVET 18Y astucciato 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 905260

Agrumi maturi e spezie invernali. Palato equilibrato, esplosioni di arancia dolce.



WHISKY GLENLIVET FOUNDERS 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905250

Questo single malt è un omaggio allo stile dei whisky prodotti dal suo fondatore, George Smith, ed è invecchiato principalmente in botti di rovere Americano di primo utilizzo che in precedenza hanno contenuto bourbon.



WHISKY J&B 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905005

Il Rare Blended Scotch Whisky di Justerini & Brooks è l'insieme di 42 diversi whisky di malto pregiati dello Speyside e di ottimi whisky di cereali delle Highlands, che invecchiano per oltre 8 anni in botti di rovere. Color giallo oro brillante. Al palato



WHISKY J. WALKER BLACK 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905027

Colore oro brillante con riflessi ambrati. Elegante e raffinato al naso, con note di macedonia di frutta, crema e vaniglia. Le note di legno aggiungono un tocco di classe a questo distillato.



WHISKY J. WALKER RED 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905025

Red Label è un Blended Scotch Whisky che nasce nella storica azienda Walker a Kilmarnock, a sud della Scozia. Come suggerisce il termine stesso, "blended", questo distillato è ottenuto dall'assemblaggio di 35 whisky di grano e di malto.
Al naso presenta



WHISKY JACK DANIEL'S 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905020

Filtrato goccia a goccia attraverso tre metri di carboni attivi di acero, poi maturato in botti fatte a mano. Frutta dolce matura, aromi di rovere leggermente tostate e spezie di segale ne caratterizzano il sapore.



WHISKY JAMESON BLACK BARREL 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905150

L'annerimento è un antico metodo utilizzato per rinvigorire le botti e rendere più intenso il sapore del whisky.



WHISKY LAGAVULIN 16Y 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 905102

Il Lagavulin 16 anni è un whisky dalle caratteristiche uniche, torbato, tosto, ma impreziosito da profumi marini che lo rendono favoloso.



WHISKY LAGAVULIN 8Y 70cl.

Gradi : 48

QxC: 6

Codice: 905100

Al naso è leggero con un chiaro sentore di fresche note di agrumi combinate con cenni di fumo.
Al palato, inizialmente morbido e delicato, esplode poi in un prodotto di grande corpo.



WHISKY LAPHROAIG 10Y 70cl.

Gradi : 40

QxC: 3

Codice: 905085

Laphroaig 10 anni è un single malt Scotch Whisky dalla remota isola di Islay in Scozia. Rilascia il pungente aroma terroso di fumo di torba, la dolce fragranza dell'orzo, il profumo delicato dei torrenti di Islay. Unico come l'isola stessa.



WHISKY MACALLAN DOUBLE CASK 12Y 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 905265

I Macallan della serie Double Cask sono whisky invecchiati in botti di rovere americano ed europeo seasoned con vino sherry. Il ritorno all'age statement da parte di Macallan è stato accolto con entusiasmo dai consumatori. Questo 12 anni si presenta fresco



WHISKY MACALLAN TRIPLE CASK 12Y 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 905268

I Macallan della serie Double Cask sono whisky invecchiati in botti di rovere americano ed europeo seasoned con vino sherry e in botti ex bourbon. Un 12 anni di struttura, con un buon corpo e un finale di media intensità. Il gioco di invecchiamento con i



WHISKY OBAN 14Y 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 905095

Oban 14 è un single malt whisky proveniente dalle Western Highlands in Scozia. Colore giallo oro, all'olfatto si presenta piccante e robusto con lievi note di zolfo e torba; emergono poi sentori più dolci e freschi di essenze floreali. Perfetto equilibrio



WHISKY TALISKER SKYE 70cl.

Gradi : 45,799999

QxC: 6

Codice: 905105

Il Single Malt Talisker Skye è un whisky dai toni oscuri e sontuosi, elegante, con un sapore marino molto intenso, pungente e uno splendido finale affumicato che sfuma in una cascata di miele, zenzero e pepe.



WHISKY YUKISATO BLENDED 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905310

Il Blended Whisky è affinato in botti ex Bourbon per 3 anni. L'aroma ricorda sentori di fiori, frutta fresca, spezie e leggere note di botte. Il gusto è fruttato e corposo, con note di spezie, caramello e vaniglia.



WHISKEY FOUR ROSES 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905230

Caramello luminoso nel bicchiere. Al naso evoca sentori fruttati e floreali, con profumi di pera e di miele in evidenza, seguiti da sottili percezioni speziate. Al palato è dolce e morbido, di grande soddisfazione, con un sorso fine e fruttato di buona pe



WHISKEY IRISH JAMESON 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905145

Irish Whiskey caratterizzato da una doppia morbidezza che deriva dal processo di tripla distillazione. Il fondatore, John Jameson, sin dal 1780 ha utilizzato questo metodo, grazie al quale ha affermato il suo nome e la sua eredità Jameson Irish Whiskey s



WHISKY BALLANTINES 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905002

Il whisky scozzese n. 1 in Europa e votato come miglior scotch blended al mondo del 2020, con una ricetta che è rimasta fedele all'originale dal 1910. Un equilibrio di sapori sottili e dolci come cioccolato al latte, mela rossa e vaniglia.

WHISKY J&B 100cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 905006

Il Rare Blended Scotch Whisky di Justerini & Brooks è l'insieme di 42 diversi whisky di malto pregiati dello Speyside e di ottimi whisky di cereali delle Highlands, che invecchiano per oltre 8 anni in botti di rovere. Color giallo oro brillante. Alpalato



WHISKY JACK DANIEL'S 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 905021

Filtrato goccia a goccia attraverso tre metri di carboni attivi di acero, poi maturato in botti fatte a mano. Frutta dolce matura, aromi di rovere leggermente tostate e spezie di segale ne caratterizzano il sapore.



WHISKY JIM BEAM 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905115

Colore limpido con riflessi ambrati e dorati. Al naso è fine, abbastanza complesso e di media potenza. Sentori vanigliati di legno e assenza di pungenza. Al palato è morbido, con un corpo medio, armonico nelle componenti che sfociano in un finale con un l



WHISKY AKASHI MEISEI 50cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905135

Al palato è morbido e rotondo, con note di vaniglia, rovere e sentori di spezie con un finale fresco. Come suggerisce il proprio nome (Meisei significa letteralmente "celebrità") questo Whisky ha l'attitudine a divenire un prodotto di culto nel panorama d



WHISKY NIKKA FROM THE BARREL 50cl.

Gradi : 51,399999

QxC: 6

Codice: 905130

Il Whisky From the Barrel di Nikka è un blended whisky ottenuto dalla miscela di whisky single malt e grain whisky giapponesi, provenienti dalle distillerie Yoichi e Miyagikyo, nei pressi di Sendai, in Giappone. Alla distillazione segue invecchiamento in



VOD. KEGLEVICH LIMONE 70cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 909030



VODKA COLLESI 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 909270

Solo ingredienti altamente selezionati per una vodka che conquista con il suo carattere. Un elegante blend di grano di qualità superiore, uve e vino pregiati insieme alla purezza assoluta dell'acqua che sgorga dal Monte Nerone. Il processo artigianale è l



VODKA CRYSTAL HEAD 70 cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909165

L'intero processo di creazione di Crystal Head è caratterizzato da una particolare attenzione anche grazie alle acque incontaminate di Terranova, in Canada. Crystal Head viene sottoposta ad una quadrupla distillazione, quindi filtrata sette volte, di cui



VODKA CRYSTAL HEAD AURORA 70 cl.

Gradi : 40

QxC: 2

Codice: 909166

La bottiglia di Crystal Head Aurora è stata creata per celebrare l'aurora boreale, con la sua bellezza e le sue misteriose sfumature visive. Realizzata con grano inglese e con acqua incontaminata proveniente da St. John, in Canada, è senza additivi;viene



VODKA GREY GOOSE 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909125

GREY GOOSE Vodka è realizzata con il miglior grano invernale francese e acque di sorgente di Gensac nella regione di Cognac.



VODKA ROBERTO CAVALLI 70 cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909170

L'alcol è distillato con cura fino ad ottenere un gusto perfetto. Quattro colonne sono impiegate per la prima fase, mentre uno speciale contenitore di rame completa la procedura per raggiungere la purezza assoluta. Oltre ai tipici pannelli di cellulosa, i



VOD. KEGLEVICH FRAGOLA 100cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 909016

Gustosa, pimpante e deliziosa. Impossibile resistere all'inconfondibile dolcezza con cui scalda il cuore di tutti. Gusto Fragola.



VOD. KEGLEVICH MELONE 100cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 909006

Vodka calda con un finale fruttato. Emergono le tipiche note del melone, accompagnate da note di spezie ed erbe aromatiche.



VOD. KEGLEVICH MENTA 100cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 909002

Vodka dal colore verde smeraldo luminoso. Al naso emergono note di menta piperita e erbe aromatiche e al palato risulta secca e morbida con un finale mentolato.



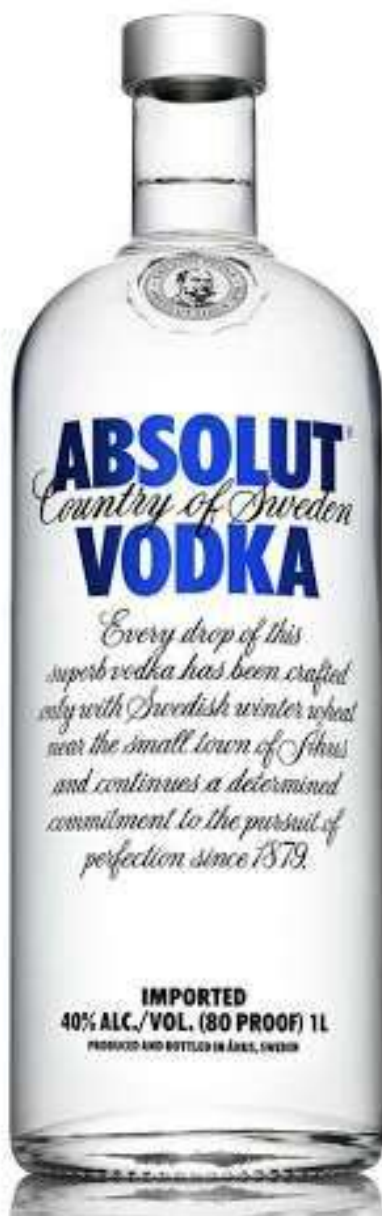
VOD. KEGLEVICH PESCA 100cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 909011

Vodka dal colore giallo paglierino acceso. Al naso emergono note intense di pesca gialla e bianca seguite da note di frutta tropicale.



VODKA ABSOLUT 100cl. x12

Gradi : 40

QxC: 12

Codice: 909135

Absolut Vodka è realizzata utilizzando solamente ingredienti naturali e, a differenza di molti altri tipi di vodka, non contiene zuccheri aggiunti. Absolut è l'espressione più pura in fatto di vodka. Eppure, ha un gusto innegabile: ricco, rotondo e comple



VODKA ARTIC FRAGOLA 100cl.

Gradi : 18

QxC: 6

Codice: 909215

Vodka dal colore rosso con caratteristiche note di fragola, erbe aromatiche e spezie delicate.



VODKA ARTIC LIMONE 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 909210

Perfetto equilibrio tra vodka e frutta: il miglior grano distillato e frutta selezionata. Dal gusto fresco e agrumato, è ideale da gustare pura o miscelata.



VODKA ARTIC MELONE 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 909220

Vodka trasparente con note caratteristiche del melone unite a sentori speziati. Al palato risulta morbida e gustosa con un finale fruttato.



VODKA ARTIC MENTA 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 909201

Di un bel color verde smeraldo brillante, Vodka Artic Menta Verde, regala al naso intense sensazioni di menta piperita ed erbe aromatiche.



VODKA ARTIC PESCA 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 909205

Vodka dal colore giallo paglierino con aromi intensi di pesca e frutta tropicale.



VODKA ARTIC SECCA 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 909200

Ottima liscia, servita fredda, anzi : ghiacciata nei tipici shot. Il forte distillato di grano, 40 gradi alcolici, aggiunge tono e vigore.



VODKA BELOW 42 PURE 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909285

La Vodka Pure di 42 Below viene prodotta sotto il 42° parallelo sud, dove l'aria è purissima, tramite un processo di quadrupla distillazione.
Due sono i grandi pregi della vodka 42 Below: l'uso di solo grano biologico e non OGM e di acqua purissima, prov



VODKA BELUGA 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909145

La Vodka Beluga è una celebre vodka prodotta in Siberia a partire da malto d'orzo e acqua di sorgente. Raggiunge un massimo grado di eleganza e pulizia aromatica grazie alle filtrazioni con silice e argento, tanto da essere divenuta uno status symbol in R



VODKA BELVEDERE PURE 40% 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909155

Si è affermata come il marchio di vodka più importante al mondo e deve la propria fama a materie prime di qualità e ad un processo di distillazione efficiente. Presenta avvolgenti e delicati profumi di fiori bianchi, vaniglia, spezie morbide e sfumature d



VODKA ERISTOFF 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909090

La Eristoff è una vodka georgiana, ideata nel 1806 per il principe Eristoff, da cui prende il nome. A base di cereali, il procedimento di fabbricazione prevede una distillazione tripla e una filtrazione a carbone (tecnica in uso in Russia).



VODKA FINLANDIA 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909110

Finlandia Vodka nasce dal migliore orzo esastico, tenuto pulito e puro dai rigidi inverni finlandesi e quindi nutrito con delicatezza durante l'estate dal generoso sole di mezzanotte. Viene poi raffinata dall'avanzato processo di distillazione continua.



VODKA KEGLEVICH SECCA 100cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 909051

Vodka Keglevich, tra le più antiche del mondo, ha contribuito a creare la storia della vodka che conosciamo oggi: nasce nel lontano 1882 quando il conte Stephan Keglevich inizia a produrla seguendo una ricetta di propria invenzione.



VODKA KETEL ONE 100cl.

Gradi : 40

QxC: 12

Codice: 909280

Ketel One Vodka nasce da grano europeo selezionato con cura e attenzione e viene prodotta seguendo un processo che si basa su tecniche di distillazione molto avanzate, che si intrecciano con la tradizione. Il prodotto finale ne risulta eccezionale ed ediscio



VODKA MOSKOVSKAYA 100cl. x6

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 909071

Vodka limpida, robusta e allo stesso tempo rinfrescante con lievi note di anice.



VODKA SKYY 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909056

SKYY Vodka è la vodka premium numero uno negli Stati Uniti e la quinta vodka premium al mondo. Attraverso il processo di quadrupla distillazione e tripla filtrazione si ottiene una vodka di comprovata, eccezionale qualità e morbidezza.



VODKA SMIRNOFF 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 909115

Cristallina e purissima, cede al naso sensazioni floreali e speziate di erbe aromatiche, pepe bianco e ricordi di cioccolato. Al palato è morbida e vellutata.



VODKA WYBOROWA 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 909061

Wyborowa è molto puro, morbido e cremoso con una nota granulosa, fruttata e leggermente floreale.



LIMONCELLO COLLESI 70cl.

Gradi : 25

QxC: 4

Codice: 910130

Il Limoncello Collesi viene prodotto con i migliori limoni italiani che, dopo attenta selezione, vengono tenuti in infusione nell'alcool per 2 mesi in serbatoi di acciaio dove il prodotto prende il gusto e il colore tipico del limoncello. Prodotto fresco



LIQ. APERITIVO LIMONCE' 70cl.

Gradi : 14,800000

QxC: 6

Codice: 910074

Realizzato con il 100% di limoni siciliani, varietà femminello. Senza conservanti, coloranti o aromi artificiali. Da gustare mixato con Prosecco e soda, per uno spritz giallo come il sole della Sicilia.



LIQ. VILLA MASSA LIMONCELLO 30% 70cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910068

Il limoncello di Sorrento Villa Massa è prodotto secondo un'antica ricetta di famiglia tramandata da oltre un secolo. I limoni impiegati nella produzione del liquore sono esclusivamente dalla varietà "Limone di Sorrento" IGP e provengono in parte da Le Gro



LIQ. CREMA DI LIMONCE' 50cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 910066

Crema di Limoncè è un liquore cremoso che combina limoni siciliani di alta qualità con la morbidezza della panna. Limoncè incarna la tradizione e la convivialità italiana, con una ricetta di alta qualità che si distingue per l'alta concentrazione scorze



LIQ. LIMONCE' 50cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 910065

Composto da zucchero, alcool, infusione idroalcolica e oli essenziali da scorze di limoni italiani, Limoncé, è un liquore al Limone, versatile, della tradizione italiana.



LIQ. LIMONCELLO CAPRI 100cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910069

Limoncello di Capri è un liquore dolce. Prodotto esclusivamente con bucce di limone di Sorrento I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), alcol, acqua e zucchero, senza ulteriori aggiunte. Realizzato in modo naturale con metodo artigianale, nel rispetto d



LIQ. LIMONCELLO LIMUNI' 100cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 910230

Limuni, il Limoncello del Sud è ottenuto dall'infusione alcolica di scorze di limoni non trattati, maturati sotto il caldo sole della Calabria. I limoni, provenienti da aziende agricole ubicate nelle vicinanze della Distilleria Caffo, vengono lavorati lo



LIQ. LIMONCETTA DI SORRENTO 100cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910220

Colore giallo luminoso ed intenso, all'olfatto sprigiona una grande fragranza di aromi riconducibili alla scorza di limone insieme alla tipica spinta alcolica. L'assaggio è morbido, dolce ed equilibrato, piacevolissimo nella percezione dell'accol e molto l



LIQ. PALLINI LIMONCELLO 100cl.

Gradi : 26

QxC: 6

Codice: 910070

Pallini Limoncello è un liquore naturale prodotto in Italia dalla Pallini dal 1875. L' infuso utilizzato viene ottenuto da preziosi limoni Sfusato, provenienti esclusivamente dalla Costiera Amalfitana.



LIQ. VILLA MASSA LIMONCELLO 100cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910067

Il limoncello di Sorrento Villa Massa è prodotto secondo un'antica ricetta di famiglia tramandata da oltre un secolo. I limoni impiegati nella produzione del liquore sono esclusivamente della varietà "Limone di Sorrento" IGP e provengono in parte dalle Gro



LIQ. F. CILENTANE LIMONCELLO FC 200cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910200

Tradizionale liquore di limone ottenuto da un'infusione in alcool di scorzette di limoni freschi selezionati; coltivati con cura nell'Oasi Protetta del Parco Nazionale del Cilento.



SAMB. MOLINARI CAFFE 70cl.

Gradi : 36

QxC: 6

Codice: 908005

Dalla tradizione del caffè "corretto", nasce Molinari Caffè, un accordo perfetto tra l'anice di Sambuca Molinari e una selezionata miscela di caffè. Un prodotto unico, dal carattere deciso e coinvolgente, da gustare dopo pranzo o dopo cena, come accompagnamento.



SAMBUCA LUCANO ANNIVERSARIO 70cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 908030

Il sapiente equilibrio della ricetta esalta la nota dell'anice stellato, rendendo il liquore corposo e rotondo. Da gustare liscio, con ghiaccio, con la classica "mosca" o come ideale correzione del caffè.



SAMBUCA MOLINARI 70cl.

Gradi : 42

QxC: 6

Codice: 908001

Un liquore dal gusto inconfondibile, a base di anice stellato, la cui ricetta è tutt'oggi segreta.



SAMBUCA MOLINARI 100cl.

Gradi : 42

QxC: 6

Codice: 908002

Un liquore dal gusto inconfondibile, a base di anice stellato, la cui ricetta è tutt'oggi segreta.



SAMBUCA ORO BORGHETTI 100cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 908020

Sambuca Oro Borghetti nasce grazie alla meticolosa selezione dei fiori di anice stellato, di provenienza orientale, che ne garantiscono l'eccellenza organolettica. L'anice stellato, con la sua tipica forma a stella, da cui prende anche il nome, è il fiore



SAMBUCA RAMAZZOTTI 100cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 908015

L'inconfondibile aroma dell'anice stellato unito ad un'accurata selezione di erbe rendono il gusto di Sambuca Ramazzotti deciso e avvolgente.



SAMBUCA MOLINARI 150cl.

Gradi : 42

QxC: 6

Codice: 908004

Un liquore dal gusto inconfondibile, a base di anice stellato, la cui ricetta è tutt'oggi segreta.



RUM BARCELO' IMPERIAL 70cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 907345

Dal colore ambrato con riflessi ramati, brillante e cristallino con un'inconfondibile vivacità. Si lascia assaporare in modo pieno, caldo e ben bilanciato grazie all'alcool raffinato, all'aroma a base di frutta tropicale matura, a leggeri sentori diuvetta



RUM BARCELO' IMPERIAL ONIX 70cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 907346

Colore mogano con sfumature ambrate. Con un corpo robusto, strutturato e di grande carattere. Aromi tostati, con un sottile sentore di ciliegia, caffè e noci. Intense sensazioni di legno e vaniglia con retrogusto persistente. Un rum invecchiato e complesso



RUM BARON SAMEDI SPICED 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907465

Alla vista ha un colore ambrato, particolarmente intenso. I profumi che avvolgono il naso richiamano nuances speziate, in cui la noce moscata è protagonista, arricchita da lievi effluvi di nocciola. All'assaggio è di buon corpo, vellutato, appagante grazie



RUM DIPLOMATICO MANTUANO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907350

Mantuano è uno straordinario blend di rum prodotti con melassa e mieli da canna da zucchero e distillati con Pot Still (40% rum pesanti) e alambicchi a colonna e Batch Kettle (60% rum leggeri e semi-pesanti). È invecchiato fino a 8 anni in botti di quercia



RUM DIPLOMATICO RESERVA EXCLUS. 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907351

Diplomático Reserva Exclusiva è un elegante e complesso rum da degustazione, prodotto con cura dai più puri mieli di canna da zucchero e da melassa in proporzione minore. È delicatamente distillato in antichi alambicchi di rame pot-still per i rum pesanti



RUM DON PAPA 7 Y.O. 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907360

Don Papa è un Rum prodotto nelle Filippine da The Bleeding Heart Company ed è composto da una miscela di rum con 7 anni di invecchiamento, ottenuti dalla canna da zucchero dell'Isola di Negros, per poi subire una maturazione in botti di rovere.



RUM DON PAPA BAROKO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907369

Il Baroko Don Papa è un rum premium ottenuto dalla distillazione di melassa di canna da zucchero proveniente dalle fertili terre dell'isola di Negros.



RUM EL DORADO 12Y 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907405

Invecchiato per un minimo di 12 anni in botti ex bourbon, è un blend di rum distillati nei Coffey Still in legno, un tempo delle distillerie Enmore, di rum distillati nel Single Pot Still in legno delle distillerie Versailles e di altri rum maggiormente i



RUM KRAKEN BLACK SPICED 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907395

Il Rum Spiced Kraken è un rum scuro e molto intenso, aromatizzato con spezie naturali come cannella, zenzero, caffè e chiodi di garofano, invecchiato in botti di rovere. Ha una personalità ricca, strutturata ed estroversa, particolarmente indicata per la



RUM MATUSALEM 15 ANNI 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907060

Il Rum Gran Reserva Matusalem è un rum morbido ed equilibrato invecchiato con Metodo Solera per una media di 15 anni. Si esprime con armonia e piacevolezza in un bouquet di vaniglia, spezie dolci e frutta esotica. Il sorso è morbido, rotondo, caldo ed ele



RUM MATUSALEM 7 ANNI 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907059

Rum Solera Matusalem 7 Anni è un distillato caraibico di tradizione cubana prodotto a Santo Domingo.



RUM PAMPERO ANNIVERSARY 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907328

Rum blended dal colore dorato scuro. Note olfattive complesse che spaziano dagli agrumi al caffè, leggermente dolce. Al palato l'aroma di vaniglia prende il sopravvento, miscelandosi in modo equilibrato con sentori di noci, arancia amara, frutti di bosco.



RUM SANTA TERESA 1796 70cl.

Gradi : 40

QxC: 3

Codice: 907390

Santa Teresa 1796 è un rum intenso ed elegante con miscele invecchiate fino a 35 anni in botti di quercia dove prima è invecchiato il bourbon whiskey, e successivamente attraverso il metodo artigianale Solera dando vita ad rum secco, morbido e bilanciato.



RUM STROH 80% 70 cl.

Gradi : 80

QxC: 6

Codice: 907450

Uno dei rum con la gradazione più alta che possiamo trovare, 80 gradi, Stroh Rum è prodotto in Austria. Canna da zucchero e melassa, a cui vengono aggiunte spezie e aromi che lo rendono inconfondibile.



RUM ZACAPA 23 ANNI SOLERA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907335

È un rum premium nato dalla combinazione di vari rum, invecchiati fra i 6 e i 23 anni. In un ottimo equilibrio tra dolce e speziato, presenta note di frutta secca, rovere dolce e cioccolato fondente alla ciliegia.



RUM ZACAPA XO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907338

Il Rum Zacapa XO nasce dalla miscelazione di pregiati rum di succo fresco di canna da zucchero invecchiati con sistema solera e poi sottoposti a una seconda maturazione in botti di Cognac. Si tratta di un rum latino morbido, ricco e profondo: capolavoro d



RUM BACARDI BIANCO 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 907002

Il colore è adamantino, così lo rende il lento passaggio su selezionati carboni vegetali. L'aroma è etereo e delicato, con tenui sentori di erbe balsamiche. Gusto leggero, morbido, equilibrato, con una sensazione finale di piacevole, inaspettata freschezza.



RUM BACARDI CARTA ORO 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907006

Colore giallo dorato intenso, con riflessi ambrati, all'olfatto esprime delicati aromi di erbe, spezie e miele che si fondono, in bocca, con la frutta tostata e tropicale, il tutto perfettamente fuso in un abbraccio morbido e lunghissimo di rimandi legnos



RUM BARCELO' BLANCO 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 907340

Il Rum Barcelo Bianco è un rum gustoso e aromatico, il cui carattere evoca lo zucchero di canna dei Caraibi.



RUM BARCELO' DORADO 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 907341

Ron Barceló Dorado possiede un colore dorato, con toni rossicci, ed un aroma gradevole. Liquoroso in bocca.



RUM CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD 100cl.

Gradi : 35

QxC: 12

Codice: 907370

Un rum giamaicano invecchiato in botti di rovere carbonizzate, aromatizzato con spezie. Ha un profilo aromatico intenso di vaniglia, miele, zucchero caramellato, spezie dolci e frutta essicata. All'assaggio risulta morbido, delicato, contraddistinto sopr



RUM HAVANA 3 ANNI 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907016

La vera essenza del rum cubano con una generosa spruzzata di lime per bilanciare la dolcezza del drink.



RUM HAVANA 7 ANNI 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907019

Rum scuro cubano che viene invecchiato per 7 anni in botti di rovere tostato. Concentra in sé tutto il fascino delle atmosfere caraibiche, attraverso un profilo aromatico complesso e intenso che rivela note di tabacco, frutta esotica secca, caramello, spe



RUM HAVANA ESPECIAL 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907014

Al naso ha un intenso aroma che ricorda il profumo della canna da zucchero, con note delicate di tabacco e accenni di miele, vaniglia e cannella. Al palato è intenso, armonioso e persistente, ma allo stesso tempo possiede la caratteristica leggerezza dei



RUM PAMPERO BIANCO 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 907021

Rum bianco maturato per almeno due anni in botti di rovere bianco americano e poi filtrato con carboni attivi. Distillato estremamente versatile.



RUM PAMPERO ESPECIAL 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 907026

Rum invecchiato lungamente in fusti di legno che gli conferiscono inconfondibili note di cannella e vaniglia.



GIN ACQUEVERDI LA VALDOTAINE 70 cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906210

Forte mineralità conferita dalla presenza dell'acqua dalla sorgente «acqueverdi».
Carattere unico grazie all'utilizzo di botaniche tipiche delle Alpi e della Val d'Aosta.



GIN AMUERTE BLACK 70 cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906520

Gin Trasparente e cristallino, ha naso molto aromatico di scorza d'arancia e frutta tropicale, poi sfumature delicatamente speziate e classica traccia, sullo sfondo, di ginepro, menta e refoli balsamici. Assaggio rotondo, armonioso, morbido, mostra calore



GIN AMUERTE BLU 70 cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906521

Amuerte Blue è un gin che si distingue per l'impiego del fico blu, un frutto antichissimo le cui menzioni risalgono all'antica Grecia. La fermentazione dei dolcissimi fichi blu si abbina perfettamente alle caratteristiche botaniche dei gin Amuerte, che in



GIN AMUERTE GREEN 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906522

Amuerte Green è il massimo dell'autenticità: abbiamo creato un gin distillato perfettamente bilanciato per le calde notti dell'estate. I sapori delicati e amari delle foglie di coca di alta qualità sono stati combinati con il frutto Curuba (bananae frut



GIN AMUERTE ORANGE 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906523

Amuerte Orange, la nuova Summer Edition 2024. Prodotto esclusivamente per quest'estate, questa edizione scomparirà con l'affievolirsi della stagione.
Con una sorprendente combinazione tropicale di guava, cedro e ananas oltre al classico ginepro delicato,



GIN AMUERTE RED 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906524

Red Edition del London Dry Gin realizzato in Belgio con foglie di Coca peruviana. Viene aggiunta la Pineberry, un frutto simile alla fragola ma con un gusto molto esotico. Fresco e fruttato, sorprende nella miscelazione.



GIN AMUERTE WHITE 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906525

Amuerte White è un gin arricchito da foglie di coca peruviane, cardamomo, coriandolo, finger lime biologico coltivato e raccolto a mano nel Parco Naturale del Circeo a Sabaudia, e pepe di Sichuan. Questi ingredienti offrono una piacevole sensazione di freschezza.



GIN BROCKMANS 70 cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906175

Il coriandolo bulgaro fa la sua parte in questo gin, fornendo una nota di arancia aromatica e zenzero. Questo si fonde perfettamente con le armonie morbide e arrotondate di mirtilli e more, che sono tutte supportate dalla nota di fondo di bacche di ginepro.



GIN BROCKMANS AGAVE 70 cl.

Gradi : 41,200000

QxC: 6

Codice: 906176

Un blend tra il classico gin e un distillato di Agave con l'aggiunta di aroma naturale di pompelmo rosa. Dal profumo agrumato con note sottili di agave. Al palato risulta secco ma allo stesso tempo morbido



GIN BULLDOG 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906040

Bulldog gin è una moderna interpretazione del classico London Dry. All'interno della bottiglia nera dal carattere audace, è racchiuso un distillato morbido dal gusto versatile, grazie alla selezione delle 12 botanicals provenienti da tutto il mondo.



GIN BULLDOG BOLD BLACK 70cl.

Gradi : 47

QxC: 6

Codice: 906043

Bulldog Bold Black London Dry Gin è un'edizione limitata del classico gin Bulldog, caratterizzata da una gradazione alcolica più alta. Questo gin mantiene le stesse dodici botaniche (ginepro, angelica, coriandolo, limone, iris, lavanda, dragon eye, loto,



GIN CITADELLE ORIGINAL 70cl.

Gradi : 44

QxC: 6

Codice: 906060

Citadelle è unico al mondo grazie al suo lento metodo di distillazione con la fiamma viva che riscalda i piccoli pot still. Non viene distillato tutto l'anno ma solo tra marzo e novembre con un piccolo alambicco Charentais, di quelli in uso sin dal '700.



GIN COLLESI 70cl.

Gradi : 42,799999

QxC: 4

Codice: 906300

Acqua purissima del Monte Nerone, i migliori orzi coltivati nelle tenute Collesi e ben sette diverse botaniche caratterizzano questo gin: bacche di un pregiato ginepro tipico dell'Appennino, visciole (dolcissime ciliege originarie del marchigiano), luppol



GIN COLLESI AMARILLO 70cl.

Gradi : 42,799999

QxC: 4

Codice: 906303

Gli ingredienti naturali di un territorio d'eccezione regalano a questo gin giovane e straordinariamente fresco la sua originalità: le bacche di un ginepro d'eccellenza tipico dell'Appennino, le acque cristalline del Monte Nerone e l'Amarillo, varietà di



GIN COLLESI BARREL RESERVE 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 906305

Un gin di grande pregio sottoposto ad un paziente processo di invecchiamento e ottenuto da una selezione di materie prime d'eccellenza. Orzi coltivati nelle tenute Collesi, acqua purissima del Monte Nerone e ben sette botaniche.



GIN COLLESI DRY 70cl.

Gradi : 40

QxC: 4

Codice: 906301

Il Dry Gin Collesi è basato su un'antica ricetta creata da Giuseppe Collesi ed è realizzato con i migliori ingredienti italiani. Le materie prime vengono sapientemente distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore, dove la testa e la coda sono e



GIN COLLESI PINK 70cl.

Gradi : 42,799999

QxC: 4

Codice: 906302

Il segreto del Gin Collesi è nell'eccellenza e varietà degli ingredienti: acqua purissima del Monte Nerone, i migliori orzi coltivati nelle tenute Collesi e diverse botaniche, prime fra tutte le bacche di un pregiato ginepro tipico dell'Appennino e poi do



GIN DEL PROFESSORE CROCODILE 70cl.

Gradi : 45

QxC: 6

Codice: 906127

Ispirato alle ricette dei Gin Old Tom, molto in voga in Inghilterra e negli Stati Uniti durante la seconda metà dell' 800, la golden age dei cocktails americani pre-proibizionismo, Crocodile Gin è fresco e morbido, ricco di intense note di ginepro ed agr



GIN DEL PROFESSORE MADAME 70cl.

Gradi : 42,899999

QxC: 6

Codice: 906126

Gin À La Madame incarna lo spirito della tradizione erboristica italiana, e nasce come felice sperimentazione di gin piacevole e immediato, adeguato ad un pubblico anche non esperto. La miscela di erbe e spezie come ginepro, limone, arancio, tanaceto, zedo



GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR 70cl.

Gradi : 43,700000

QxC: 6

Codice: 906125

Gin Monsieur è il primo dei gin Del Professore e nasce da una miscela di spezie ed erbe accuratamente selezionate, nel dichiarato intento di portare qualità ad uno dei liquori più in tendenza oggi. Ginepro, lavanda, angelica, arancia, rosa, camomilla e al



GIN ENGINE 70cl.

Gradi : 42

QxC: 6

Codice: 906225

Gin italiano biologico al 100%, prodotto in Alta Langa. La produzione avviene in due fasi, nella prima le botaniche di ginepro, radici di liquirizia e rosa damascena, vengono messe a macerare singolarmente, mentre salvia e limone vengono utilizzate già tr



GIN ETSU 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906234

Incolore e cristallino, al naso presenta un profumo floreale di gelsomino e accenni di hibiscus, con sfumature vegetali ed una persistente nota agrumata in sottofondo. Assaggio fresco, vivace e di carattere, ben equilibrato e molto ricco nei rimandiche ri



GIN GIL AUTHENTIC RURAL 70 cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906105

Un autentico gin che nasce da una vera e propria scoperta, un distillato prezioso con metodo di produzione rurale. Ginepro di "bassa quota" e limoni IGP di Rocca Imperiale sono le botaniche principali. Si distingue anche per il suo colore originale.



GIN GINARTE 70 cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906200

GINARTE è un dry gin molto aromatico, ben equilibrato e avvolgente. Al palato risulta asciutto e pieno, con un ottimo equilibrio fra le note floreali (lavanda, ibisco e fiori di sambuco) e le note balsamiche (pino mugo, aghi e germogli di pino).



GIN GINNASTIC CHALLENGE LEMON 70 cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906530

La natura italiana nella sua essenza più pura. Sapido, agrumato, vegetale. Una bevuta per gli amanti di Fizz, Sour, Lemon e naturalmente Tonic. Challenge nasce da un alambicco pot still dove i migliori limoni (provenienti da Martorano, Bisignano, Rocca Im



GIN GINNASTIC MATCH CITRUS (AGRUMI) 70cl

Gradi : 41,5

QxC: 6

Codice: 906532

La natura italiana nella sua essenza più pura. Sapido, agrumato, vegetale. Una bevuta per gli amanti di Fizz, Sour, Lemon e naturalmente Tonic. Match nasce da un alambicco pot still dove un bouquet di agrumi lavorati freschi danno vita a un tripudiodi sen



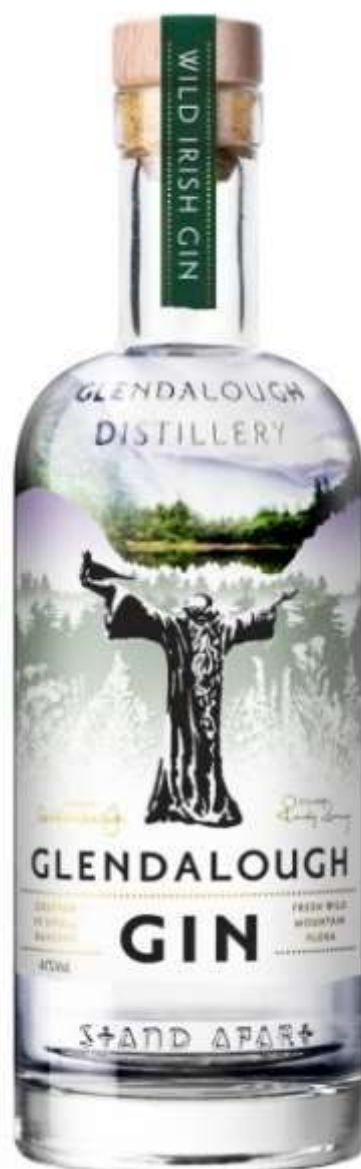
GIN GLENDALOUGH ROSE' 70cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 906247

La base di Glendalough Rose Gin è Wild Botanical Gin. I petali di rosa appena colti vengono mescolati con esso e distillati. Il risultato è un gin floreale, molto gustoso e di colore rosato.



GIN GLEN DALOUGH WILD B. 70cl.

Gradi : 41

QxC: 6

Codice: 906245

Versione per tutte le stagioni: al naso note fresche di lime e agrume, oltre a sentori balsamici, ma anche pino mugo e lievi accenni floreali. In bocca l'impatto è fresco, con un netto sentore di menta, per poi offrire sentori speziati, pepe e chiodi di g



GIN GOLD 999.9 70 cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906173

Gin Gold unisce aromi agrumati di mandarino con quelli più resinosi del ginepro; al naso troviamo note di fiori freschi e la speziatura del coriandolo e dello zenzero che ben si amalgamano con note balsamiche, di mandorle e vaniglia e radice di angelica.



GIN GORDON'S PINK 70cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 906003

Ispirato a una ricetta originale Gordon's che risale al 1880, il gin rosa è sapientemente creato per bilanciare il gusto rinfrescante del Gordon's e la naturale dolcezza dei lamponi e delle fragole insieme al sentore del ribes rosso, il tutto risultante in



GIN HANGED BOTANIC 70 cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906205

Dal distillato di puro grano e ginepro nasce Hanged Man Botanic Dry Gin, cristallino e deciso, con aromi che spaziano dalle note balsamiche ed avvolgenti del ginepro a quelle speziate del coriandolo, cardamomo, anice e timo, insieme a sentori agrumati di



GIN HENDRICK'S 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906050

Il Gin Hendrick's è un gin intenso e rinfrescante, nato in Scozia da una ricetta che prevede l'uso di 2 antichi alambicchi, di 11 botaniche classiche, di cetrioli e petali di rosa. Note floreali e speziate accompagnano un gusto morbido, nitido e fresco.



GIN JINZU 70cl.

Gradi : 41,299999

QxC: 6

Codice: 906230

Il Gin Jinzu è ottenuto da botanicals giapponesi: yuzo, fiori di ciliegio e sakè oltre alle bacche di ginepro. Si tratta di un gin fragrante e floreale di grande eleganza e delicatezza, giocato su tonalità calde e avvolgenti che racchiudono tutto il fascino



GIN LONDON DRY N.3 70cl.

Gradi : 46

QxC: 6

Codice: 906070

Il London Dry Gin No. 3 è un Gin prodotto in Olanda dall'azienda londinese Berry Bros & Rudd. Il nome si riferisce all'indirizzo n.3 di St. James's Street, residenza dell'azienda produttrice Berry Bros e Rudd da più di trecento anni. Questo gin è stato ci



GIN MAJOR 70 cl.

Gradi : 47

QxC: 6

Codice: 906195

Questo fantastico distillato rappresenta il frutto di una ricetta dal sapore inconfondibile, che rende omaggio ai grandi gin della tradizione anglosassone, rielaborati in stile artistico italiano. Grazie all'utilizzo del ginepro delle Alpi insieme alle ci



GIN MAJOR DRY 70 cl.

Gradi : 42

QxC: 6

Codice: 906197

Alla vista colpiscono purezza e trasparenza assolute.
All'olfatto, la prima percezione è il profumo intenso di ginepro e agrumi.
All'assaggio si percepisce la nota di Té data dall'infusione delle foglie di Camellia Sinensis. L'insieme è giustamente dry



GIN MALFY ARANCIA 70cl.

Gradi : 41

QxC: 6

Codice: 906092

CON ARANCIA viene distillato con più di 5 prodotti botanici tra cui arance rosse di Sicilia e ginepro. Al naso è fiori d'arancio e piccante: al palato è piccante, agrumato sostenuto da classiche note erba-
cee.



GIN MALFY LIMONE 70cl.

Gradi : 41

QxC: 6

Codice: 906091

Una sola parola per descrivere questo fantastico gin: agrumato. Al naso e al palato sono le note freschissime del limone a colpire piacevolmente i sensi, seguite dalle note secche del ginepro e poi da quelle più speziate, ma è il limone di nuovo, unito a



GIN MALFY ORIGINAL 70cl.

Gradi : 41

QxC: 6

Codice: 906090

La ricetta del Malfy Gin Originale è composta da Ginepro, Coriandolo, Cassia, Angelica, Iris, Liquirizia, Arancia, Pompelmo e Limone e l'acqua con cui viene tagliato proviene dal Monviso.



GIN MALFY ROSA 70cl.

Gradi : 41

QxC: 6

Codice: 906093

Ginepro italiano, pompelmo rosa siciliano, rabarbaro italiano e altri 5 prodotti botanici. Questo luminoso gin è delizioso come nessun altro. I nostri pompelmi rosa siciliani maturati al sole sono coltivati in agrumeti sulla costa mediterranea dove le mon



GIN MARE 70cl.

Gradi : 42,700000

QxC: 6

Codice: 906055

Gin Mare è un gin mediterraneo aromatizzato con quattro botanici principali: basilico dall'Italia, timo dalla Turchia, rosmarino dalla Grecia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della Catalonia. Accanto ai classici ginepro, coriandolo



GIN MARE CAPRI 70cl.

Gradi : 42,700000

QxC: 6

Codice: 906058

Una nuova release di Gin Mare, che vuole confermare il suo splendido rapporto con l'isola di Capri, una delle meraviglie del Mediterraneo e del mondo. Ispirato ai suoi meravigliosi paesaggi e al suo stile di vita elegante e rilassato, ha aggiunto ai suoi



GIN MARTIN MILLER 70 cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906511

Il Gin di Martin Miller è un classico London Dry dai profumi avvolgenti e dal gusto morbido, nitido e pulito. Viene prodotto con metodi tradizionali da botanicals classici e acqua purissima dell'Islanda.



GIN NORDES 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906080

Il Gin Nordés è un gin spagnolo ottenuto dalla distillazione di vino Albarino con infusione di spezie tipiche della Galazia. Si tratta di un distillato morbido, fresco e leggero che racchiude la personalità del territorio, animato dalle brezze marine dell



GIN PILLONI GRIFU 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906250

Dalla Sardegna, un London Dry Gin prodotto dall'azienda Silvio Carta per la linea Piloni, che prende il nome dal distillatore e contrabbandiere Efisio Piloni, soprannominato appunto "Grifu". Naso mediterraneo, con sentori di erbe aromatiche che richiamano



GIN PLYMOUTH 70cl.

Gradi : 41,200000

QxC: 6

Codice: 906100

Distillato con la medesima ricetta a partire dal 1793. Il gusto ricco e morbido di Plymouth è dato dall'utilizzo di sette botaniche, dell'acqua del fiume Dartmoor e del ottimo alcool neutro di cereali.



GIN ROKU 70cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906075

Roku combina 8 botaniche tradizionali del gin con 6 botaniche uniche giapponesi selezionate e coltivate in quattro stagioni: fiori di Sakura, foglia di Sakura, buccia di Yuzu, tè Sencha, tè Gyokuro e pepe Sansho. Ogni botanica viene raccolta secondo il con



GIN SABATINI 70 cl.

Gradi : 41,5

QxC: 6

Codice: 906535

Amare la Toscana ed amare il buon Gin: questa la filosofia dietro alla storia del primo London Dry Gin dallo spirito Toscano. Nato dalla passione della Famiglia Sabatini, dal 2015, vuole rappresentare l'eccellenza del Made in Italy nel mondo. Un atto d'am



GIN SILENT POOL 70 cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906190

Per elaborare il Silent Pool Gin sono necessarie ben 24 botaniche, che donano al distillato il suo caratteristico profilo dolce e fresco. Si percepisce l'agrumato del kaffir lime e la delicatezza della camomilla, seguite dalle note di miele biologico e di



GIN TANQUERAY ALCOHOL FREE 0.0% 70cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 906049

Robusto e saporito, proprio come il Tanqueray London Dry Gin, ma senza alcol.



GIN TANQUERAY SEVILLA 70cl.

Gradi : 41,299999

QxC: 6

Codice: 906048

Dedicato alla città di Siviglia, è il risultato di una ricerca volta a scoprire le gamme cromatiche predominanti nei punti più riconoscibili della capitale andalusa; un gin baciato dal sole di arance, di colore arancione succoso, al naso è fresco, agrumato



GIN VILLA ASCENTI 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906235

Il Gin "Villa Ascenti" è un distillato italiano prodotto a Santa Vittoria d'Alba da ginepro toscano, uva Moscato ed erbe aromatiche piemontesi. È secco, armonico, erbaceo e agrumato, caratterizzato sul finale dalle delicate note aromatiche morbidi edolci



GIN BEEFEATER 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906085

Il Beefeater è un London Dry Gin da manuale, di categoria Premium, corposo e leggermente speziato. L'aroma è speziato e fruttato allo stesso tempo, ben bilanciato e dalle chiare note di ginepro. Il gusto è secco e ha un retrogusto erboso e agrumato che



GIN BICKENS 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906035

London Dry Gin di alta qualità, un blend unico e innovativo frutto della rivisitazione di 2 originali ricette inglesi (una di oltre 300 anni). Il suo gusto è vellutato con un finale agrumato, che dà il meglio di sé nella miscelazione.



GIN BOMBAY SAPPHIRE 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906025

Un gin che esalta la qualità della materia prima, dove il protagonista assoluto è il limone della regione spagnola della Murcia: colto a mano, sbucciato a mano e fatto essiccare al sole del Mediterraneo. Il profilo di gusto sofisticato e rotondo in cui gli



GIN BOSFORD 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 906006

Colore trasparente e cristallino, al naso presenta sentori decisi di bacche di ginepro, pepe verde e mandorla, insieme a sensazioni speziate dolci che ricordano il cumino e il coriandolo. L'impatto gustativo è decisamente secco, presente ma ben strutturat



GIN BROKER'S 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906240

Gin ispirato al rigoroso stile London Dry, che lo vuole onesto ed artigianale, senza additivi e con grande attenzione ai particolari. Limpido e trasparente, al naso profuma di lavanda e tiglio, insieme a note tipiche di ginepro e alla parte agrumata e citr



GIN GORDON'S 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 906002

L'inconfondibile gusto rinfrescante è dato dalle migliori bacche di ginepro raccolte a mano e da una selezione di altre erbe. È il gusto ad aver reso Gordon's il gin London Dry più venduto al mondo. L'alta qualità di Gordon's e il suo distintivo sapore di



GIN HENDRICK'S 100cl. x12

Gradi : 40

QxC: 12

Codice: 906051

Il Gin Hendrick's è un gin intenso e rinfrescante, nato in Scozia da una ricetta che prevede l'uso di 2 antichi alambicchi, di 11 botaniche classiche, di cetrioli e petali di rosa. Note floreali e speziate accompagnano un gusto morbido, nitido e fresco.



GIN LARIOS DRY 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 906016

Doppia distillazione dell'alcool in presenza di bacche di ginepro mediterraneo in alambicchi discontinui in rame. Un gin con leggero profumo di limone ed un finale secco. Aroma e profumo delicati ed intensi, ideale per la miscelazione, come cocktail long



GIN MARE IMPORT 100cl.

Gradi : 42,700000

QxC: 6

Codice: 906056I

Il Gin Mare nasce vicino a Barcellona, prodotto in una distilleria presso un antico villaggio di pescatori che si trova tra la costa Brava e la costa Dorada. Dominano il ginepro e il timo e vengono accompagnati da una tenue nota di olive e un richiamo di



GIN MARTIN MILLER'S 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 906510

Un gin molto morbido, con un gusto pulito sul palato, dove emergono note di agrumi e ginepro. Al palato è secco, con sentori di frutta. Corpo medio e cremoso, con sentori di agrumi, limone, note di violetta e cetriolo.



GIN TANQUERAY 100cl.

Gradi : 43,10000

QxC: 12

Codice: 906045

Sapore netto e secco. Il ginepro è predominante, ma è un gin perfettamente bilanciato e armonioso. La mancanza di agrumi lo rende più secco di altri gin, ma il coriandolo gli dona un profumo al limone.



GIN TANQUERAY TEN 100cl.

Gradi : 47,299999

QxC: 12

Codice: 906047

Tanqueray Ten Gin segue la ricetta originale del London Dry, ma allo stesso tempo porta lo standard al livello ultra premium. Viene distillato in piccoli lotti a partire dalle 4 botaniche base della ricetta, cui vengono aggiunti pompelmi freschi, arance e



GIN ELEPHANT 50cl.

Gradi : 45

QxC: 6

Codice: 906150

La miscela unica di 14 erbe e spezie include rari ingredienti africani e mele fresche che donano un profilo caratteristico al sapore del gin. Ci sono, ad esempio, i sentori agrumati del Baobab, la straordinaria pianta del Buchu, che al palato ricorda il r



GIN MONKEY 50cl.

Gradi : 47

QxC: 6

Codice: 906065

Conosciuto come uno tra i gin più buoni al mondo, il Monkey 47 si distingue per una storia ed una modalità di produzione assolutamente speciali. Anzitutto, è un gin tedesco, proveniente da un ex mulino nel cuore della Foresta Nera, dove crescono le erbe u



GIN PORTOFINO 50cl.

Gradi : 43

QxC: 6

Codice: 906220

I 21 ingredienti utilizzati nella formula di Portofino Gin, fra cui botaniche coltivate e raccolte a mano sul monte di Portofino, sono stati attentamente selezionati per conferire sentori freschi e mediterranei. Dopo un processo di macerazione leggero, og



LIQ. AMAR. DISARONNO 70cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 910030

L'amaretto è un liquore aromatico a base di erbe e mandorle amare e altri ingredienti come ciliegie, prugne, cacao, erbe diverse e zucchero.



LIQ. B4H SAMBUCO 70cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 910535

Liquore ai Fiori di Sambuco B4H perfetto in miscelazione, per il vostro Hugo cocktail, avvolgente e delicato, richiama nel gusto e nell'olfatto i fiori di sambuco.



LIQ. BENVENUTI NOCINO 70cl.

Gradi : 34

QxC: 6

Codice: 910490

Color bruno con riflessi bronzo, al naso si apre su note di noce e frutta secca tostata, mentre l'assaggio dimostra uno straordinario equilibrio tra la componente dolce ed alcolica, con un persistente retrogusto di caramello.



LIQ. BICERIN DI GIANDUIOTTO 70 cl.

Gradi : 15

QxC: 6

Codice: 917210

Il Bicerin Originale di Gianduiotto è una nota bevanda di crema gianduja, appartenente all'antica cultura e tradizione torinese, che veniva servita in tutti i Caffè della città sin dai primi anni del XIX secolo, come viene documentato dalla migliore letteratura.



LIQ. BITTER MARTINI RIS. SPECIALE 70cl.

Gradi : 28,5

QxC: 6

Codice: 910392

Martini Riserva Speciale Bitter nasce come la reinterpretazione moderna, più intensa e più complessa del classico Bitter Martini datato 1872.
Tra i 20 elementi che compongono Martini Riserva Speciale Bitter ci sono tre diverse tipologie di artemisia (abs



LIQ. BLU CURACAO DE KUYPER 70cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 917001

De Kuyper Blue Curaçao è un liquore con distillato estratto di arance, limone e Curacao (arance amare) accuratamente miscelati per ottenere questo prodotto estremamente versatile per la miscelazione.



LIQ. BOLS APRICOT BRANDY 70cl.

Gradi : 24

QxC: 6

Codice: 917052

Color ambra dorato, dai netti e fragranti richiami di albicocca in confettura e vaniglia, regala al gusto piena corrispondenza, morbidezza e dolcezza.



LIQ. BOLS BLUE CURACAO 70cl.

Gradi : 21

QxC: 6

Codice: 917042

Il Bols Blue Curacao è un liquore colorato e aromatizzato prodotto con agrumi esotici dal colore blu brillante.



LIQ. BOLS CREME DE CACAO BROWN 70cl.

Gradi : 24

QxC: 6

Codice: 917047

Marrone scuro, rilascia all'olfatto intense note di cioccolato fondente, vaniglia ed un tocco di arancia; al palato è ricco, pieno e cremoso.



LIQ. BOLS CREME DE CACAO WHITE 70cl.

Gradi : 24

QxC: 6

Codice: 917046

Meno intenso e dal delizioso sapore di cioccolato al latte, Bols Crema di Cacao White accontenta il palato di chi desiderava un gusto più morbido e meno amaro.



LIQ. BOLS CREME DE CASSIS 70cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 917045

Al colore si presenta rosso cupo e brillante, rilascia sottili ed intensi aromi di ribes nero, caramello, agrumi e con una leggera speziatura di fondo.



LIQ. BOLS DRY ORANGE CURACAO 70cl.

Gradi : 24

QxC: 6

Codice: 917041

Color oro scuro brillante dai riflessi aranciati, regala al naso intensi e seducenti aromi di fiori e scorza d'arancia, limone, vaniglia e caramello.



LIQ. BOLS ELDERFLOWER SAMBUCO 70cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 917055

Bols Elderflower è un liquore chiaro ottenuto dai fiori profumati di miele dell'albero di sambuco o *Sambucus nigra*. Fresco e floreale, il liquore è realizzato con prodotti botanici naturali e costituisce una bella aggiunta ai cocktail e ai mixer estivi da



LIQ. BOLS FRAGOLA 70cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 917051

Bols Strawberry è un liquore rosso ricco e d'effetto, con un gusto alla fragola potente ma non eccessivamente dolce, bilanciato da un tocco agrumato.



LIQ. BOLS LYCHEE 70cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 917054

Incolore e cristallino, dai netti rimandi di acqua di rose, uva e vaniglia, è dolce, morbido e con un gradevole persistenza floreale.



LIQ. BOLS MELON 70cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 917050

Bols Melon, solo a sentirne l'aroma, fa venire in mente l'estate, fresco e morbido, dolce al palato, dalla delicata e lunga persistenza al sapore di melone.



LIQ. BOLS MENTA BIANCA 70cl.

Gradi : 24

QxC: 6

Codice: 917043

Bols Peppermint White è un liquore chiaro alla menta piperita, la cui essenza viene estratta direttamente dalle foglie di menta fresche.



LIQ. BOLS MENTA VERDE 70cl.

Gradi : 24

QxC: 6

Codice: 917044

Color verde acceso, regala intensi e inconfondibili aromi di menta piperita.



LIQ. BOLS PEACH 70cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 917048

Chiaro e brillante, profuma intensamente di pesca con leggeri tocchi di agrumi; all'assaggio è morbido, fresco, liscio e dolce, proprio come una pesca.



LIQ. BOLS TRIPLESEC 70cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 917040

Il Triple Sec è un liquore all'arancia dal gusto dolce e delicato, ideale per la preparazione di cocktail e long drink.



LIQ. CALVADOS BUSNEL 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 910462

Il Calvados Busnel è un liquore dal caratteristico aroma di mela, con un sapore complesso ed equilibrato. Grazie alla sua lunga maturazione in botti di rovere, il suo sapore risulta morbido e rotondo, con un retrogusto speziato e leggermente amaro.
è per



LIQ. CHARTREUSE VERDE 70 cl.

Gradi : 55

QxC: 6

Codice: 910580

Chartreuse Verte è l'unico liquore al mondo dal colore verde completamente naturale. Tradizionalmente considerato come digestivo dopo cena, ma sempre di più utilizzato anche come long drink.



LIQ. CHERRY STOCK 70cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 910052

Cherry Stock è un liquore di origine Dalmata ottenuto dalla fermentazione di ciliegie marasche, dal caratteristico aroma e dal gusto ricco ed inimitabile. Dal colore granato scuro con riflessi ambrati, presenta intense note di marasca e nocciola.



LIQ. COCA BUTON 70cl.

Gradi : 36,5

QxC: 6

Codice: 910545

Coca Buton, dall'inconfondibile colore verde brillante e dal gusto unico ed esotico, è ancora oggi prodotto secondo l'antica ricetta. È l'unico liquore italiano a base di foglie di coca di origine peruviana, selezionate attentamente per garantirne l'eccel



LIQ. DISARONNO VELVET 70cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 910033

Un prodotto nuovo, perfetto per gli amanti dei liquori alla crema dall'aroma intenso: il gusto caratteristico del liquore italiano più bevuto al mondo si arricchisce di sfumature inaspettate. Sorprendentemente morbido al palato.



LIQ. FRANGELICO 70cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 910085

Il Frangelico è un liquore dorato pallido fatto con nocciole Tonda Gentile. Viene distillato nel nord Italia, in Piemonte, da un'infusione di alcool e acqua delle noci tostate e schiacciate. Al distillato vengono aggiunti estratti e distillati di aromi na



LIQ. GENEPY LA VALDOTAINE 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 910520

Génépy è il liquore tipico della tradizione valdostana prodotto da una infusione in alcol purissimo delle piccole Artemisie caparbiamente coltivate sulle montagne a quote di 1.900 – 2.000 metri. La selezione delle piantine, la cura nell'essiccazione, nel



LIQ. GENEPEY LA VALDOTAINE EXTRA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 910522

La selezione delle piantine, la cura nell'essiccazione, nella preparazione dell'infusione e l'attenzione alla maturazione, creano un prodotto di grande finezza e morbida eleganza. Ideale a fine pasto.



LIQ. GRAND MARNIER 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 910046

Assaggio caldo, morbido e avvolgente, dona intensi ricordi fruttati dolci e vede un lungo finale, molto persistente, di vaniglia e note tostate.



LIQ. ITALICUS BERGAMOTTO 70cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 910585

Italicus è leggermente agrumato al naso con sentori di rosa e lavanda, al palato i toni freschi degli agrumi maturi sono bilanciati da una leggera spezia amara e floreale prima di lasciare il posto a un finale complesso e di lunga durata.



LIQ. LEGENDARIO ELIXIR 7Y 70cl.

Gradi : 34

QxC: 6

Codice: 910470

Acqua demineralizzata e uva passa macerata sono gli ingredienti che conferiscono un sapore così genuino in grado di soddisfare i palati più sopraffini. La miscela che ne scaturisce viene tenuta a riposo per 45 giorni.



LIQ. MANDAR. ISOLABELLA 70cl

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910050

Mandarinetto Isolabella è un distillato ottenuto da un equilibrato dosaggio di alcol purissimo ed essenze provenienti dalla fragranza dei mandarini mediterranei.



LIQ. MARASCHINO LUXARDO 70cl.

Gradi : 32

QxC: 6

Codice: 910125

Trasparente, con profumo tipico di marasca di eccellente intensità aromatica, fine e ben amalgamato, senza note aggressive. Il gusto è tipico di marasca, armonioso ma deciso, inconsueto nei liquori dolci per la stoffa del distillato, chiaramente percepibili



LIQ. MARZADRO ANIMA NERA 70cl.

Gradi : 21

QxC: 6

Codice: 910450

Il liquore originale alla liquirizia, dalla personalità unica e decisa. Colore nero profondo, profumo intenso e sapore avvolgente, dolcemente speziato e vellutato.



LIQ. OPAL NERA 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 910530

Opal Nera nasce da un delicato blend di spezie, come l'Anice stellato e l'Anice verde, che si sposano con altri ingredienti naturali come bacche e fiori di sambuco, fiori d'arancio, coriandolo, cannella, chiodi di garofano e limoni di Sicilia. Miscelati i



LIQ. PEACHTREE DE KUYPER 70cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 917011

Il liquore Peachtree di De Kuyper è un liquore che racchiude l'essenza delle migliori pesche a polpa bianca, mature e succose.



LIQ. SAN MARZANO BORSCI 70cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 910051

E' il liquore storico che da tempo accompagna diverse pietanze, dal caffè ai dolci, sempre unico e dal sapore inconfondibile di un amaro speciale.



LIQ. STREGA ALBERTI 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 910058

Prodotto assolutamente naturale ottenuto dalla distillazione di circa 70 erbe e spezie provenienti da ogni parte del mondo.



LIQ. VARNELLI ANICE SPECIALE 70cl.

Gradi : 46

QxC: 6

Codice: 917180

Il Varnelli è un prodotto unico ed originale che esalta la tradizione mediterranea dei liquori all'anice ed è apprezzato, sia in Italia che all'estero, per il suo gusto secco e deciso che lo rende assai gradevole in molteplici usi. Varnelli, l'espressione



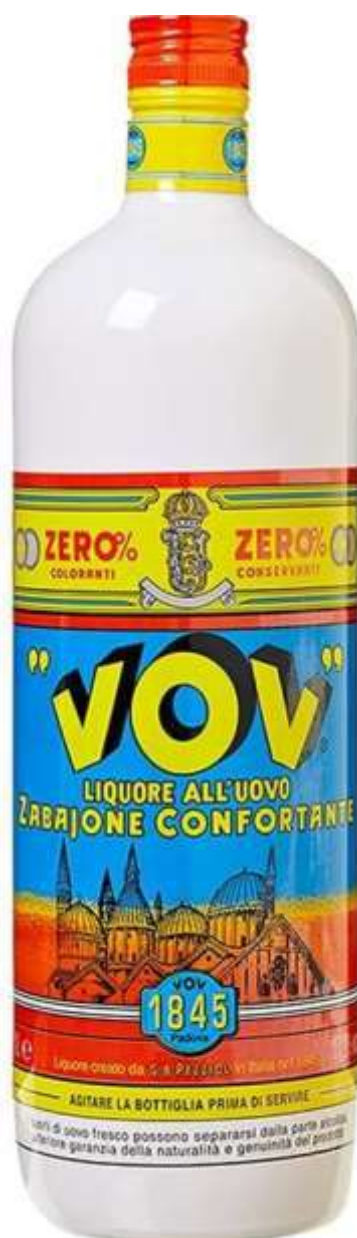
LIQ. VODKA & CARMELLO KISS MOU 70 cl.

Gradi : 27

QxC: 6

Codice: 910560

Purissimo distillato di grano miscelato al caramello Mou, danno un liquore unico dal profumo intenso e dal gusto nuovo e morbido, che lascia la bocca piacevolmente pulita.



LIQ. VOV 70cl.

Gradi : 17,800000

QxC: 6

Codice: 910054

Il Vov è un liquore di origine veneta a base di uova. Per antonomasia il medesimo sostantivo è comunemente impiegato anche per indicare preparati casalinghi di zabaione liquoroso.



LIQ. Z.P. MIRTO BIANCO 70cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910016

Il Mirto Bianco di Sardegna Zedda Piras, si potrebbe definire il fratello minore del più famoso Mirto Rosso. Ottenuto, a differenza di quest'ultimo, dalla macerazione in alcol puro delle foglie verdi, dei germogli e delle bacche non ancora giunte a maturità



LIQ. Z.P. MIRTO ROSSO 70cl.

Gradi : 32

QxC: 6

Codice: 910015

Il colore rosso rubino presenta timbri inizialmente violacei che tendono nel tempo ad attenuarsi verso tonalità più calde, a testimonianza della naturale evoluzione delle sostanze coloranti genuine delle bacche del mirto. L'aroma ampio richiama con immediati



LIQ. Z.P. MIRTO ROSSO MONTE ARCOSU 70cl.

Gradi : 32

QxC: 6

Codice: 910017

Grazie a un lungo periodo di infusione in alcool, le bacche cedono naturalmente gli aromi e i profumi che fanno di Monte Arcosu un mirto dal ricco colore rubino e dal gusto pieno ed intenso: un richiamo alle inebrianti fragranze della Sardegna.



LIQ.AXENTA ABSENTA ASSENZIO 70cl.

Gradi : 70

QxC: 6

Codice: 917225

L'assenzio, detto anche "liquore maledetto" o "fata verde" era la bevanda di artisti, poeti e scrittori dell'epoca bohémienne parigina, come Van Gogh, Picasso, Verlaine, Rimbaud, Oscar Wilde, che lo bevevano per i suoi decantati poteri allucinogeni ed afrodisiaci.



LIQUORE F.LLI VENA LIQUIRIZIA 70cl.

Gradi : 28

QxC: 4

Codice: 917505

liquore a base di Liquirizia, ottenuto grazie all'infusione delle più pregiate radici in puro alcol. Naturale e pregiato, questo liquore regala belle sensazioni al palato. Note legnose e gradevoli e un sapore intenso. Ottimo come digestivo, va servito pre



LIQUORE F.LLI VENA MIRTO 70cl.

Gradi : 30

QxC: 4

Codice: 917500

Prodotto secondo le più antiche ricette sarde tramandate da generazione in generazione. Un liquore intenso e balsamico, prodotto dall'infusione di bacche di mirto spontanee della Sardegna. Un'ottima alternativa da gustare a fine pasto con o senza ghiaccio



LIQUORE JEFFERSON 70cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 917125

Jefferson nasce in Calabria, in una terra che regala frutti ed erbe uniche al mondo. Il Vecchio Magazzino Doganale seleziona e raccoglie a mano gran parte delle botaniche utilizzate, tra cui i Limoni IGP di Rocca Imperiale, le arance dolci e amare di Bisi



LIQUORE LATTE DI SUOCERA 70cl.

Gradi : 70

QxC: 6

Codice: 910630

Latte di Suocera è una bevanda spiritosa caratterizzata dalla presenza di una forte componente alcolica. Ottenuto per miscelazione di infusi di erbe e spezie con sciroppo di zucchero. Colore ambrato con profumo delicato di vaniglia e camomilla.



LIQUORE PIMM'S N. 1 70cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 910575

Il "Pimm's No1 Cup" ha un odore dolciastro e sciropposo, ed all'apparenza poco alcolico. Il colore è ambrato tendente al marrone che una volta aggiunto il mix (ginger ale, limonata o acqua tonica) diventa un pallido marrone dorato. Il sapore è moltofrutta



LIQUORE SARTI ROSA 70cl.

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 910620

Sarti Rosa è una specialità liquoristica italiana con la dolcezza delle arance rosse siciliane maturate al sole. Sarti Rosa deve il suo colore rosa brillante e il gusto fruttato ai succhi di frutta di alta qualità di arancia rossa, frutto della passione e



LIQUORE ST. GERMAIN 70cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 917130

St. Germain è un liquore francese che nasce dai fiori freschi di sambuco, raccolti a mano in tarda primavera ai piedi delle Alpi Francesi, nelle poche settimane in cui i petali raggiungono il massimo livello di fragranza e purezza. Prodotto di eccellenza,



LIQUORE TIA MARIA 70cl.

Gradi : 26

QxC: 6

Codice: 917215

La Tia Maria è un liquore giamaicano composto da Rum al caffè e da una selezione segreta di erbe e spezie. L'aroma è abbastanza forte ma piacevole. Il sapore è ricco. Predomina il gusto di caffè ma è addolcito da un piacevole retrogusto alla vaniglia.



LIQUORE TIM 70cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 917115

TIM è un liquore a base di Thimus Serpyllum, una varietà di timo altamente aromatico dall'intenso profumo.



LIQUORE VENTURO 70cl.

Gradi : 15

QxC: 6

Codice: 917220

Il Liquore Venturo è un distillato artigianale che unisce sapientemente freschezza e aromaticità, creando una bevanda equilibrata e versatile. La sua base alcolica è perfettamente bilanciata con ingredienti naturali di alta qualità, offrendo un'esperienza



ALCOOL POLINI BUONGUSTO 96° 100cl.

Gradi : 96

QxC: 6

Codice: 913015

Alcool a 96 gradi ideale per la preparazione di liquori, frutta sotto spirito, bagne per pasticceria e cocktails.



LIQ. AMAR. DISARONNO 100cl. x12

Gradi : 28

QxC: 12

Codice: 910031

L'amaretto è un liquore aromatico a base di erbe e mandorle amare e altri ingredienti come ciliegie, prugne, cacao, erbe diverse e zucchero.



LIQ. AP. BIANCOSARTI 100cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 910011

Il Biancosarti è un aperitivo dolce prodotto tramite distillazione di erbe, spezie e fiori, con un sapore caratterizzato dalla forte presenza di cortecce e radici.



LIQ. APEROL 100cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 910004

L'ingrediente base dell'autentico Spritz Veneziano.
Una bevanda dolce amara con bassa gradazione alcolica e dall'inimitabile colore arancione brillante.



LIQ. BAILEYS 100cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 910347

Il Baileys è una crema di whiskey densa e corposa, il profumo è di crema e di toffee, con aromi di mandorla e di nocciola; il gusto è morbido e zuccherato.



LIQ. BATIDA DE COKO 100cl.

Gradi : 16

QxC: 6

Codice: 910083

La Batida de coco è un liquore tradizionale brasiliano composto da cocco, latte, lieve quantità di alcool, zucchero e aromi. Il colore è bianco latte.



LIQ. BITTER BARBIERI 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 915020

Dal classico color rosso rubino brillante, all'olfatto esprime intense note di arancia amara, tamarindo, spezie ed erbe officinali. All'assaggio può risultare inizialmente dolciastro, ma nel finale rivela tutta la sua indole amaricante.



LIQ. BITTER CAMPARI 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 910003

Un bitter ottenuto dall'infusione di erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta in una miscela di alcool e acqua, dall'aroma intenso e dal colore rosso carminio.



LIQ. BITTER CAMPARI IMP. 100cl.

Gradi : 25

QxC: 12

Codice: 910003I

Un bitter ottenuto dall'infusione di erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta in una miscela di alcool e acqua, dall'aroma intenso e dal colore rosso carminio.



LIQ. BITTER MARTINI 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 910390

I suoi ingredienti naturali che si fondono per creare un gusto vivacizzato da intensi aromi di arancia e note erbacee, dolci e amare, finemente bilanciate. Il cardamomo e la cannella sono esaltati da fragranze più morbide, come la rosa e lo zafferano. Si

LIQ. BITTER MAZZINI 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 910400

Il Bitter Mazzini Del Risorgimento si presenta di colore scuro e intenso, con un aroma intenso e deciso di erbe e spezie. Al palato, si percepisce un sapore amaro e persistente, equilibrato da note dolci e speziate che lo rendono unico e perfetto per sors



LIQ. CACHACA 51 100cl.

Gradi : 13,5

QxC: 6

Codice: 910006

La Cachaca è il distillato nazionale del Brasile e si ottiene dalla distillazione del succo di canna da zucchero. Nella preparazione della Cachaca si utilizza solamente il succo della canna allo stato grezzo, non sottoposto cioè a raffinazione e a separaz



LIQ. CAFFE S. BORGHETTI 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 910021

Liquore fatto con vero caffè espresso. Il suo sapore è tipicamente italiano, caratterizzato da una speciale miscela delle migliori qualità di caffè provenienti da diverse zone del mondo, preparata in enormi caffettiere.



LIQ. CIEMME BITTER 100 cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 910562

È un aperitivo amaricato, prodotto da Ciemme Liquori, ottenuto dall'infusione idroalcolica di piante aromatiche come rabarbaro, genziana, arancio e camedrio. Si può consumare liscio, con ghiaccio, con vino bianco o con seltz.



LIQ. COINTREAU 100cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 910345

Il Cointreau è un liquore ottenuto dalle bucce di arance dolci e amare della famiglia del Triple Sec Curaçaos. Le scorze d'arancia utilizzate per il Cointreau provengono da arance dolci e amare di Haiti, Brasile e Spagna.



LIQ. ISOL. VANILL 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 910049

Il Vanil Isolabella è un liquore italiano al gusto di vaniglia, con un aroma dolce e avvolgente.



LIQ. JACK DANIEL'S FIRE 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 910356

Dolce e speziato con note di vaniglia e di cannella. Nel finale ricorda biscotti alla cannella, cereali e il legno nel quale il whiskey è invecchiato.



LIQ. JACK DANIEL'S HONEY 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 910355

Con il carattere deciso di Old No. 7, ma ricco di miele e un finale di nocciola: Jack Honey è come "una fetta di torta di noci pecan in un bicchiere di Jack".



LIQ. MARZADRO ANIMA NERA 100cl.

Gradi : 21

QxC: 6

Codice: 910451

Il liquore originale alla liquirizia, dalla personalità unica e decisa. Colore nero profondo, profumo intenso e sapore avvolgente, dolcemente speziato e vellutato.



LIQ. PASSOA 100cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 910555

Il suo colore rosso, vivace e goloso, nasconde aromi fruttati e aspri, che arricchiscono la ricetta basata su un unico ingrediente: il frutto della passione.



LIQ. PASTIS 51 100cl.

Gradi : 45

QxC: 12

Codice: 910104

Il pastis è un aperitivo alcolico profumato all'anice tipico della Francia (nasce nella città di Marsiglia).



LIQ. PERNOD 100cl.

Gradi : 40

QxC: 12

Codice: 910100

Distillato Francese a base di anice stellato ed altre 14 erbe, tra le quali menta e coriandolo che si rendono protagoniste del gusto e dell'olfatto. Al palato è dolce ed erbaceo ma al contempo fresco. Si chiude su un finale di menta.



LIQ. RUM MALIBU' 100cl.

Gradi : 25

QxC: 6

Codice: 910081

Incolore e cristallino, regala all'olfatto marcati ed intriganti aromi di cocco fresco, vaniglia e spezie. All'assaggio è cremoso, caldo e delicatamente dolce.



LIQ. SELECT 100cl.

Gradi : 14

QxC: 6

Codice: 910540

Select Aperitivo viene prodotto lavorando e infondendo in alcol un mix di 30 botanici; tra i principali annoveriamo le radici di rabarbaro e le bacche di ginepro. Successivamente il prodotto viene colorato di rosso.



LIQ. SOUTHERN COMFORT 100cl.

Gradi : 35

QxC: 12

Codice: 905060

Southern Comfort è un famoso liquore statunitense prodotto fin dal 1874. Consiste in un mix di whiskey, arancia, vaniglia e derivati di cannella. È da molti considerato come il parente più dolce dei liquori che hanno come base lo Scotch.



LIQ. X RATED 100cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 910360

X-Rated Fusion Liqueur e' una miscela di vodka francese ultra premium e arance rosse, con mango e frutto della passione. Vanta un sapore di frutta tropicale che si miscela con l'aroma fresco e seducente di mango, frutti di bosco e melone.



LIQ. ZABOV BOMBARDINO 100cl.

Gradi : 19

QxC: 6

Codice: 917157

Il bombardino è un liquore a base di panna, Vov caldo e brandy. Ha origini lombarde (nasce a Livigno, in provincia di Sondrio, alla baita del Mottolino), ma è ormai diffuso in molte località sciistiche di tutta Italia.



LIQ. ZABOV CLASSICO 100cl.

Gradi : 15

QxC: 6

Codice: 917155

Il cuore del Zabov Classico risiede nella sua composizione unica, che include tuorlo d'uovo fresco, zucchero e un infuso di alcol puro, arricchito da aromi naturali di vaniglia e spezie.



LIQ. ZINI ANICE MISTRA' 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 910110

Classico liquore all'anice, dall'inconfondibile profumo intenso, ma dal sapore fine e delicato.



LIQ. ZINI MARASCHINO 100cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910113

Il liquore Maraschino si presenta incolore, con una gradazione alcolica di 32° e un sapore deciso di marasche e un gusto dolce e marcato.



LIQ. ZINI NAPOLEON 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 910114

Dal gusto secco e deciso, caldo e morbido, è un liquore particolare e riconoscibile.



LIQ. ZINI PRUGNA 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 910115

Dal colore ambrato e brillante, questo Liquore Prugna è ideale per essere gustato liscio o miscelato.



LIQUORE KAHLUA 100cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 917135

Da Veracruz, Messico, il liquore al caffè per eccellenza apprezzato in tutto il mondo: color mogano profondo, già al naso ci offre netti richiami di caffè espresso, vaniglia, burro, caramello e castagna; al palato è caldo, morbido e moderatamente dolce, c



LIQUORE MIDORI 100cl.

Gradi : 20

QxC: 12

Codice: 910088

Il Midori è un liquore chiaro, al sapore di melone. Il suo nome deriva dal suo colore che va nel verde brillante, infatti Midori in giapponese significa "verde".



LIQUORE RICARD 100cl.

Gradi : 45

QxC: 12

Codice: 910102

Il Ricard Anise è un Pastis de Marseille dal carattere deciso che nel bicchiere racconta, attraverso i suoi aromi, la sua lunga storia. Il colore è ambrato e chiaro. Profumo intenso di anice stellato ed erbe aromatiche, al palato è liscio e secco, dove su



PUNCH BAR. ARANCIO 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 915003

Barbieri Punch all'Arancio è un liquore dal gusto concentrato con note speziate e agrumate di scorza d'arancia, perfetto per essere servito con acqua bollente.



PUNCH BAR. MANDARINO 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 915002

Barbieri Punch al Mandarino è un liquore dal gusto concentrato con note speziate e agrumate di scorza di mandarino.



PUNCH BARBIERI RUM 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 915001

Punch Barbieri è il classico liquore alla frutta a media gradazione, dal gusto concentrato, perfetto per essere servito con acqua bollente.



WHISKY JACK DANIEL'S APPLE 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 910357

Ha il carattere unico del Tennessee Whisky di Jack Daniel's, il sapore fresco della mela verde e un finale gratificante; come "una mela appena raccolta in un bicchiere di Tennessee Whisky di Jack Daniel's".



LIQ. BICERIN DI GIANDUIOTTO MOLE 50 cl.

Gradi : 15

QxC: 6

Codice: 917212

Il Bicerin Originale di Gianduiotto è una nota bevanda di crema gianduja, appartenente all'antica cultura e tradizione torinese, che veniva servita in tutti i Caffè della città sin dai primi anni del XIX secolo, come viene documentato dalla migliore letteratura.



LIQ. CIEMME ALCHERMES 50 cl.

Gradi : 25

QxC: 12

Codice: 910570

L'alchermes è un liquore di origine araba, acquisito dagli spagnoli e diffuso dapprima in Italia e successivamente in Francia e nel resto d'Europa. L'alchermes è rosso, mediamente alcolico e parecchio dolce.



LIQ. GALLIANO L'AUTENTICO 50cl.

Gradi : 42,299999

QxC: 6

Codice: 910625

Il Liquore Galliano è un'infusione idroalcolica dolcificata di diverse erbe e spezie tra cui anice, liquirizia e vaniglia. Il processo di produzione del Galliano è molto laborioso perché sono richieste sette infusioni e sei distillazioni.



LIQ. LIQUORICE 50cl.

Gradi : 27

QxC: 6

Codice: 910106

La Distilleria Caffo è stata la prima azienda a produrre un "liquore di pura liquirizia calabrese", creando un prodotto unico e inimitabile.

LIQ. PASTIS 51 150cl.

Gradi : 45

QxC: 6

Codice: 910105

Pastis 51 è un liquore che nasce a Marsiglia nei primi del '900. Viene prodotto da una particolare miscela di alcol, essenza di anice e erbe aromatiche come liquirizia, salvia, rosmarino e timo. Dopo una macerazione di circa 20 - 30 giorni viene arricchit



LIQ. APEROL MAGNUM 300cl.

Gradi : 11

QxC: 1

Codice: 910094

0

LIQ. BITTER CAMPARI MAGNUM 300cl.

Gradi : 25

QxC: 1

Codice: 910093

0



VERM. CARPANO ANTICA FORMULA 100cl.

Gradi : 16,5

QxC: 6

Codice: 912090

Inconfondibile e inimitabile, questo Vermut si differenzia dal resto della gamma per il suo unico bouquet aromatico, dalle inconfondibili note di vaniglia, e dal gusto sempre più internazionale.



VERM. CARPANO ROSSO CLASSICO 100cl.

Gradi : 16

QxC: 6

Codice: 912080

Prodotto eccezionale della gamma, Carpano Classico è considerato il Vermut per eccellenza, vero e autentico, considerato unico ed insostituibile dai barman professionisti, grazie alla sua struttura gustativa e al suo equilibrio, che lo rendono l'elemento



VERM. CINZANO BIANCO 100cl.

Gradi : 15

QxC: 6

Codice: 912049

Cinzano nasce dalla sapiente unione di vino, alcool, zucchero e un'infusione di erbe e spezie, tra le quali la più importante è l'assenzio. Ancora oggi, però, la ricetta originale dei vermouth Cinzano è segreta. Dolce ed estremamente versatile dal colore



VERM. CINZANO ROSSO 100cl.

Gradi : 15

QxC: 6

Codice: 912048

Dal colore rosso intenso, deve il suo bouquet ricco e pieno all'infusione di erbe e spezie di pregiata qualità. È un ingrediente perfetto per i cocktail, grazie al suo caratteristico retrogusto delicato ma persistente.



VERM. MARTINI EXTRA DRY 100cl.

Gradi : 18

QxC: 6

Codice: 912003

Ogni goccia di MARTINI Extra Dry contiene l'essenza di legni rari, erbe e agrumi, che lo rendono un ingrediente chiave in cocktail come il MARTINI secco.



VERMOUTH CARPANO PUNT&MES 100cl.

Gradi : 16

QxC: 6

Codice: 910001

Il "Punt e Mes", appartenente alla storica linea di Carpano, deriva da un'espressione dialettale piemontese che ne definisce la sua composizione, ovvero una parte dolce di Vermouth e mezza dose amara di China.



VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO 75cl.

Gradi : 18

QxC: 6

Codice: 912060

Si distingue per il suo colore giallo ambrato e per i profumi erbacei che ne compongono la struttura aromatica. Il gusto amaricante con note di china e ginger si mischiano con la lieve dolcezza zuccherina così da creare l'armonia perfetta del gusto dolce-



VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO 75cl.

Gradi : 18

QxC: 6

Codice: 912061

Il nostro Rosso incarna la più genuina tradizione piemontese e nasce da una base di vini accuratamente selezionati. Il profumo caldo ed avvolgente dei legni, balsamico e mentolato, ricorda miscele farmaceutiche del passato ed è caratterizzato da sentori



VERMOUTH MARTINI BIANCO 100cl.

Gradi : 14,5

QxC: 6

Codice: 912001

Giallo pallido cristallino, intenso e dolce con una leggera nota amarognola.



VERMOUTH MARTINI ROSSO 100cl.

Gradi : 14,5

QxC: 6

Codice: 912002

Il suo colore rossastro-brunastro è dovuto al caramello che viene aggiunto durante la preparazione. Proprio questo ingrediente inoltre è responsabile dell'irresistibile nota dolce che si sposa perfettamente con le sostanze amare.



VERM. MARTINI RIS. SPECIALE RUBINO 75cl.

Gradi : 18

QxC: 6

Codice: 912012

Martini Riserva Speciale Rubino utilizza molte erbe aromatiche di origine locale, tra cui le Artemisie Piemontesi, ed erbe e spezie esotiche; i vini sono selezionati e di origine italiana, tra cui il piemontese Nebbiolo DOC.

Ricco, rotondo e complesso: u



TEQUILA CASAMIGOS BLANCO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 916060

La Distilleria Casamigos è di proprietà di George Clooney e di alcuni amici imprenditori, che l'hanno fondata dandole il motto: "Il tequila fatto dagli amici per gli amici". Profumato di agrumi, menta e agave, questo tequila è fresco e dolce, con un finale



TEQUILA DON JULIO BLANCO 70cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 916095

La Don Julio basa tutto il suo lavoro sulla qualità. La scelta di produrre la tequila con solo 100% di distillato di agave, insieme alla cura con cui avviene la coltivazione e la raccolta delle piante, sino alla cura nelle botti per l'affinamento, ne fann



TEQUILA ESPOLON BLANCO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 916050

Tquila delicata con dolci note di agave, sentori di frutta tropicale, scorza di limone e accenni di pepe.



TEQUILA ESPOLON REPOSADO 70cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 916051

Tequila prodotta con agave Weber Blu al 100% che ha riposato per 3-5 mesi in botti di rovere americana nuove e leggermente carbonizzate per creare un carattere più complesso e rotondo. Profumo speziato con un pizzico di caramello.



TEQUILA MEZCAL BENEVA 70cl.

Gradi : 38

QxC: 12

Codice: 916080

Prestigiosa tequila che contiene al suo interno il verme che mantiene viva la tradizione di questo genere di prodotto. Si presenta con una colorazione ambrata chiara. Il suo sapore è prolungato e nel palato rilascia note di erbe aromatiche uniche nel suo



TEQUILA CUERVO REPOSADO 100cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 916032

La Especial di Jose Cuervo si distingue per l'incredibile colore giallo dorato, dovuto all'aggiunta di caramello e all'invecchiamento in rovere, e per il perfetto equilibrio del blend: si compone infatti di differenti Tequila, alcune Reposado, maturate in



TEQUILA CUERVO SILVER 100cl.

Gradi : 38

QxC: 6

Codice: 916030

Questa tequila è l'emblema della tequila liscia per antonomasia. I mastri distillatori di La Rojeña hanno creato questa miscela unica ed equilibrata per esaltare i toni dell'agave, del caramello e delle erbe fresche nel suo profilo aromatico.



LIQ. CIEMME LIMONCELLO ZERO 70 cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 911970

Limoncello Analcolico ottenuto dall'infusione di pregiate scorze di limoni IGP Sorrento, fresco in bocca e piacevolmente dolce e delicato.



GIN HANGED MAN BOTANIC ZERO 70 cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 911960

Distillato analcolico italiano di eccellenza che s'ispira al tradizionale gin.



LIQ. APERITIF SPRITZ ZERO 100cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 911905

L'Aperitivo Aperitif Zero Ciemme è un aperitivo analcolico dal gusto fresco e fruttato.



LIQ. CIEMME BITTER ZERO 100cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 911900

L'aperitivo analcolico dal gusto deciso, al naso trasmette note di liquirizia e genziana, presenta un gusto lievemente tannico.



LIQ. SAMBHUGO' ZERO 100 cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 911910

Il Sambuco Sambhugo' Ciemme Zero è un liquore analcolico al sambuco prodotto con ingredienti naturali.



VERMOUTH MAINARDO ZERO 100 cl.

Gradi : 0

QxC: 6

Codice: 911980

Questo prodotto mantiene l'essenza e il gusto autentico del vermut alcolico Mainardo ma senza la componente alcolica e perciò lo si può bere sempre, senza rinunciare al sapore.



GRAPPA ZINI ALPINO 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901140

Grappa dal gusto morbido e aromatico di vinacce selezionate, prevalentemente rosse, distillata secondo antica tradizione.



GRAPPA ZINI GRAPPOLO MAGNUM 200cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 901145

grappa di vinaccia.



WHISKY OLDMOOR 150cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 905290

Il Whisky Oldmoor de Luxe è un distillato di alta qualità, dal gusto ricco e avvolgente che rappresenta il meglio della tradizione scozzese.



VODKA JANOKA BIANCA 37,5° 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 909500

Il processo di filtrazione multipla rimuove ogni impurità, risultando in una vodka cristallina e liscia, con sottili note di cereali al palato.



VODKA JANOKA FRAGOLA 20° 100cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 909520

Vodka al gusto fragola adatta alla miscelazione.



VODKA JANOKA MENTA 20° 100cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 909510

Vodka al gusto di menta adatta alla miscelazione.



VODKA JANOKA PESCA 100cl.

Gradi : 20

QxC: 6

Codice: 909515

Vodka al gusto pesca adatta alla miscelazione.



VODKA POLIAKOV NATURE 150cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 909180

Prodotta secondo l'antichissima tradizione russa dai migliori grani, Poliakov è distillata 3 volte e sviluppa aromi sottili con l'aggiunta di una o due gocce d'acqua.



LIQ. ZINI LIMONCELLO 200cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910072

Dal profumo intenso e deciso al palato, il limoncello Liquore al Limone, è adatto a tutte le occasioni. Da servire ben freddo alla fine dei pasti.



LIQ. ZINI LIMONCELLO 70cl.

Gradi : 30

QxC: 6

Codice: 910071

Dal profumo intenso e deciso al palato, il limoncello Liquore al Limone, è adatto a tutte le occasioni. Da servire ben freddo alla fine dei pasti.



LIQ. ZINI SAMBUCA BIANCA 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 910116

È un liquore molto dolce, che può essere consumata in purezza, ghiacciata, alla fiamma e per la preparazione di cocktail.



LIQ. ZINI CREOLA FANTASIA 100cl.

Gradi : 40

QxC: 6

Codice: 910111

Bagna per dolci, ideale per bagnare ogni tipo di torta, donandole morbidezza.



RUM DARK ISLA ANTIGUA 37,5° 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 907453

Rum caraibico, dal bel colore ambrato, presenta un bouquet gradevole e persistente; il gusto è pieno e rotondo.



RUM WHITE ISLA ANTIGUA 37,5° 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 907454

Rum caraibico bianco, che presenta un bouquet gradevole e persistente; il gusto è pieno e rotondo.



GIN DRY WHITMAN 37,5° 100cl.

Gradi : 37,5

QxC: 6

Codice: 906500

Gin Whitman è un gin secco, non troppo aromatizzato. Si presta particolarmente come base ei cocktail a base di gin più famosi.



LIQ. APERITIF SPRITZ 100 cl.

Gradi : 11

QxC: 6

Codice: 910565

APERITIVO SOTTOMARCA APEROL DA MISCELARE



LIQ. DILMOOR LIQUIRIZIA PET 200cl.

Gradi : 21

QxC: 6

Codice: 910592

Un intrigante spirit dal carattere deciso, la Liquirizia PET 200cl offre una profonda immersione nel tradizionale sapore della liquirizia. Questo distillato è attentamente prodotto per preservare le intense note aromatiche della liquirizia pura, risultand



LIQ. DILMOOR MIRTO PET 200cl.

Gradi : 28

QxC: 6

Codice: 910590

Il liquore al mirto presenta una tonalità che varia dal rosso rubino al viola scuro, a seconda del periodo di infusione dei frutti e del processo di produzione. Il suo profumo è ricco e avvolgente, con note di frutti di bosco, erbe e spezie.



LIQ. DILMOOR PISTACCHIO PET 200cl.

Gradi : 17

QxC: 6

Codice: 910593

Il profumo della crema al pistacchio è avvolgente e aromatico, con note che evocano l'essenza dolce e leggermente tostata dei pistacchi.



LIQ. RADAELLI CEDRO BIANCO 100cl.

Gradi : 21

QxC: 6

Codice: 910510

Liquore morbido ed elegante che nasce dall'infusione delle scorze di cedro racchiudendone tutta la loro essenza mediterranea.



TEQUILA EL SANTERO 35° 100cl.

Gradi : 35

QxC: 6

Codice: 916300

COLORE: trasparente puro.

SAPORE: ricco, dolciastro, con note di agave
fresca e lievi sfumature di agrumi.

PROFUMO: gradevole con sentori di pepe bianco, vaniglia e banana.



AMARO DEL CAPO MIGNON 5 cl.

Gradi : 35

QxC: 24

Codice: 904074

Ventinove tra erbe, fiori, frutti e radici della splendida terra calabrese, uniti per offrire un'intensa esperienza di piacere: il gusto dolceamaro delle arance, la delicatezza del fiore d'arancio e della camomilla, l'intensità di liquirizia, menta piperi



AMARO FERNET BRANCA MIGNON 25x5cl.

Gradi : 39

QxC: 25

Codice: 989025

Colori, profumi, sapori e... poteri! La ricetta di Fernet-Branca è un viaggio speciale tra le 27 erbe, radici e spezie della sua speciale formula segreta e inimitabile. Ogni erba è un universo, un'esperienza, una scoperta.



AMARO JAGERMEISTER MIGNON 24x2cl.

Gradi : 35

QxC: 96

Codice: 989022

L'amaro Jägermeister è il più celebre liquore di erbe tedesco, prodotto dal 1934, si inserisce sin da subito nella tradizione dei liquori digestivi del centro Europa. Questo amaro sprigiona aromi di erbe, menta, scorza d'arancia e cannella, insieme a sens



AMARO MONTENEGRO MIGNON 60x5cl.

Gradi : 23

QxC: 60

Codice: 989023

La ricetta di Amaro Montenegro prevede l'utilizzo di 40 erbe aromatiche e un complesso procedimento di estrazione e miscelazione che rendono il prodotto unico e inimitabile. Colore marrone intenso con sfumature brunate di caffè e riflessi olivastri.



AMARO UNDERBERG 44% MIGNON 12x2cl.

Gradi : 44

QxC: 120

Codice: 989021

Underberg è un amaro tedesco alle erbe unico e pregiato con oltre 170 anni di storia alle spalle.



BRANDY CARLOS PRIMERO MIGNON 9x4cl.

Gradi : 38

QxC: 9

Codice: 989040

Il Carlos I è un Brandy spagnolo di grande carica e ricchezza aromatica, merito del lungo invecchiamento con metodo solera in botti di rovere bianco.



BRANDY V. ROMAGNA NERA MIGNON 80x3cl.

Gradi : 38

QxC: 80

Codice: 989042

Il colore ambrato intenso del Vecchia Romagna Etichetta Nera presenta riflessi ramati luminosi. Al naso, si percepiscono note di mora e prugna in confettura, unite a sentori di pepe nero, caffè e liquirizia, il tutto su uno sfondo di menta e cioccolato fo



COGNAC COURVOISIER VS MIGNON 12x5cl

Gradi : 40

QxC: 144

Codice: 989050

Miscela da uve provenienti da due dei crus più rinomati. Colore dorato, sapore fruttato e delicato, con fine bouquet di fiori primaverili. L'aroma è equilibrato e ricco, sottile ed armonioso, fresco e con il vigore e la forza di un cognac giovane.



IRISH WHISKEY JAMESON MIGNON 12X5cl.

Gradi : 40

QxC: 192

Codice: 989069

Irish Whiskey caratterizzato da una doppia morbidezza che deriva dal processo di tripla distillazione. Il fondatore, John Jameson, sin dal 1780 ha utilizzato questo metodo, grazie al quale ha affermato il suo nome e la sua eredità Jameson Irish Whiskey s



WHISKEY JACK DANIEL'S APPLE 35% 10x5cl.

Gradi : 35

QxC: 120

Codice: 989062

Ha il carattere unico del Tennessee Whisky di Jack Daniel's, il sapore fresco della mela verde e un finale gratificante; come "una mela appena raccolta in un bicchiere di Tennessee Whisky di Jack Daniel's".



WHISKEY JACK DANIEL'S FIRE 25% 10x5cl.

Gradi : 25

QxC: 120

Codice: 989063

Dolce e speziato con note di vaniglia e di cannella. Nel finale ricorda biscotti alla cannella, cereali e il legno nel quale il whiskey è invecchiato.



WHISKEY JACK DANIEL'S HONEY 35% 10x5cl.

Gradi : 35

QxC: 120

Codice: 989064

Con il carattere deciso di Old No. 7, ma ricco di miele e un finale di nocciola: Jack Honey è come "una fetta di torta di noci pecan in un bicchiere di Jack".



WHISKEY JACK DANIEL'S MIGNON 10x5cl

Gradi : 40

QxC: 120

Codice: 989061

Filtrato goccia a goccia attraverso tre metri di carboni attivi di acero, poi maturato in botti fatte a mano. Frutta dolce matura, aromi di rovere leggermente tostate e spezie di segale ne caratterizzano il sapore.



WHISKEY JIM BEAM MIGNON 12x5 cl.

Gradi : 40

QxC: 120

Codice: 989060

Colore limpido con riflessi ambrati e dorati. Al naso è fine, abbastanza complesso e di media potenza. Sentori vanigliati di legno e assenza di pungenza. Al palato è morbido, con un corpo medio, armonico nelle componenti che sfociano in un finale con un l



WHISKY BALLANTINE'S FINEST MIGNON 12X5cl

Gradi : 40

QxC: 120

Codice: 989065

Il whisky scozzese n. 1 in Europa e votato come miglior scotch blended al mondo del 2020, con una ricetta che è rimasta fedele all'originale dal 1910. Un equilibrio di sapori sottili e dolci come cioccolato al latte, mela rossa e vaniglia.



WHISKY CHIVAS REGAL 12 Y 40% 12x5cl.

Gradi : 40

QxC: 120

Codice: 989066

Chivas Regal 12 anni è uno dei più prestigiosi blended whisky al mondo. L'assaggio è incredibilmente morbido, vellutato in una giusta coesione tra la vaniglia, il cioccolato e sensazioni burrose di biscotto, con un tocco finale lievemente affumicato e lungo.



WHISKY J & B MIGNON PET 12x5cl.

Gradi : 40

QxC: 120

Codice: 989067

Il Rare Blended Scotch Whisky di Justerini & Brooks è l'insieme di 42 diversi whisky di malto pregiati dello Speyside e di ottimi whisky di cereali delle Highlands, che invecchiano per oltre 8 anni in botti di rovere. Color giallo oro brillante. Al palato



WHISKY J. WALKER RED MIGNON 12x5cl.

Gradi : 42

QxC: 192

Codice: 905029

Red Label è un Blended Scotch Whisky che nasce nella storica azienda Walker a Kilmarnock, a sud della Scozia. Come suggerisce il termine stesso, "blended", questo distillato è ottenuto dall'assemblaggio di 35 whisky di grano e di malto.
Al naso presenta



VODKA ABSOLUT MIGNON 12x5 cl.

Gradi : 40

QxC: 120

Codice: 989300

Absolut Vodka è realizzata utilizzando solamente ingredienti naturali e, a differenza di molti altri tipi di vodka, non contiene zuccheri aggiunti. Absolut è l'espressione più pura in fatto di vodka. Eppure, ha un gusto innegabile: ricco, rotondo e comple



SAMBUCA MOLINARI MIGNON 25x3cl.

Gradi : 42

QxC: 25

Codice: 908050

Un liquore dal gusto inconfondibile, a base di anice stellato, la cui ricetta è tutt'oggi segreta.



RUM BACARDI CARTA BLANCA 40% 10x5cl.

Gradi : 40

QxC: 60

Codice: 989141

Il suo colore è trasparente e cristallino, e il profumo è delicato e leggermente dolce, con note di vaniglia e agrumi. Al palato si presenta morbido e rotondo.



GIN BOMBAY SAPPHIRE MIGNON 10x5cl.

Gradi : 40

QxC: 120

Codice: 989161

Un gin che esalta la qualità della materia prima, dove il protagonista assoluto è il limone della regione spagnola della Murcia: colto a mano, sbucciato a mano e fatto essiccare al sole del Mediterraneo. Il profilo di gusto sofisticato e rotondo in cui gli



GIN GORDON MIGNON 12x5cl.

Gradi : 42

QxC: 192

Codice: 906010

L'inconfondibile gusto rinfrescante è dato dalle migliori bacche di ginepro raccolte a mano e da una selezione di altre erbe. È il gusto ad aver reso Gordon's il gin London Dry più venduto al mondo. L'alta qualità di Gordon's e il suo distintivo sapore di



GIN HENDRICK'S MIGNON 12x5cl.

Gradi : 40

QxC: 144

Codice: 989162

Nato in Scozia da una ricetta che prevede l'uso di 2 antichi alambicchi, di 11 botaniche classiche, di cetrioli e petali di rosa. Note floreali e speziate accompagnano un gusto morbido, nitido e fresco.



GIN MARE MIGNON 12x5cl.

Gradi : 42,700000

QxC: 96

Codice: 989163

Gin Mare è un gin mediterraneo aromatizzato con quattro botanici principali: basilico dall'Italia, timo dalla Turchia, rosmarino dalla Grecia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della Catalonia. Accanto ai classici ginepro, coriandolo



GIN MONKEY MIGNON 6x5cl.

Gradi : 47

QxC: 48

Codice: 989164

Conosciuto come uno tra i gin più buoni al mondo, il Monkey 47 si distingue per una storia ed una modalità di produzione assolutamente speciali. Anzitutto, è un gin tedesco, proveniente da un ex mulino nel cuore della Foresta Nera, dove crescono le erbe u



GIN TANQUERAY MIGNON 12x5cl.

Gradi : 47,299999

QxC: 192

Codice: 989166

In quanto London Dry ha un sapore netto e secco. Il ginepro è predominante, ma è un gin perfettamente bilanciato e armonioso. La mancanza di agrumi lo rende più secco di altri gin, ma il coriandolo gli dona un profumo al limone.



CAFFE' SPORT BORGHETTI MIGNON 24x3,35cl.

Gradi : 20

QxC: 24

Codice: 989506

Liquore fatto con vero caffè espresso. Il suo sapore è tipicamente italiano, caratterizzato da una speciale miscela delle migliori qualità di caffè provenienti da diverse zone del mondo, preparata in enormi caffettiere.



CAMPARI BITTER 25% MIGNON 25x4 cl.

Gradi : 25

QxC: 200

Codice: 989500

Un bitter ottenuto dall'infusione di erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta in una miscela di alcool e acqua, dall'aroma intenso e dal colore rosso carminio.



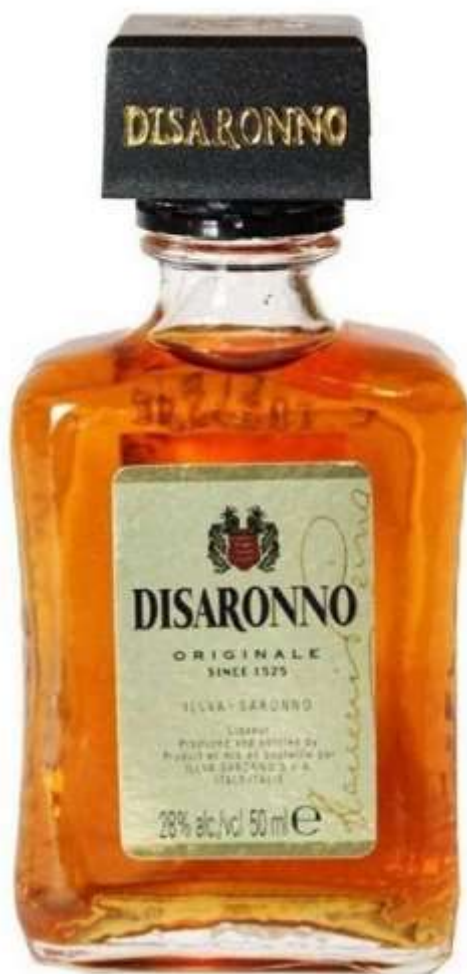
LIQ. ANGOSTURA BITTER AROMATICO 20cl.

Gradi : 44,700000

QxC: 12

Codice: 917170

Angostura Aromatic Bitters è il concentrato ottenuto dall'infusione di diverse essenze aromatiche, perfetto per aggiungere una nota amaricante ai cocktail dolci.



LIQUORE AMARETTO DISARONNO 28% 20x5cl.

Gradi : 28

QxC: 60

Codice: 989502

L'amaretto è un liquore aromatico a base di erbe e mandorle amare e altri ingredienti come ciliegie, prugne, cacao, erbe diverse e zucchero.



LIQUORE COINTREAU 40% MIGNON 6x5cl.

Gradi : 40

QxC: 120

Codice: 989501

Il Cointreau è un triple sec distillato in alambicchi di rame rosso, con bucce fresche ed essiccate, fiori e oli essenziali di arance provenienti da Spagna, Africa e Brasile, spezie, acqua, alcol e zucchero.



LIQUORE GRAND MARNIER 40% 12x5cl.

Gradi : 40

QxC: 120

Codice: 989503

Assaggio caldo, morbido e avvolgente, dona intensi ricordi fruttati dolci e vede un lungo finale, molto persistente, di vaniglia e note tostate.



LIQUORE MALIBU 21% MIGNON 12x5cl.

Gradi : 21

QxC: 120

Codice: 989504

Incolore e cristallino, regala all'olfatto marcati ed intriganti aromi di cocco fresco, vaniglia e spezie. All'assaggio è cremoso, caldo e delicatamente dolce.