



Via Tiburtina, 1314 - 00131 Roma
Tel. +39 064190344 - Fax +39 06 4192919
www.pallini.com - info@pallini.com



PALLINI



PREMIATI LIQUORI



CATALOGO PRODOTTI



PALLINI

Pallini è tra le più antiche e rappresentative aziende romane, leader in Italia con il Mistrà e gli Sciroppi, è l'unica distilleria romana rimasta in attività nella Capitale.

Fondata da Nicola Pallini nel 1875 ad Antrodoto, viene trasferita a Roma negli anni '20 dove attualmente si trovano gli stabilimenti. Tra i vari prodotti il Mistrà, liquore a base d'anice, si afferma in breve tempo come insuperabile correzione del caffè espresso.

Oggi Pallini esporta i suoi prodotti in oltre 45 paesi del mondo ed è leader con il suo Limoncello Pallini nel segmento Duty-Free, e nel segmento super premium del mercato USA. Si affiancano al Limoncello, la Sambuca 313, gli sciroppi, una gamma di bagna per pasticceria professionale e domestica ed un assortimento dei migliori liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo che l'azienda importa e distribuisce in esclusiva sul mercato italiano.

MISTRÀ E PALLINI una lunga storia d'amore

Il **Mistrà** ha una gradazione di 42° con un elevato contenuto di anice, pianta nota ed apprezzata dall'uomo fin dai tempi più remoti della storia per le proprietà aromatiche, digestive e curative. Fonti cinesi, risalenti al 540 a.C., ci dicono che l'anice era già all'epoca utilizzato sia come medicamento che come spezia in cucina.

Gli arabi portarono la pianta in Sicilia intorno all'anno Mille e, successivamente alla liberazione di Gerusalemme a opera dei Crociati nel 1099, questa si diffuse in tutta Europa.

I prodotti italiani più famosi a base di anice sono la Sambuca e il Mistrà, quest'ultimo era noto in tutta la penisola ed utilizzato sia come correttore del caffè che digestivo. Molto in voga sino agli anni '60, tutte le aziende ne avevano una varietà in catalogo. Pallini da sempre leader in questa categoria negli anni '80 ne rilancia il consumo nel centro Italia grazie ad una fortunata campagna pubblicitaria.

Il Mistrà Pallini racchiude l'essenza ed i distillati di ben sette varietà di anice ricavati da un accurato processo di tripla distillazione, ed è una bevanda naturale al 100%, prodotta senza aggiunta di zucchero, che lo rende il digestivo per eccellenza.

E' inoltre un ottimo dissetante, diluito in acqua e ghiaccio o nel succo o sorbetto di frutta e ancora un più prezioso alleato dopo i pasti, favorendo la digestione.



1875

Nicola Pallini, nato a Civitella del Tronto nel 1851, fonda l'Antica Casa Pallini ad Antrodoto, paese al confine fra Lazio e Abruzzo.

1922

Suo figlio Virgilio trasferisce la distilleria a Roma, nei pressi del Pantheon, e rende negli anni il Mistrà Pallini leader indiscusso tra gli anici nella capitale.

1962

La terza generazione, Giorgio e Nicola, spostano la produzione nell'attuale stabilimento di Via Tiburtina e grazie ai nuovi spazi e nuovi macchinari iniziano le esportazioni dei prodotti Pallini in America.

1985

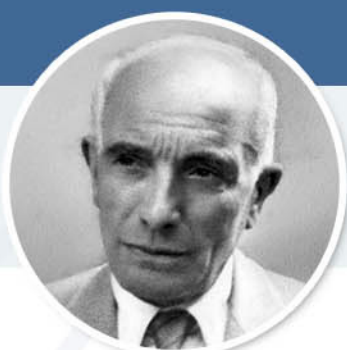
Virgilio Pallini jr. da 10 anni alla guida dell'azienda consolida la Sambuca Romana come leader negli USA. Lancia inoltre i primi spot televisivi del Mistrà con il jingle "Pallini è un gran Mistrà", ancora oggi ricordato a livello nazionale.

2001

Micaela Pallini, rappresentante della quinta generazione della famiglia ed attuale Presidente, si unisce all'azienda e crea la squadra che aiuterà a rendere il Limoncello Pallini un successo internazionale.

2023

Nel 2021 Micaela Pallini diventa Presidente di Federvini e nel 2022 la Pallini acquista il marchio Amaro Formidabile. Attualmente esportiamo in oltre 45 paesi nel mondo, grazie anche al successo internazionale del Limoncello.





CLASSICI



CLASSICI

MISTRA' PALLINI

Da sempre il prodotto di punta di casa Pallini e leader di mercato nella sua categoria, è prodotto distillando in maniera selezionata diverse piante e spezie contenenti "anetolo", ovvero l'olio essenziale dell'anice in tutte le sue varianti, considerato il più potente dolcificante al mondo senza contenere zuccheri.

Bevanda naturale al 100% senza zuccheri aggiunti, 42° alcolici il prodotto finale, ottenuto dalla distillazione di diverse botaniche della famiglia degli aniciati tra cui anice stellato, anice badiana, finocchio e liquirizia, Mistrà Pallini è ottimo nella correzione del caffè, dissetante se diluito in acqua e ghiaccio come classica acqua di benvenuto, eccellente per aromatizzare i cocktail, ed è anche un valido partner in cucina per la preparazione di dolci e biscotti della tradizione italiana.



FORMATO (cl)	100	70	Box 70
VOL	42%	42%	42%
BTG/CRT	6	6	6

MISTRA' CAFFE'

Nasce dalla pregiata unione del Mistrà Pallini con il 35% di purissimo infuso di caffè. I chicchi di caffè (miscela di una nota torrefazione Romana: 80% arabica e 20% robusta) vengono tostati, macinati e infusi in alcol per poche ore, per mantenere inalterata la freschezza del caffè anche nel liquore finale.



70cl - VOL 30%

SAMBVCA 313

Creata per celebrare i 135 anni di attività dell'azienda, la Sambuca 313 unisce le caratteristiche della Sambuca classica ad ingredienti selezionati tra i quali l'anice verde e l'anice stellato.

Pallini ha inoltre voluto conferire una nota speziata particolare con l'aggiunta di distillati purissimi di anice badiana impreziositi da note di sambuco, cardamomo e cannella.

Confezionata in un'originale bottiglia serigrafata, disegnata da uno dei top designer americani, Sambuca 313 ha vinto numerosi premi internazionali tra cui la medaglia d'oro all'International Spirit Award del 2011.

Il nome celebra l'Editto di Costantino (313 d.C.) che convertì il Pantheon da tempio pagano a cristiano.

FORMATO (cl)	100	70
VOL	40%	40%
BTG/CRT	6	6





CLASSICI

LIMONCELLO PALLINI



	300 cl	100 cl	70 cl	50 cl	20 cl	12x5 cl	
BTG/CRT	1	6	6	6	12	10	VOL
CRT/STRATO	8	17	20	26	24	10	26%



Guarda il video:



Astuccio 50 cl
CF/CRT 6



Amalfi Coast Edition IGP 50 cl
VOL 28%

Il **Limoncello Pallini** è prodotto secondo un'antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l'uso dei limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana. Il legame con questa terra ha origini antichissime, qui, l'allora presidente Giorgio Pallini e suo cugino Nicola, conobbero e sposarono altre due cugine: Serafina e Mariolina Casella. I limoni "Sfusato IGP" vengono raccolti a mano come centinaia di anni fa e sono coltivati senza l'uso di pesticidi chimici. Questi limoni presentano una forma affusolata e un sapore unico sprigionato dalla scorza sottile e ricca in oli essenziali. La gradazione di **26%** è il risultato dello studio di un limoncello con note fresche e intense al naso, e che non bruci al palato quando ingerito. Il binomio tra l'elevatissima qualità del contenuto e il packaging ricercato ne fanno il **marchio numero 1 al mondo nel segmento Super Premium**.

Gluten Free e Kosher.





CLASSICI

LIMONCELLO PALLINI CONFEZIONI SPECIALI

Il **Limoncello Pallini** esalta il suo packaging con un'innumerevole quantità di formati e varianti. Il binomio tra l'elevatissima qualità del contenuto e il **packaging ricercato** ne fanno il marchio numero 1 al mondo nel segmento Super Premium. Il nostro limoncello è prodotto secondo un'antica ricetta custodita per anni dalla famiglia Pallini, con l'uso dei limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana.



CF/CRT 6



Deruta Pack 50 cl - 1 tazza
CF/CRT 6



Mini Pack - 4x5 cl
CF/CRT 12



Limoncello Spritz - lattina 25cl x 12
VOL: 10,5



Limoncello 50 cl
BTG/CRT 6 VOL 0%



Crema di Limoncello 35 cl
BTG/CRT 6



Peachcello 50 cl
BTG/CRT 6



AMAMALFI

La famiglia Pallini ha acquistato un grande laboratorio in Costiera Amalfitana comprensivo di 4 ettari di limoneti.

Qui prepariamo gli infusi con scorze di limone e imbottigliamo un Limoncello IGP: **Amamalfi, interamente fatto a mano.**

I nostri artigiani hanno selezionato attentamente tutti gli ingredienti e monitorano il processo produttivo per garantire la massima qualità del nostro limoncello

Il limoncello Amamalfi è prodotto secondo la ricetta tradizionale, **con limoni sfusato amalfitani**, rispettando i requisiti del regolamento UE IGP.

Non contiene coloranti, conservanti o aromi.

FORMATO (cl)	70
VOL	28
BTG/CRT	6



LIMONE SFUSATO AMALFITANO IGP:

- ✓ Viene chiamato limone "pane" per la sua buccia edibile, l'unico limone in natura che può essere mangiato come una mela.
- ✓ Per crescere ha bisogno di 12 mesi e il peso finale oscilla tra i 200 e i 300 grammi.
- ✓ Viene raccolto a mano e per la coltivazione non vengono usati pesticidi.
- ✓ Ricco in vitamina C e oli essenziali.
- ✓ Intenso profumo, bassa acidità e sapore dolce.





AMARO FORMIDABILE

PRODOTTI
ARTIGIANALMENTE

IN
ROMA | ITALIA
DIFFIDATE DELLE IMITAZIONI!

FORMATO (cl) 70
VOL 32,5%
BTG/CRT 6

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il **colore** è ambrato e la scelta della bottiglia in vetro ultra chiaro regala alla vista una preziosa trasparenza.

L'**aroma** appare da subito tridimensionale, non riconducibile ad un'unica sensazione: esperidato, leggermente fumoso, singolare di coccoina e fave di cacao tostate.

La **consistenza** è setosa, immediatamente avvolgente, calda, quasi masticabile.

In **bocca** è incredibilmente polifonico: le sensazioni si evolvono quasi simultaneamente pur mantenendo separate le caratteristiche proprie di ognuna.

AMARO FORMIDABILE è un liquore amaro naturale elaborato artigianalmente con un processo di macerazione di piante aromatiche ed officinali in purissimo alcool di grano. E' il frutto di un ricco lavoro di ricerca durato diversi anni sulla esigua ma straordinaria letteratura liquoristica tramandata nei secoli con lo scopo principale di offrire al consumatore una risposta contemporanea e una soluzione di qualità altamente naturale con ingredienti di eccellenza.

Il singolare complesso aromatico dell' Amaro Formidabile nasce dall'incontro di erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti con percentuali di concentrazione assolutamente più alte di quanto la letteratura sull'argomento abbia mai suggerito. *China Rossa, Rabarbaro cinese, Rosa Moscata, Assenzio Romano, Genziana, Scorze di Arancia Amara, Bardana, Noce Cola, Anice Stellato e Cardo Mariano* sono solo alcuni di essi.

Amaro Formidabile esce con l'indicazione dell'annata in evidenza sull'etichetta: questo non solo per confermare l'assoluta naturalità della materia prima vegetale, ovviamente mai uguale a se stessa nei diversi raccolti, ma anche per suggerire una ricerca gustativa sull'evoluzione del prodotto negli anni.



La **nota gustativa** di testa è aromatica delle scorze dei tre tipi di agrumi e leggermente anisata; di concerto arriva un cuore speziato di garofano e coriandolo, erbaceo di artemisia e caldo di rosa moscata; il fondo è tostato, legnoso, orientale, evocativo di botaniche super concentrate. Curiosa la sensazione di riconoscere elementi assolutamente assenti tipo la liquirizia, la mandorla amara o il chicco di caffè ricoperto da cioccolato fondente.

Lunghissimo e profondo il **finale**: ora le note incensate ed amaricanti si stampano indimenticabili in un ricordo persistente di caramella al rabarbaro.



FORMIDABILE

NO. 3
LONDON DRY GIN

SENZA
RIVALI



GIN

No. 3 LONDON DRY GIN

No.3 è il London Dry Gin distillato secondo una ricetta di **Berry Bros.&Rudd**, il più antico "Wine Merchant" di Londra che, ancora oggi, è responsabile della cantina personale della famiglia reale. No.3 prende il nome proprio dal civico 3 di St.James's Street a Londra, la casa di Berry Bros.& Rudd fin dal 1698.

L'unico Gin a vincere per **4 volte come Miglior Gin al Mondo** all'International Spirits Challenge

Nel 2019 la bottiglia viene ridisegnata, puntando su un look più sofisticato, la bottiglia è esagonale per rappresentare le **6 botaniche** che lo compongono, la cui provenienza abbraccia tutto il mondo: il Ginepro dall'Italia, il Coriandolo dalla Bulgaria, la Radice di Angelica dalla Polonia, buccia di arance spagnole, bucce di pompelmo dall'Uruguay e il cardamomo

La chiave, simbolo distintivo del prodotto, rimane al centro della bottiglia.

Nella nuova campagna "**L'Arte della Perfezione**" che accompagna il lancio della nuova bottiglia, il gin viene messo al microscopio restituendo delle immagini artistiche, il No.3 come opera d'arte.



BACCHE DI
GINEPRO



BUCCIA
D'ARANCE



BUCCIA
DI POMPELMO



RADICE
DI ANGELICA



SEMI DI
CORIANDOLO



BACCELLI DI
CARDAMOMO



FORMATO (cl)	70	12x5 cl
VOL	46%	46%
BTG/CRT	6	8



NIG



FORMATO (cl)	70
VOL	40,6%
BTG/CRT	6

LONDON DRY GIN

E' il **London Dry Gin** per antonomasia distillato nel centro di Londra presso Thames Distillers sulla base di un'antica ricetta di famiglia della Berry Bros. & Rudd.

Il London Dry Gin è stato da sempre un prodotto ricercato e, nel 1909, è stato inserito per la prima volta nel catalogo Berry Bros. & Rudd.

A testimonianza della sua importanza è stato citato anche nel celebre libro "The Fine Art of Mixing Drinks" di David Embury, pubblicato nel 1948.

Nel 1933, durante il proibizionismo, Berry Bros. & Rudd si espanse nel mercato statunitense con i propri prodotti e alcuni documenti storici dimostrano la vendita del "Best London Dry Gin di Berrys" in piccolissime quantità anche negli USA.

Successivamente, negli anni '50, il London Dry Gin continuò a essere venduto in piccole quantità a clienti speciali come l'iconico regista Frank Capra.

Ad oggi, dell'antico London Dry Gin è presente un'unica bottiglia da cui gli esperti hanno ricreato quello che è un tempo era noto come "Best Berrys".

Il Berry's Gin è composto unicamente da quattro botaniche: **ginepro, radice di angelica, coriandolo e santoreggia invernale**.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: ricco di inebriante ginepro, con sentori di crema di violetta e una morbida gessosità.

Sapore: morbido quasi vellutato con spiccate note floreali con ginepro sempre protagonista

Finale: agrumato e con sfumature di caramelle gommose.



NIG



FORMATO (cl)	50
VOL	47%
BTG/CRT	6



BUOSI ITALIAN DRY GIN

Buosi Gin, dall'inconfondibile stile italiano, è un **Dry Gin con raffinati sentori di cacao e caffè**.

Le botaniche utilizzate sono frutto di una meticolosa ricerca da parte di Andrea Buosi e da un team di esperti che sapientemente hanno unito elementi del Classic Dry Gin con ingredienti che riprendono la storia del Buosino, speciale miscela di cacao e caffè espresso.

LE BOTANICHE: *Grano 100% italiano, Ginepro 100% italiano, Caffè Indonesia, Cacao Sur del Lago Venezuela, Limoni Costiera Amalfitana, Arancia Sicilia, Pepe selvatico del Madagascar, Sale di Trapani,*

Nel 1958 l'azienda Buosi nasce come piccola rivendita di prodotti dolciari e comincia distribuendo latte e generi alimentari agli abitanti di un piccolo paese in provincia di Varese.

Verso la fine degli anni '80, Denis Buosi presenta il Buosino, che ben presto diventerà prodotto iconico per la città di Varese.

Oggi Andrea Buosi, erede di tre generazioni di artigiani pasticciere italiani, celebra la storica ricetta di famiglia creando un Dry Gin completamente italiano di ispirazione classica.

Il design della bottiglia di Buosi Gin si ispira proprio a questi anni e alle origini, riprendendo la veste della tradizionale bottiglia del latte vintage.

Ogni bottiglia è prodotta da vetro riciclato, caratterizzata dal primissimo logo utilizzato dall'azienda per la sua apertura nel 1958.

Rispetto e innovazione danno vita ad un Italian Dry Gin che mantiene la sua versatilità in miscelazione portando nuove dimensioni a cocktail classici e moderni, come Negroni, Martini, Hanky Panky e Gin e Tonic.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: al naso si percepisce subito una grande presenza di ginepro e note agrumate.

Sapore: Pieno ed equilibrato, è un gin che bilancia sapientemente le componenti secche e morbide. Il suo alto grado alcolico rende il prodotto fresco d'impatto e più aromatico a fine bevuta. dopo ginepro e agrumi, si percepiscono leggermente note di cacao e caffè.

Finale: Leggermente speziato grazie ai sentori di pepe selvatico e un effetto minerale donato dalla componente salina del sale di Trapani.



DISTILLED DRY GIN CON ACQUA DI MARE

Distilled Dry Gin dalla forte impronta siciliana per la sua ideazione, produzione e realizzazione.

É attentamente bilanciato, con un equilibrio gustativo fatto di sapori e profumi autentici.

L'alcool utilizzato per l'infuso di ginepro alla base del gin Aquamaris è realizzato dalla fermentazione di “**tumminia**” e “**russello**”, grani antichi siciliani coltivati nei pressi della distilleria. L'infuso viene poi distillato nel Pot Still con un alambicco alimentato a fiamma da legna.

Poche, selezionate botaniche vengono messe in infusione a freddo, per oltre 72 ore, così che il distillato ne estragga interamente i profumi il limone verdello che trasmette freschezza e la santoreggia che ne definisce il carattere deciso.

Infine, prima della filtrazione a freddo e dell'imbottigliamento, il distillato viene portato alla gradazione desiderata con l'aggiunta di acqua di sorgente e acqua di mare del Mar Mediterraneo.

L'**acqua di mare**, microfiltrata per uso alimentare, con i sali minerali di cui è naturalmente ricca, oltre a conferire struttura esalta il sapore delle botaniche utilizzate.

FORMATO (cl)	50	5
VOL	43%	43%
BTG/CRT	6	30

CARATTERISTICHE

- ✓ Alcol di base: di grani antichi siciliani
- ✓ Botaniche: ginepro macedone, santoreggia, limone verdello
- ✓ Infusione: le botaniche vengono messe in infusione insieme prima della distillazione
- ✓ Distillazione: Pot-Still
- ✓ Alimentazione alambicco: legna
- ✓ Filtraggio: a freddo
- ✓ Diluito con: acqua demineralizzata e acqua di mare

GOLD EDITION

Aggiunta di oro alimentare
23 carati in pagliuzze.

FORMATO (cl)	50
VOL	43%
BTG/CRT	6



AQUAMARIS



L'ACQUA DI MARE

L'**acqua di mare**, microfiltrata per uso alimentare, in miscelazione esalta il sapore degli ingredienti grazie alla presenza di oltre **50 diversi sali minerali** di cui è naturalmente ricca e permette di legare ingredienti che difficilmente potrebbero stare insieme.

Viene sottoposta ad un processo di purificazione chemical free che la rende adatto all'uso alimentare e conforme agli standard di sicurezza alimentare.

USO IDEALE

- ✓ Preparazione di cocktail.
- ✓ Smoothie o bevande
a base di frutta.

FORMATO (cl)	100
VOL	-
BTG/CRT	6



VODKA CON ACQUA DI MARE E SALICORNIA

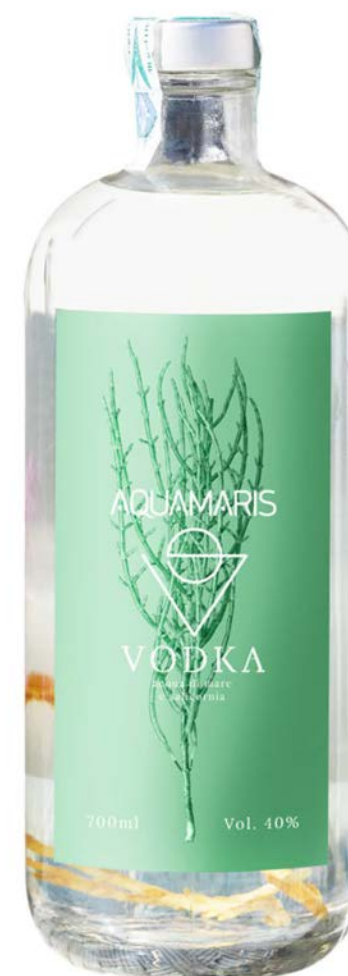
FORMATO (cl)	70
VOL	40
BTG/CRT	6

Una selezionata miscela di grani antichi siciliani è alla base del della vodka Aquamaris.

Il fermentato ottenuto dai grani viene distillato in colonna e affinato in acciaio.

L'**infusione di salicornia** conferisce al distillato una leggera **nota acidula e di piccantezza** che trova un perfetto equilibrio con la dolcezza naturale conferita all'alcol dai grani. Oltre alle note aromatiche la salicornia rilascia al distillato una unica colorazione con riflessi verde smeraldo.

Per la diluizione ed il raggiungimento della gradazione finale vengono utilizzati acqua demineralizzata proveniente da fonti naturali e acqua di mare del Mar Mediterraneo. L'acqua di mare, microfiltrata per uso alimentare, si abbina perfettamente alla salicornia, naturalmente sapida, e oltre a conferire struttura alla Vodka ne esalta il sapore e la rende ideale per l'utilizzo in miscelazione.





GIN



PROCERA AFRICAN JUNIPER GIN

Il gin **Procera** nasce dalla volontà di condividere il meglio dell'Africa con il mondo.

Procera Gin è stato lanciato nel 2019 da Nairobi Distillers in **Kenya** con l'obiettivo di mettere in mostra le botaniche africane, selezionate per la particolarità della loro qualità, provenienti da tutto il continente:

- ✓ Grani di pepe rosa del Madagascar
- ✓ Coriandolo e radice di iris dal Marocco
- ✓ Ginepro, lime swahili, arancia Pixie e tè verde del Kenya
- ✓ Miele di Acacia dalla Somalia
- ✓ Cardamomo e mazza di Zanzibar
- ✓ Selim Pepper dalla Nigeria

FORMATO (cl)	70
VOL	44%
BTG/CRT	6

Per la creazione della maggior parte dei gin viene utilizzato solo il Juniper Communis, mentre nel caso del Gin Procera, la **botanica più importante**, e dalla quale prende il nome, è il ginepro africano, meglio conosciuto come **Juniper Procera**, l'unica specie di ginepro originaria dell'emisfero australe, che viene raccolto a 70 km dalla distilleria.

Questa diversa varietà conferisce al gin note più terrose e nocciolate.

Procera viene distillato nel pot still Müller 230L Aromat utilizzando la tecnica "segreta" autodidatta di Roger (il Master Distiller), affinata in 30 anni di produzione di alcolici in Africa.

Procera è un gin perfetto da gustare liscio, con ghiaccio o in un martini.

Ogni **bottiglia** di Procera è **prodotta da vetro riciclato, ed è tradizionalmente soffiata a bocca**.

Ha un carattere singolare con un unico pezzo di legno di palma utilizzato come tappo.

Per ogni bottiglia di Procera venduta vengono piantati ulteriori alberi di ginepro per aiutare a sostenere la foresta e le comunità che li utilizzano.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: a primo impatto spiccano note terrose, cui seguono note agrumate vibranti e sentori di miele e floreali.

Sapore: elegante e rotondo, caratterizzato da intriganti note di ginepro e di nocciola che restano in primo piano, seguiti da leggeri sentori pepati e agrumati.

Finale: note leggermente legnose e pepate persistono a lungo al palato.



GIN



FORMATO (cl)	70
VOL	43%
BTG/CRT	6

WILLEM BARENTSZ

Il nome del gin deriva dal capitano **Willem Barentsz**: navigatore olandese ed esploratore dell'artico che ha organizzato tre spedizioni per la scoperta di un possibile passaggio a nord-est.

Durante l'ultima spedizione, rimase bloccato insieme al suo equipaggio a Novaya Zemlya (arcipelago del nord oceano) per circa un anno e morì durante il viaggio di ritorno nel 1597.

Il Willem Barentsz Gin è composto da una miscela di **due differenti distillati di cereali**: frumento inglese e segale dell'Europa centrale, entrambi senza OGM.

Le **nove botaniche** sono: Gelsomino Cinese, Ginepro della Macedonio, semi di coriandolo Rumeno, Radice di Angelica della Polonia, Buccia d'arancia della Spagna, Mandorle Spagnole, Liquirizia Cinese, Corteccia dell'Indonesia, radice di iris dall'Italia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: il gelsomino è dominante con ginepro e liquirizia.

Sapore: il gelsomino è il protagonista in assoluto insieme al ginepro.

MANDARIN & JASMINE

Le **bucce di mandarino lasciate in infusione** si vanno a unire al **richiamo del gelsomino**: a tutto ciò si aggiungono la segale e il frumento, che anch'essi unendosi in blend arrivano a comporre il mosaico dell'Handcraft Gin "Mandarin & Jasmine" prodotto dalla distilleria Barentsz.

È un Gin fuori dagli schemi, che risulterà particolarmente piacevole a tutti coloro che sono alla ricerca di gusti morbidi, rotondi e cremosi.

FORMATO (cl)	70
VOL	43%
BTG/CRT	6





GIN

GINARTE

Ginarte è un premium gin italiano dedicato all'arte e fatto di ingredienti di qualità toscana ma dalla vocazione internazionale.

L'**essenza artistica** di Ginarte risiede nel cuore stesso del suo contenuto: tra le botaniche sono state selezionate alcune *erbe che venivano utilizzate dai pittori nel Rinascimento per fare i pigmenti dei colori*.

Un gin raffinato e dal sapore unico ottenuto da **13 botaniche** selezionate: oltre alle bacche di ginepro, rigorosamente raccolte in Toscana, la nepitella, il cartamo, la reseda odorata, il guado di Montefeltro e la robbia, compongono la struttura di Ginarte.

In aggiunta, erbe come angelica, lavanda, ibisco, fiori di sambuco, germogli di pino, pino mugo e aghi di pino completano le botaniche e consentono di realizzare un gin pulito e complesso allo stesso tempo.

FORMATO (cl)	70	14x5 cl
VOL	43,5%	43,5%
BTG/CRT	6	6

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Al naso balsamico, con note fresche e floreali.

Sapore: In bocca un sapore pulito e complesso.

Finale: secco e persistente.

POMEGRANATE

Ginarte Pomegranate è una delicata aromatizzazione al melograno che arricchisce il carattere di Ginarte e ne conserva tutta l'eleganza e l'equilibrio. Dai semi del melograno viene estratta la parte aromatica del frutto. Il succo viene prima separato dall'acqua e poi distillato sotto vuoto a bassa temperatura in piccole sfere di vetro dalla capacità di due o tre litri. Il distillato ottenuto viene aggiunto a freddo a Ginarte.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: profumo di melograno con sentori di ginepro ed erbe.

Sapore: setoso e vellutato

Finale: persistente e fruttato

FORMATO (cl)	70
VOL	43,5%
BTG/CRT	6



VODKA

ROBERTO CAVALLI

Roberto Cavalli Vodka è un capolavoro di gusto. Sofisticata, elegante, dedicata ai palati più esigenti, nasce nel segno della tradizione e dell'eccellenza italiana nella distillazione.

Questa **vodka premium** viene ottenuta con la migliore selezione di grano coltivato nelle valli dove le Alpi Sud Occidentali incontrano il Po. L'acqua utilizzata nel processo di diluizione sgorga direttamente dalle pendici del Monte Rosa e, grazie al basso contenuto naturale di minerali, conferisce alla vodka una qualità straordinaria.

Roberto Cavalli Vodka è contenuta in una bottiglia unica e straordinaria che si ispira ad un'altra creazione di Roberto Cavalli: il profumo vintage "eau de parfum Roberto Cavalli"

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Profumo pulito e franco, con una sottile nota agrumata.

Sapore: Dolce, morbido ed equilibrato, di trama fine e setosa.

Finale: Lungo, morbido con note minerali che si esauriscono lentamente.

FORMATO (cl)	70	12x5 cl
VOL	40%	40%
BTG/CRT	6	6

SPECIAL EDITION - 1000 ml

Roberto Cavalli vodka **Special Edition** sono una linea esclusiva di bottiglie personalizzate prodotte nel **formato da 1000 ml**.

Gold e Mirror Edition sono decorate con un particolare rivestimento metallico che sfrutta l'assenza di pressione e forza elettrostatica per trasferire la pellicola sulla superficie già ricoperta di vernice.

La **Night Edition** è invece decorata con un rivestimento total black di inchiostro biologico, polimerizzato con luce UV che garantisce una resistenza straordinaria, mentre il logo del brand emerge in un colore argento caldo.





VODKA



LUKSUSOWA

La maggior parte delle vodka sono fatte con il classico grano, mentre la vodka Luksusowa, che significa LOOK-SOO-SO-VAH, il suo nome significa letteralmente “**lo spirito di alta qualità**”, è distillata dalle patate, da lì soprannominata “The queen of potatoes”.

Dalla sua creazione nel 1928 in Polonia, Luksusowa ha mantenuto i più alti standard di produzione.

28 medaglie d'oro internazionali coronano la sua qualità. Il suo perfetto equilibrio e morbidezza la rende ideale per cocktail, come un Classico Vodka Martini.

Luksusowa: l'autentica vodka polacca di lusso, viene prodotta esclusivamente in Polonia ed è composta solo da acqua e patate.

Certificata senza OGM, gluten free e kosher, senza contenere alcun additivo al di fuori dell'acqua.

La Luksusowa è una delle vodka polacche più premiate: **30 medaglie d'oro vinte**.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: ricco, con note distinte di bucce di patate arrostate, panna acida e delicato caramello.

Sapore: delicato, cremoso, purè di patate, popcorn imburrito, panna acida.

Finale: lungo ed equilibrato.

FORMATO (cl)	100	70
VOL	40%	40%
BTG/CRT	6	6



**POTATOES
FROM POLAND**



**CRYSTAL-CLEAN
WATER**



SIWUCHA

Siwucha trae il suo patrimonio dalle più antiche tradizioni della vodka polacca - ha sapori caratteristici che riflettono lo stile della vodka comunemente fatto in case padronali polacche nel 16 ° secolo.

Per dare a Siwucha quel valore aggiunto è stata combinata con circa il **5% di spirito da malto d'orzo** non rettificato e bacche di prugnolo, che aggiunge un aroma molto particolare alla vodka. Il tutto è filtrato attraverso fibre naturali e imbottigliato.

La bottiglia distintiva rappresenta le bottiglie di vodka vecchio stile con la sua semplice etichetta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: delicate note di terra con sentori di prugne .

Sapore: ricco di delicata dolcezza ed equilibrate note caratteriali di bacche di prugnolo con un tocco di speziato caldo

Finale: intenso finale complesso con un equilibrio di frutta secca e leggere note di cereali.

FORMATO (cl)	50
VOL	40%
BTG/CRT	12





AMARI

BITTERONE PALLINI

Il **Bitterone Pallini** viene realizzato secondo l'antica arte dei maestri liquoristi di casa Pallini, con oltre 140 anni di tradizione alle spalle tramandata di generazione in generazione. Questa particolare interpretazione del famoso Bitter all'uso d'Hollanda, studiato per la miscelazione, viene lanciato nell'anno 2019 per celebrare i 100 anni dalla nascita del re dei cocktails aperitivi, il «Negroni».

Il bitter Pallini si propone come ingrediente fondamentale di molti cocktails, aperitivi e long drink della miscelazione classica, come Negroni o Americano, ma può essere apprezzato anche con ghiaccio, soda e buccia di limone. Sull'etichetta è riprodotta la firma di Virgilio Pallini creatore della formula originale a garanzia dei consumatori contro ogni contraffazione.

Erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta, tra le quali: **assenzio, genziana e scorze di arancia amara**, vengono lasciate in infusione in una miscela di alcool e acqua. Successivamente la soluzione viene lasciata macerare, e decantare perché il prodotto possa raggiungere la sua massima limpidezza.

Il prodotto finito ha un aroma intenso ed un colore **rosso rubino**, può essere utilizzato liscio o in miscelazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: meraviglioso profumo di genziana e genzianella accompagnati da una nota balsamica di rabarbaro con un piccolo accenno all'agrumo.

Sapore: indiscutibilmente amaro, la genziana e legno quassio tirano fuori il carattere duro e inconfondibile del bitter all'italiana, con note vanigliate che contrastano l'amaro.

Finale: persistentemente amaro con note di carciofo.

FORMATO (cl)	100	70
VOL	28%	28%
BTG/CRT	6	6



“Forte, potente e concentrato. Il gusto profondo di questo Bitter è l'esempio perfetto della categoria: sentore intenso di arancia e di caffè, stile equilibrato e morbido. Il forte carattere continua a svilupparsi in bocca in modo eccellente”.

IWSC

International Wine & Spirit Competition



AMARI

APERONE PALLINI

L'**Aperone Pallini** è un'ottima opzione per gli amanti dei liquori da aperitivo: versatile nei cocktail Spritz e nella miscelazione di cocktail d'autore.

Colore arancione intenso, gusto elegante con una leggera amarezza, note di arancia rossa e spezie dolci.

Contiene sentori di vaniglia, scorza d'arancia ed erbe aromatiche che vengono lasciate in infusione in una miscela di alcool e acqua. Successivamente la soluzione viene lasciata macerare, e decantare perché il prodotto possa raggiungere la sua massima limpidezza.

Il gusto del nostro aperitivo è rotondo, vellutato e inizialmente dolce, l'amaro c'è ma viene fuori più tardi.

Ogni elemento è stato accuratamente selezionato per rendere il nostro Aperone perfetto per la creazione dei classici drink dell'aperitivo italiano.

FORMATO (cl)	100
VOL	15%
BTG/CRT	6



KEYKEGS



COCKTAIL PREMISCELATI IN KEYKEG

Pallini presenta per la prima volta i fusti **KeyKeg**.

Il sistema KeyKeg protegge le bevande, prolungandone la durata di conservazione.

I cocktail alla spina sono prodotti attraverso un processo industriale testato e somministrati in fusti riciclabili al 100%. I cocktail sono quindi erogati attraverso dei classici spillatori e serviti nel giro di pochi secondi.

Le caratteristiche del KeyKeg:

- ✓ Capacità: 20 lt (110 drink).
- ✓ Fusto in plastica 100% riciclabile.
- ✓ Maggiore sostenibilità ambientale.
- ✓ Attacco standard a baionetta.
- ✓ Conservazione per lungo periodo (fino ad 1 anno)
- ✓ Risparmio considerevole di costo.
- ✓ Minor occupazione di spazio in magazzino
- ✓ Forte incremento della produttività e l'eliminazione dell'esigenza di avere personale specializzato



QUALITÀ DRINK

pastorizzazione, carbonizzazione e ph sempre controllati per uno standard qualitativo eccellente



ECOSOSTENIBILE

fusto in plastica 100% riciclabile



TEMPI DI ESECUZIONE

un bartender impiega dai 20 ai 40 sec per eseguire un drink.
I nostri kegs impiegano 4-5 sec.



STANDARD DRINK

con un fusto da 20lt si producono 110 drink con una conservazione a lungo periodo senza alcuna alterazione



-SPRECHI + CONTROLLO

il controllo del beverage cost risulterà più stabile e reale.



CRESCITA GUADAGNI

meno consumi, meno sprechi,, maggior profitto, costo e gestione del personale ottimizzato



LIMONCELLO SPRITZ

Fresco, dissetante e glam al punto giusto: il Limoncello Spritz Pallini è il cocktail alcolico più trendy del momento!

Grazie ai nuovi KEYKEGS si prepara in un attimo ed è perfetto per essere servito come aperitivo o come after dinner rinfrescante.

Servitelo con l'aggiunta di ghiaccio, una fetta di limone ed una fogliolina di menta e in 5 secondi il tuo drink è servito!

FORMATO	20 lt
VOL	10,75%



APERONE SPRITZ

Un cocktail dal colore inconfondibile e conosciuto in tutto il mondo come simbolo dell'aperitivo: lo Spritz.

Amato da molti perché leggero, con una gradazione alcolica contenuta e dal gusto personalizzabile a seconda dell'amaro che si sceglie, noi lo proponiamo con il nostro APERONE PALLINI.

Il risultato è un aperitivo amabile, dalle note agrumate, fresco e dissetante, servitelo con l'aggiunta di ghiaccio, una fetta di arancio ed in 5 secondi il tuo drink è servito!

FORMATO	20 lt
VOL	9%

NOVITA'





FORMATO (cl)	100
VOL	40%
BTG/CRT	6

GOSLINGS BLACK SEAL RUM

Goslings è un'antica azienda fondata da James Gosling nel 1806, che produce rum nell'arcipelago delle Bermuda, utilizzando tre differenti rum di origine caraibica, provenienti da Jamaica, Barbados e Trinidad; per la produzione vengono usati diversi tipi di invecchiamento, lo stile produttivo è inglese e la materia prima utilizzata è la melassa di canna da zucchero. Ad oggi Goslings è l'unica azienda dell'arcipelago a produrre rum.

Goslings Black Seal è nato 1858, l'invecchiamento è compreso tra i tre e i sei anni. Il bouquet aromatico è arricchito da note di vaniglia e melassa che conferiscono un sapore unico alla miscela. Vanta prestigiosi premi internazionali tra cui la Medaglia di Platino del Beverage Testing Institute. Ed è l'unico rum adatto per la preparazione del Dark'n Stormy, cocktail nazionale delle Bermuda.

GINGER BEER

Goslings Ginger Beer nasce ricercando il corretto equilibrio tra dolce e piccante, con l'intento primario di rendere Ginger Beer l'abbinamento perfetto al sapore del Goslings Black Seal per dar vita la perfetto Dark'n Stormy, la formula studiata dalla famiglia Goslings si presta in modo impeccabile per la preparazione anche del Moscow Mule.

FORMATO (cl)	6x33
VOL	0
BTG/CRT	24



DARK'n STORMY

Ufficialmente cocktail nazionale delle Bermuda, è uno dei pochi cocktail al mondo ad essere un marchio registrato. Dal 2011 è anche un cocktail ufficiale IBA.

- ✓ 6 cl. Goslings Black Seal Rum
- ✓ 11 cl. Goslings Ginger Beer
- ✓ Squeeze and drop
- ✓ Guarnire con Rondella di lime



BLACK SEAL 151 RUM

Goslings Black Seal 151 gode della stessa fama del Black Seal 80 proof per il gusto inimitabile e la grande qualità del contenuto.

Questa potente miscela a 75,5° è componente ideale per la miscelazione Tiki per ricette come: Zombie, Swizzle 151, Mai Tai ecc. attualmente uno dei pochi rum over proof in stile inglese che viene venduto in Italia.

FORMATO (cl)	70
VOL	75,5%
BTG/CRT	6

FAMILY RESERVE

Goslings Family Reserve è prodotto con lo stesso incomparabile blend del Black Seal Rum invecchiato per 16 anni nelle botti di rovere, dalla prima all'ultima goccia, senza utilizzare metodo solera. Il risultato è l'acquisizione di preziose e complesse proprietà paragonabili a quelle dei più rari Scotch e Cognac.

In edizione limitata, le bottiglie di Family Reserve sono numerate a mano e si presentano nella loro inconfondibile bottiglia sciampagnotta: la leggenda dice che la famiglia Gosling iniziò ad imbottigliare proprio così nei primi del 900, recuperando le bottiglie di Champagne dalla Mensa Ufficiali dei Britannici di stanza alle Bermuda, e sigillandole con la gommalacca, da qui "Black Seal": sigillo nero. Da quel momento tutti presero a chiamarlo "Black Seal" e nacque il logo dell'azienda, una foca nera, giocando sul doppio significato di "sea/" in inglese (sia foca che sigillo).

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: ricco e cremoso, con sentori di sella di cavallo, frutta candita speziata.

Sapore: caldo e con note di melassa cioccolato fondente e lime.

Finale: lungo legnoso e con note d'albicocca.



FORMATO (cl)	70
VOL	40%
BTG/CRT	6

RUM



CONDE DE CUBA
RON ARTESANAL CUBANO

CONDE DE CUBA

La Distilleria Siviglia situata ad Amancio Rodriguez una piccola cittadina della campagna cubana ha circa 25 dipendenti ed è stata fondata nel 1946.

Nel 1986 l'impianto è stato rinnovato ed giorno d'oggi, è conosciuto come il miglior produttore di alcol extra sottile dell'isola.

Attraverso questo nuovo impianto la distilleria riesce a produrre 5.500 bottiglie di rum al giorno. L'intero processo produttivo (imbottigliamento, etichettatura) è totalmente eseguito a mano.

Il marchio è stato creato e venduto solo localmente nella provincia di Las Tunas nel 1987.

Nel 2017, dopo l'accordo Tecnoazucar-Rives Distillery, il marchio è stato ridisegnato e lanciato a livello internazionale.

Sua Eccellenza SIG. FRANCISCO DE VIVES Y PLANES ha ricevuto il titolo di Conde de Cuba dal Re Fernando VII di Spagna. Per onorare la sua carriera e i suoi successi nello sviluppo dell'industria dello zucchero nell'isola, il rum è stato chiamato Ron Conde de Cuba.

Sono tipici rum cubani, leggeri, croccanti e ben bilanciati prodotti da melassa.

SILVER DRY

Interamente prodotto a Cuba, il "Silver Dry" Conde de Cuba è un Rum Bianco e Secco ottenuto da canna da zucchero autoctona coltivata e distillata nell'isola. Si presenta incolore e limpido alla vista, con naso fresco e piacevole, che richiama la frutta fresca e la vaniglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Note Fresche, pulite e delicate di zucchero di canna e vaniglia leggermente agrumate e un accenno di cocco.

Sapore: Morbido e leggero, piacevolmente dolce, con note di vaniglia e un tocco di frutta tropicale con lievi sfumature speziate che aggiungono complessità.

Finale: Pulito e rinfrescante, con un retrogusto che richiama la dolcezza iniziale e lascia una piacevole sensazione di freschezza.

FORMATO (cl)	70
VOL	38%
BTG/CRT	6



3 AÑOS

Il Rum 3 Años firmato Conde de Cuba è uno spirito artigianale ricavato dalla miglior canna da zucchero dell'intera provincia di Las Tunas, a Cuba. Giallo dorato molto luminoso alla vista, è ottenuto da una miscela di rum distillati in alambicchi di rame e invecchiati in botti di rovere per 3-4 anni. Al naso propone aromi di frutta fresca, canna da zucchero e leggere note boisé, che conducono ad un sorso morbido e speziato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Delicate e armoniose caratterizzato da note dolci di vaniglia, miele e caramello. Si avvertono anche sentori di frutta secca come uva passa e leggeri accenni di quercia, derivanti dall'invecchiamento in botti di rovere.

Sapore: Morbido e avvolgente con note di vaniglia, caramello e un tocco di miele con anche sfumature di mandorle tostate e leggeri sentori di legno, che aggiungono complessità e profondità al sapore.

Finale: Lungo e piacevole, con un retrogusto dolce e leggermente legnoso che persiste in bocca.

FORMATO (cl)	70
VOL	38%
BTG/CRT	6

7 AÑOS

Un rum invecchiato di sette anni di Conde de Cuba. Prodotto dalla fabbrica Ron Sevilla di Las Tunas. La lunga maturazione in botti di legno di quercia e la passione del maestro enologo rendono questa creazione una vera delizia per il palato. Leggero ed equilibrato, Conde de Cuba un tipico rum cubano.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: bouquet finemente equilibrato con note variegata di vaniglia.

Sapore: aromi complessi di canna da zucchero e vaniglia.

Finale: : Lungo e persiste in bocca lasciando una sensazione calda e avvolgente

FORMATO (cl)	70
VOL	38%
BTG/CRT	6



RUM



RON COLÓN SALAVADOREÑO

Ron Colón nasce nel 2018 da due amici e colleghi, Thurman Wise e Pepijn Janssens durante un viaggio di lavoro ad “El Salvador” dove si producono alcuni dei migliori zuccheri e caffè del mondo ed è proprio lì che è nata l’dea di creare un prodotto che potesse mostrare i valori di questa terra meravigliosa: schietta, ricca e colorata.

Nel 1892, il governo decise che il peso salvadoreño, fosse chiamato «Colón», in omaggio a Cristoforo Colombo. Il Colón è rimasta la valuta di El Salvador fino al 2001, quando è stata sostituita dal dollaro Usa.

Ron Colon rende **omaggio alle vecchie banconote e monete “colónes”** nelle etichette e alla moneta unica che è posta nel tappo di ogni bottiglia. La moneta può essere estratta e raccolta.

Attualmente il brand Colon comprende tre referenze il classico **Ron Salvadoreño** a 55,5°, il **Ron Colón Salvadoreño Coffee infusion** sempre a grado pieno 55,5° prodotto utilizzando chicchi di caffè bourbon della regione di El Ciprés, coltivati a 1700 m vicino al famoso vulcano Santa Ana di El Salvador, e infine la proposta di Colon si completa con **Rum Rye Colón** che non è né un rum né un rye whiskey ma allo stesso tempo li contiene entrambi,



CLASSICO

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Note vegetali molto fresche e frutta tropicale

Sapore: al palato porta le stesse note di frutta tropicale, caldo esplosivo, melassa e spezie tostate.

Finale: Equilibrato con cremoso cioccolato al latte, mandorle tostate e albicocca secca.

FORMATO (cl)	70
VOL	55,5%
BTG/CRT	6



CAFFÈ

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: ricco e inebriante profumo di moca con zucchero bruciato.

Sapore: inconfondibile aroma di chicchi di caffè appena tostato con liquirizia e sfumature di anice

Finale: Caldo con aroma di caffè tostato lungo ed equilibrato.

FORMATO (cl)	70
VOL	55,5%
BTG/CRT	6



RUM RYE

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: miste note di melassa e di cereali.

Sapore: inconfondibile presenza di Ron Colón con melassa erbacea riequilibrato con di note speziate e vanigliate.

Finale: lungo vanigliato con note di tostatura persistenti.

FORMATO (cl)	70
VOL	50%
BTG/CRT	6



RUMZCAL

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: note di fumo e terra, completati da una naturale dolcezza

Sapore: inconfondibili note di mezcal e rum affumicato, note salmastre e terrose,

Finale: emergono note di frutta tropicale.

FORMATO (cl)	70
VOL	49.5%
BTG/CRT	6



RED BANANA

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: note tropicali come zucchero di canna e banana.

Sapore: l'incontro tra il Colon Blu e la banana creano un bouquet di sapori di cacao tostato con un finale di banana caramellata.

Finale: morbido con note persistenti,

FORMATO (cl)	70
VOL	49.5%
BTG/CRT	6



Ron ROBLE Viejo

SABEMOS VIVIR



RUM

RON ROBLE

L'azienda **Roble** è stata fondata dall'ingegnere chimico Giorgio Melis, che per 26 anni ha distillato e invecchiato il famoso rum Pampero. Giorgio ad oggi vanta oltre 50 anni di esperienza nella produzione di rum!

Dopo aver lasciato Pampero ha fondato Rones Añejos de Venezuela, una società incentrata sull'invecchiamento, assemblaggio e vendita di distillati di canna da zucchero.

La sua ispirazione e dedizione hanno portato alla luce a questa meravigliosa collezione.

VEJO EXTRA AÑEJO

Roble Extra Añejo è una miscela di lotti scelti con età compresa tra 8 e 12 anni invecchiati in botti ex-bourbon ed ex-Pedro Ximénez.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: morbido e di lunga durata con sentori di rovere e cuoio.

Sapore: secco ma robusto, con caramello e frutta candita qualche accenno di tannicità.

Finale: delicatamente speziato con frutta secca e vaniglia.

FORMATO (cl)	70
VOL	40%
BTG/CRT	6

VEJO ULTRA AÑEJO

Roble Ultra Añejo invecchiato per un minimo di **12 anni** in piccole botti da 220 litri ex-bourbon ed ex-Pedro Ximénez è la punta di diamante di questa meravigliosa serie prodotta da Giorgio Melis.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

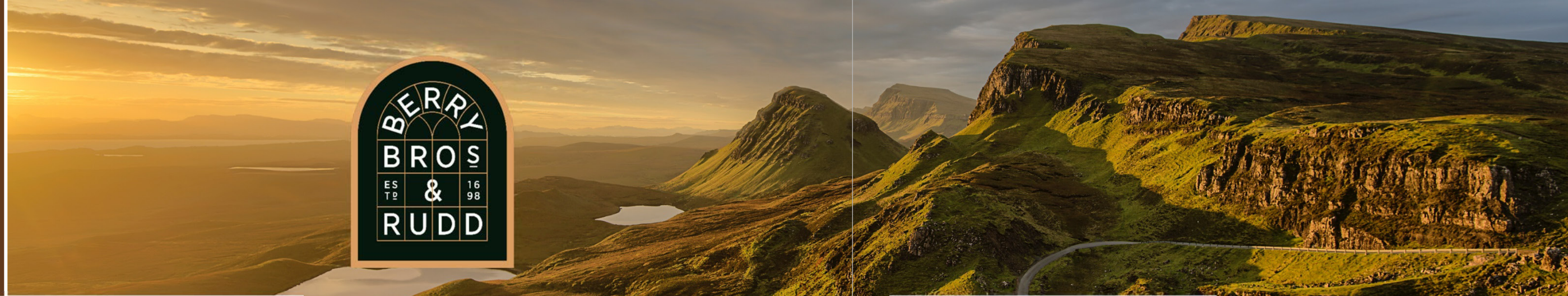
Profumo: elegante e complesso con buccia d'arancio e frutti di bosco.

Sapore: intensa sensazione di nocciola, zucchero bruciato e liquirizia.

Finale: lungo e intenso sapore di cuoio e tabacco.

FORMATO (cl)	70
VOL	40%
BTG/CRT	6





SPEYSIDE

BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

I più famosi whisky della Scozia provengono dallo **Speyside**, noto per il suo stile accessibile e fruttato e per la sua complessità floreale.

Il nostro classico Speyside Malt cattura l'essenza stessa della regione, bilanciando aromi di frutta sottile e miele con aromi semplici ma complessi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: frutta mielata, agrumi e legno.

Palato: cremoso agli agrumi, miele, arrotondato

Finale: frutti rossi, medio-lungo.

FORMATO (cl)	70
VOL	44,2%
BTG/CRT	6



ISLAY

BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

L'isola di **Islay** è rinomata per lo stile torbato distintivo e i sapori affumicati dei suoi whisky.

Il classico Islay Malt è una miscela accuratamente selezionata di botti di alcune delle iconiche distillerie dell'isola, creando un mix fumoso ed equilibrato, complesso e distinto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: aromi di catrame si integrano perfettamente con quelli fruttati e si completano a vicenda, ma la caratteristica nota di torba di Islay ha il sopravvento.

Palato: consistenza piena, cremoso con un pizzico di dolce, con un vago ricordo del suo patrimonio fumoso.

Finale: lunga permanenza di fumo e torba.

FORMATO (cl)	70
VOL	44,2%
BTG/CRT	6



PEATED CASK MATURED

BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

Storicamente quasi tutti gli scotch portavano una caratteristica nota fumosa, poiché la torba era il combustibile più facile da reperire; oggi tuttavia, è molto meno comune.

Il nostro **Peated Cask** è un omaggio alla tradizione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: ben equilibrato, con aromi di torba di contorno. Il sottofondo fruttato offre una complessità interessante.

Palato: una dolcezza fruttata introduce il carattere morbido torbato. Equilibrato alla perfezione.

Finale: medio-lungo.

FORMATO (cl)	70
VOL	44,2%
BTG/CRT	6



SHERRY CASK MATURED

BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

Le botti di sherry sono considerate un lusso nella produzione del whisky. Questi costosi barili conferiscono uno spirito con note distintive di frutta, agrumi e noci.

Il nostro **Sherry Cask** è miscelato con le migliori botti di Sherry per offrire un'espressione equilibrata di questo stile unico e coinvolgente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: predominanza dello sherry con note secondarie resinose e prugna.

Palato: frutta ben bilanciata su un letto di Sherry.

Finale: lunga e prolungata delizia allo Sherry.

FORMATO (cl)	70
VOL	44,2%
BTG/CRT	6





WHISKEY



WHISKY



SINGLE MALT IRISH WHISKEY

L'Irlanda ha una lunga storia di distillazione, alcuni dicono più lunga della Scozia. Negli ultimi anni c'è stata una rinascita nel numero di distillerie nuove e vecchie aperte o riaperte. Il nostro **Classic Irish Malt** proviene dalla Great Northern Distillery di Dundalk e mostra tutti i sapori tipici che ci si aspetta da un Irlandese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: intenso aroma di crema pasticcera aromatizzata alla vaniglia

Sapore: al palato morbido ed elegante con sentori di biscotto al burro.

Finale: lungo e asciutto, con una lieve nota agrumata.



IRELAND

FORMATO (cl)	70
VOL	44,2%
BTG/CRT	6



DAFTMILL^{SCOTCH WHISKY} SUMMER BATCH RELEASE

Questa distilleria è stata fondata da Francis e Ian Cuthbert la cui famiglia coltiva la terra dagli anni '80. Ciò che rende Daftmill unico è la natura tradizionale della produzione: Daftmill è una vera distilleria agricola. Tutto l'orzo utilizzato per la produzione è coltivato da Francis Cuthbert nella tenuta. Il whisky è tutto distillato da Francis nella fattoria fuori stagione; due mesi in estate e due mesi in inverno: questo è un modo molto tradizionale di gestire una distilleria che non si vedeva in Scozia dal 1800. Daftmill è anche una delle distillerie più piccole della Scozia, distillano solo 100 botti all'anno. Daftmill è l'unica distilleria in Scozia che potrebbe utilizzare la definizione di "Single Estate Farm Distillery».

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: inizialmente timido ma poi un meraviglioso equilibrio di frutta fresca tropicale che ricorda il mango, con aromi persistenti, fichi secchi e tabacco.

Sapore: Meravigliosamente speziato con note di scorza di limone che si sviluppano in qualcosa di più morbido e caramellato.

Finale: eccezionale con un aroma unico e ondate di pan di zenzero speziato, fresche e persistenti.

FORMATO (cl)	70
VOL	46%
ANNO. DIST.	2010
ANNO. IMBOT.	2021
ZONA	Lowland
CASK	Ex Bourbon

FORMATO (cl)	70
VOL	55,7%
ANNO. DIST.	2006
ANNO. IMBOT.	2022
ZONA	Lowland
CASK	Ex Bourbon





Numero di lotto

Anno di imbottigliamento

Grado alcolico

Distilleria

Anno di distillazione

Zona di provenienza

Capacità

La **Berry Bros. & Rudd** con oltre 75 anni di esperienza nella selezione e degustazione nel mondo del whisky, ha una famiglia di esperti che non può essere eguagliata; composta da **Doug McIvor** (in alto a destra) Reserve Spirits Manager, **Ronnie Cox** (a sinistra) Brands Heritage Director, Jonny McMillan Assistant Reserve Spirits Manager.

Il team, guidato da Doug, ha selezionato una gamma unica di stili per regioni ed invecchiamento, nel mondo dello scotch whisky e rum che consente agli appassionati di esplorare l'ampiezza e la profondità di ogni categoria.

Con l'etichetta Berrys' Own Selection la Berry Bros. & Rudd è stata votata miglior rivenditore mondiale di whisky da "Whisky Magazine" nel 2006 e nel 2007 e nel 2010 e 2011 è stata premiata come miglior imbottigliatore indipendente al mondo.

Oggi, molti anni e migliaia di whisky dopo, molto è cambiato, ma l'unica cosa che è rimasta davvero inalterata è la filosofia di base. Credono ancora infatti, che tutto ciò che vada cercato in un vino o in uno spirito si riduca ad una semplice domanda: «E' buono da bere?»



ARDMORE

FORMATO (cl)	70
VOL	60,7%
ANNO. DIST.	2006
ANNO. IMBOT.	2021
ZONA	Highlands
CASK	Hogshead



MILTONDUFF

FORMATO (cl)	70
VOL	52,5%
ANNO. DIST.	2002
ANNO. IMBOT.	2022
ZONA	Speyside
CASK	Hogshead



ORKNEY

FORMATO (cl)	70
VOL	61,4%
ANNO. DIST.	2005
ANNO. IMBOT.	2021
ZONA	Highlands
CASK	Hogshead



TEANINICH TOKAJI

FORMATO (cl)	70
VOL	55,1%
ANNO. DIST.	2009
ANNO. IMBOT.	2022
ZONA	Highlands
CASK	Hogshead



CAOL ILA 2009

FORMATO (cl)	70
VOL	56,9%
ANNO. DIST.	2009
ANNO. IMBOT.	2021
ZONA	Islay
CASK	Hogshead



CAOL ILA 2010

FORMATO (cl)	70
VOL	56,5%
ANNO. DIST.	2010
ANNO. IMBOT.	2022
ZONA	Islay
CASK	Hogshead

EZRA BROOKS

Ezra Brooks Distillery nasce negli anni 50, dalla famiglia Medley.

La distilleria divenne ben presto famosa per il suo Bourbon in tutti gli Stati Uniti, guadagnandosi una reputazione come il miglior bourbon qualità/prezzo.

Infatti, Ezra Brooks Distilling Co. è stata elogiata dal governo degli Stati Uniti nel 1966 come "Kentucky's Finest Little Distillery".

L'emblema è ancora stampato sull'etichetta Ezra Brooks Black Label.

BLACK LABEL 99 PROOF BOURBON WHISKEY

Ezra Brooks Black Label, ha un Mash composto da **78% di Mais, 10% segale, 12% malto d'orzo**.

Dopo la distillazione il prodotto viene **invecchiato per 4 anni** in barriques nuove di rovere.

Aroma: Sentori di miele e vaniglia, accentuati da note di agrumi

Palato: Caramello e vaniglia con sentori di cioccolato e spezie

Finale: morbido e caldo.

FORMATO (cl)	70
VOL	49,5%
BTG/CRT	6

STRAIGHT RYE WHISKEY

Ezra Brooks **Straight Rye Whiskey** ha un Mash composto da **51% Segale, 37% Mais, 12% Malto d'orzo**.

Dopo la distillazione il prodotto viene **invecchiato per 2 anni** in barriques nuove di rovere.

Aroma: sentori di cioccolato, cuoio, vaniglia e chicchi speziati.

Palato: Leggermente dolce e legnoso.

Finale: caldo e speziato.

FORMATO (cl)	70
VOL	45%
BTG/CRT	6



7 YEARS BOURBON WHISKEY

Old Ezra 7 anni ha un mash composto da **78% Mais, 10% segale, 12% malto d'orzo**.

Dopo la distillazione il prodotto viene invecchiato per 7 anni in barriques nuove di rovere.

Aroma: sentori di cuoio, vaniglia, quercia e spezie da forno.

Palato: note forti di quercia e pepe nero con sentori di tabacco, perfettamente equilibrato con cannella, caramello e vaniglia.

Finale: lungo, caldo e speziato.

FORMATO (cl)	70
VOL	58,5%
BTG/CRT	6





WHISKEY



WHISKEY



FORMATO (cl)	70
VOL	45%
BTG/CRT	6

OCEAN AGED AT THE SEA

Nel 2012 Trey Zoeller, sperimenta una nuovo tipo di invecchiamento, prese tre delle sue botti di Jefferson's bourbon e le fece caricare sulla M.V. OCEARCH, le tre botti rimasero sulla barca viaggiando per tutto l'Oceano Pacifico.

Al ritorno dopo quattro anni di mare si accorse che l'aria marina, le differenti temperature e il movimento costante donarono al bourbon un fantastico profilo con profonde note di caramello e un gusto dolce e salato derivato dall'aria marina.

Aroma: note di vaniglia e legno che si amalgamano a grano e caramello salato con sentori floreali.

Palato: dolce e piccante con note di caramello, vaniglia, agrumi, sentori di pepe e fumo

Finale: di media persistenza con note di cereale, vaniglia, zucchero di canna e fumo con caramello salato.

JEFFERSON'S RESERVE

Nel 1997, quando Jefferson avviò la produzione, trovammo un bourbon di 15 anni che immediatamente sapemmo fosse ricco, complesso e che doveva essere immesso sul mercato. Fu nel 2003 che decidemmo di portare altri bourbon per creare Jefferson's Reserve.

Simile a Jefferson, con oltre il 50% di bourbon, utilizziamo 15 anni in più per creare più sapore e complessità.

Aroma: Fresco con note di mais tostato, caramello e rovere

Palato: Morbido, dolce e di buon corpo, note di caramello, vaniglia, cereali tostati e sentori di spezie.

Finale: Di breve durata, note di vaniglia crema pasticceria, mais.

FORMATO (cl)	70
VOL	45,1 %
BTG/CRT	6



CASK FINISH

FORMATO (cl)	70
VOL	46%
BTG/CRT	6

MARCHESI DI BAROLO CASK

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al Naso: Fruttato con aromi di fragole e cannella, sentori di banana frita e caramellata.

Al Palato : Un ottimo mix di spezie e caratteri di frutta. Mele rosse, frutti di bosco e ciliegie rosse.

Finale: Sentori di rovere pepato portano ad un finale speziato.

CHÂTEAU PICHON BARON FRENCH OAK CASK

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al Naso: lievi sentori di uva fragola , fruttato e gentile con alcune sfumature di frutti rossi.

Al Palato: succoso, morbido e leggero. Dolce, frutti di bosco con un po 'di mela rossa, fragola e spezie.

Finale: sentori di vaniglia, moka e spezie, avvolto in rovere secco.



XAMÁN

THE ONE WHO KNOWS

Mezcal Xamán incarna ricca tradizione zapoteca.

Anticamente, in Messico, gli sciamani erano le guide spirituali del popolo pre-ispánico, utilizzando i poteri curativi del mezcal per rafforzare i legami mistici delle comunità. Per questo, il mezcal veniva consumato esclusivamente durante cerimonie e festività spirituali.

Lo scopo di Mezcal Xamán è di riprendere queste tradizioni e di condividerle con il resto del mondo, dandogli però un tocco moderno.

Uno spirito davvero artigianale e tradizionale

- ✓ Tutte le nostre bottiglie contengono solo agave, fuoco, acqua e aria
- ✓ Non viene utilizzata elettricità durante l'intero processo di produzione
- ✓ Utilizziamo solo piante mature e ricche di sapore (circa 10 anni d'età)
- ✓ Tre generazioni di maestria mezcalera, single origin, nei pressi di Santiago Matatlán, Oaxaca, Messico.
- ✓ prodotto in maniera coscente e sostenibile
- ✓ Zero additivi



ESPADÍN

Un mezcal versatile e bilanciato, con la giusta affumicatura, il nostro Espadín è sia delizioso in cocktail rinfrescanti sia ottimo da gustare da solo.

Agave 100% Espadín Joven (AngustifoliaHaw) selezionato e raccolto a mano, cotto in forni di pietra, fermentato in tini di legno e distillato due volte in alambicchi di rame.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Naso: affumicatura equilibrata, con note floreali e di caramello.

Sapore: semi-secco che evoca le tipiche note fresche dell'anice selvatico. Leggera dolcezza con la giusta acidità.

FORMATO (cl)	70
VOL	42%
BTG/CRT	6

CITRUS

È risaputo che in Messico il giorno dei "Morti" (Día de los Muertos) è una data molto importante, specialmente a Oaxaca. Parte di questa tradizione consiste nel fare un'offerta ai defunti, includendo oggetti e cibo che piacesse a queste persone.

Si narra che un giorno un maestro mezcalero decise di aggiungere tutte queste offerte all'interno degli alambicchi durante la seconda distillazione del mezcal, dando vita al mezcal pechuga: un nuovo e speciale spirito ricco di sapori, storia e tradizione che ancora oggi viene utilizzato in feste e occasioni importanti.

Xamán Citrus è una versione moderna del tradizionale mezcal "pechuga".

Durante la seconda distillazione, abbiamo scambiato le proteine animali tradizionalmente aggiunte all'alambicco, con la nostra ricetta vegetariana ed unica. Il prodotto finale ha forti note agrumate accompagnate dalla dolcezza del nostro espadin in un distillato caratteristico e delizioso.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Naso: affumicatura equilibrata, con note di agrumi.

Sapore: semisecco, leggermente dolce con acidità equilibrata.

FORMATO (cl)	70
VOL	42%
BTG/CRT	6



MEZCAL



TEQUILA

MAYACIEL è un Tequila che cattura lo stile di vita del Messico moderno e riporta questo fantastico spirito a nuova vita in un design moderno e un gusto unico. Ogni bottiglia di MAYACIEL è unica e accuratamente realizzata a mano in lotti limitati seguendo un processo di distillazione auto-sviluppato.

MAYACIEL è un prodotto naturale da una produzione sostenibile e come tale al 100% biologico. Per la produzione del nostro Tequila, utilizziamo solo le agavi più mature, che sono coltivate in modo completamente naturale, per un massimo di otto anni nei terreni di nostra proprietà nella Valle de Tequila. Oltre all'acqua di sorgente filtrata dalla pietra vulcanica, non viene aggiunta altro che la passione per il nostro Tequila.



TEQUILA BLANCO

Per la produzione del nostro Tequila Blanco usiamo solo le agavi più mature, che sono coltivate in modo completamente naturale fino a otto anni, sui nostri campi nella Valle de Tequila. Oltre ad acqua di sorgente filtrata da pietra vulcanica, aggiungiamo solo la passione per il nostro lavoro. Il nostro Tequila Blanco è il cuore della famiglia MAYACIEL.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Aromi floreali e un genuino profumo di agave.

Sapore: Fruttato e fresco con un tocco di lime, vaniglia con sottili note di pepe con molta agave.

Finale: Di lunga durata e complesso, ma delicato da gustare.

FORMATO (cl)	50
VOL	45%
BTG/CRT	6



ROSA - TEQUILA BLANCO

Per la raffinazione del nostro Tequila Rosa, usiamo botti da vino rosso, selezionate da un'eccellente cantina degli altipiani messicani. La base originale è il nostro Tequila Blanco, che facciamo accuratamente maturare nelle botti per diverse settimane. Questo conferisce al Mayaciel Rosa il suo aroma unico e il suo colore caratteristico, una vera unicità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Aromi di frutti di bosco, con note distintive di Agave.

Sapore: Uva rosso scuro e frutti di bosco, abbinati a una struttura tannica unica e note sottili di pepe.

Finale: Piacevolmente asciutto con un finale variegato e ricco.

FORMATO (cl)	50
VOL	44%
BTG/CRT	6

TEQUILA REPOSADO

Il nostro Reposado matura per circa un anno e mezzo in botti di rovere invecchiate con cura. Tuttavia, non usiamo botti di bourbon come si fa in genere, ma di rum caraibico. Ciò preserva meravigliosamente l'aroma fresco di agave impreziosito da fine caramello e note di vaniglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Aromi di agave cotta con note di vaniglia e caramello.

Sapore: Un gioco aromatico di agave fresco e floreale con note di frutti tropicali, sentori di botte caraibica.

Finale: setoso e morbido.

FORMATO (cl)	50
VOL	43%
BTG/CRT	6





TEQUILA



GHOST TEQUILA 100% AGAVE AZUL

La nostra ricetta e il nostro processo produttivo, combinano un pizzico di **peperoncino Bhut Jolokia** con la naturale dolcezza dell'agave per creare una sensazione unica. L'intenso calore speziato e la morbidezza setosa rendono ogni bevanda più morbida e istantaneamente più gustosa ed emozionante. Le vostre papille gustative vi ringrazieranno.

Crediamo che un grande tequila cominci con la scelta di una grande agave, ecco perché ogni batch di Tequila Ghost, è prodotto utilizzando esclusivamente l'Agave Blue proveniente da Jalisco, Messico.

Durante il processo di produzione, vengono estratti gli zuccheri naturali dell'agave che portano una nota dolce sulla punta della lingua, lasciando una sensazione speziata sul retro del palato.

Questo fa sì che il tequila sia estremamente versatile e incredibilmente morbido.

FORMATO (cl)	70
VOL	40%
BTG/CRT	6



TEQUILA

CAMARENA TEQUILA

Tequila Familia Camarena, con oltre 250 anni di tradizione nella regione di Jalisco, è sinonimo di eccellenza nella produzione di tequila. La Familia Camarena è una delle più antiche produttrici di tequila, con un impegno tramandato di generazione in generazione. Ogni fase della produzione, dalla coltivazione dell'agave blu Weber al raccolto a mano, riflette metodi tradizionali che garantiscono un prodotto di alta qualità e si distingue per il rispetto dell'ambiente e l'uso di metodi sostenibili.

La tequila Camarena ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti in competizioni internazionali, testimoniando la sua qualità eccezionale. Icona di autenticità e passione, garantisce un'esperienza indimenticabile in ogni sorso, rendendo omaggio alla vera tradizione messicana.

SILVER

Viene prodotta utilizzando esclusivamente agave blu Weber coltivata nelle ricche terre vulcaniche di Jalisco. L'agave è raccolta a mano, cotta in forni tradizionali di mattoni e distillata in alambicchi di rame, preservando così la qualità e il carattere distintivo della tequila.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Fresco e pulito, con evidenti note erbacee e vegetali tipiche dell'agave.

Sapore: Sentori di agrumi come limone e lime, con un delicato tocco floreale..

Finale: Rotondo, con una piacevole dolcezza e sapori intensi di agave cotta.

SILVER E REPOSADO

FORMATO (cl)	70
VOL	40
BTG/CRT	6



REPOSADO

Prodotta utilizzando metodi tradizionali che includono la cottura dell'agave in forni di mattoni e la distillazione in alambicchi di rame. L'invecchiamento in botti di rovere per almeno due mesi conferisce a questa tequila il suo caratteristico profilo aromatico e gustativo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: Ricco e complesso, con una combinazione di note tra caramello e vaniglia, con una sottile presenza di agave cotta, accompagnata da sentori di rovere.

Sapore: Aroma robusto di quercia, cioccolato con la dolcezza naturale dell'agave cotta lasciando aromi intensi di vaniglia e un seducente tocco di pesca.

Finale: Lungo e piacevole, con un ritorno di note di vaniglia e un leggero calore speziato che persiste sul palato.



SCIROPPI MIXOLOGY



AGAVESITO

Agavesito nasce da un progetto innovativo frutto della collaborazione tra Cristian Bugiada, Claudio Sblano e Roberto Artusio, soci di La Punta, il locale romano che celebra la cultura del distillato di agave. La loro sfida era quella di creare uno **sciropo** di agave biologica di alta qualità **pronto all'uso nella mixology**, facilmente reperibile e standardizzata, che potesse esaltare la miscelazione con tequila, mezcal ed altri distillati di agave.

Per realizzare Agavesito, sono state testate diverse ricette all'interno di La Punta, poi perfezionate nei laboratori di Pallini, che vanta una lunga storia nella produzione di sciroppi e liquori.

Agavesito è **composto da un nettare di 100% agave biologica** equilibrato con zucchero liquido e aromi naturali, che valorizzano il delicato sapore dell'agave e lo rendono trasversale nella miscelazione. Il **grado brix di Agavesito, che si colloca tra il grado brix dei normali sciroppi e il grado brix del nettare di agave**, è stato scelto per migliorare la fluidità del prodotto in fase di miscelazione, mantenendo invariate le caratteristiche tipiche del nettare stesso.

L'**equilibrata percentuale di fruttosio**, naturalmente presente nel nettare di agave, riequilibrata con il glucosio, consente di avere una miscela con una variazione del potere dolcificante, in funzione delle temperature di impiego, più adatta all'utilizzo nella miscelazione, migliorando la texture del drink finale.

L'innovazione di Agavesito risiede nell'essere il **complice perfetto di tequila, mezcal ed altri distillati di agave**, esaltando e rendendo protagonista il distillato e dando la giusta ed equilibrata aromaticità tipica del nettare di agave, senza imporsi come sapore.

TOMMY'S MARGARITA

- ✓ 50 ml Tequila blanco
- ✓ 20 ml Agavesito sciroppo di agave
- ✓ 30 ml succo di lime fresco



FORMATO (cl)	50
VOL	-
BTG/CRT	6



BERRY'S



No. 3 - VESPER MARTINI

Il nostro Vesper Martini pre-imbottigliato è garantito per colpire nel segno ogni volta, come la spia che ha creato la versione originale.

Abbiamo collaborato con il barista di fama mondiale **Alessandro Palazzi** del famoso Dukes Bar di Londra, per creare una versione pronta del classico cocktail.

Preparati secondo i nostri rigorosi standard e quelli di Alessandro, la vodka e il vermouth più pregiati vengono combinati con il gin No.3 – nominato quattro volte il migliore al mondo – per creare un prodotto iconico pronto al consumo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: agrumato, ginepro fresco, aromatico

Sapore: un'ondata di ginepro fresco di pino, agrumi freschi e luminosi ricopre il palato, con spezie essiccate e note aromatiche.

Finale: agrumi dolci e spezie persistenti

FORMATO (cl)	50
VOL	28,6%
BTG/CRT	6

KING'S GINGER

Realizzato per la prima volta da Berry Bros. & Rudd per King Edward VII nel 1903, il King's Ginger è di colore dorato ed ha un sapore deliziosamente avvolgente, perfetto per riscaldare una serata in compagnia.

E' prodotto utilizzando una base di **acquavite di cereali, limone, zenzero, zucchero e acqua**. E' prodotto nel Regno Unito nella Thames Distillery.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: è inconfondibilmente Ginger - una nuvola di zenzero fresco naturale con una leggera aura di limone piccante attira rapidamente il primo sorso.

Sapore: il flusso iniziale di dolcezza di zenzero è delicatamente interrotto dal formicolio dello zenzero fresco e da un leggero e delicato sentore di limone ma allo stesso tempo decisamente piccante.

Finale: caldo, appagante e di grande lunghezza.

FORMATO (cl)	50
VOL	29,9%
BTG/CRT	6





AMARI

AMANTE 1530

Proveniente dalla **storica tenuta Il Palagio del 1530** in Toscana, quest'ultima innovazione nell'amaro offre una nuova interpretazione di un vecchio classico; combinando aromi di agrumi italiani, zenzero e caprifoglio per aiutarti a godere di un gusto amaro unico. Amante 1530 trasporta l'arte della produzione di liquori italiani nel 21° secolo e annuncia una nuova era dell'amaro.

Prodotto a Roma, perché i migliori prodotti italiani hanno svolto un ruolo importante nello sviluppo e nella produzione di Amante 1530. La nostra ricetta è stata sviluppata dal famoso enologo Riccardo Cotarella, ben noto per il suo lavoro in tutto il settore, in particolare sui vini Antinori e sui vini della tenuta per Il Palagio. Il liquido finale è prodotto dalla Pallini in una delle distillerie più antiche e importanti di Roma.

Delicatamente equilibrato per non risultare né troppo dolce né troppo amaro, Amante si sposa bene con tutti i tuoi cocktail preferiti ed è delizioso anche liscio, servito da solo in un bicchiere pieno di ghiaccio.



Tenuta Il Palagio

FORMATO (cl)	70
VOL	15%
BTG/CRT	6



AMARI

FERRO CHINA BALIVA

Nel 1894 il dott. Ernesto Baliva, medico Romano, sviluppò la ricetta della Ferro China; la raccomandazione era un cucchiaino al giorno. Si credeva che il ferro diluito in alcool fosse assorbito meglio dall'organismo. Anche la combinazione con la corteccia di china era considerata una cura contro la malaria.

Baliva Ferro China è diventato un prodotto di grande successo e il Dr. Baliva ha chiesto a Virgilio Pallini di produrre il suo tonico su larga scala.

Gli ingredienti chiave della Ferro China sono la **corteccia di china** e il **ferro ammonio citrato**. Questo è il motivo per cui il prodotto ha una tonalità rossa.

Attualmente la Ferro China Baliva è un liquore digestivo tradizionale e un ingrediente per cocktail molto versatile.

Ferro China Baliva, nella sua lunga storia, è stata premiata con **8 medaglie d'oro**.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: la componente aromatica la fa da padrona avvolta in una leggera sfumatura di cannella e chiodi di garofano.

Sapore: delicata sensazione amaricante data dalla genziana e dalla china.

Finale: molto asciutto e pulito, accompagnata da una gradevole sensazione speziata e ferrosa.

FORMATO (cl)	70
VOL	21%
BTG/CRT	6



AMARI

AMARO CALAMARIO

L'Amaro Calamario, anche conosciuto come Amaro degli Abissi, affonda le sue radici nella lunga tradizione liquoristica italiana ed è un liquore dal carattere elegante e deciso, ricavato dalla sapiente infusione di **miele, genziana ed estratto di carciofo** in alcol e zucchero semolato, le cui sfumature sapranno catturare i vostri sensi elogiando una perfetta armonia. Un Amaro dal gusto tipicamente mediterraneo, delizioso da solo ma perfetto nella mixology dove potrà dar vita a delle vere e proprie sfide creative dimostrandosi perfetto anche per l'aperitivo. Uscite dalla vostra 'comfort zone': l'Amaro non è più solo per il dopocena!

Dal deciso colore bruno con riflessi bronzati, è molto gradevole da gustare dopo pasto come digestivo, è perfetto se servito liscio o freddo con ghiaccio tritato, accompagnato da una fetta d'arancia. Se 'sperimentare' è la parola d'ordine, provate a sostituirlo al Vermouth in un Negroni: resterete piacevolmente sorpresi! Può accompagnare egregiamente anche una tonica classica oppure una cola.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: mostra evidenti note di genziana, scorza di arancia amara, menta piperita e nuances di liquirizia.

Sapore: denota pienezza ed un perfetto equilibrio tra le varie componenti aromatiche, in coerenza con l'olfatto, è ricco di ricordi, ancora, di menta, miele e zucchero filato.

Finale: scia di caramello e china.

FORMATO (cl)	70
VOL	34%
BTG/CRT	6



AMARI

AMARO VIRGILIO

L'amaro dedicato a Virgilio Pallini, past-president dell'azienda Pallini.

A lui è ispirata l'etichetta con l'uomo albero che raffigura questo gentiluomo d'altri tempi con una testa d'albero che fiorisce idee anziché frutti.

La Ricetta dell'amaro è una miscela di tradizione e innovazione un mix di botanicals amaricanti tratti dall'antica ricetta segreta di casa Pallini, alla quale si aggiungono una serie di spezie che dominano il sapore di Virgilio:

la **china calissaia** l'eccellenza di tutte le chine, che rende Virgilio ottimo come digestivo.

L'**arancia dolce** italiana che da freschezza e armonia all'olfatto.

Il **rabarbaro cinese** trasforma Virgilio, dandogli quella nota speziata che lo rende ottimo come ingrediente in un aperitivo.

La **liquirizia calabra** che caratterizza il suo finale.

Il modo migliore per assaporare questo capolavoro di gusto italiano, è in un bicchiere pieno di ghiaccio con un piccolo ciuffetto di menta o in alternativa, come dalla più antica tradizione italiana, berlo freddo da frigorifero.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profumo: bouquet agrumato con rabarbaro dominante.

Sapore: falsamente dolce con note di china e spezie amare indefinite.

Finale: importante persistenza liquirizia e legno quassio.

FORMATO (cl)	100	70
VOL	32%	32%
BTG/CRT	6	6



AMARI

GENZIANA CHIARINO

La **Genziana Chiarino** nasce in uno dei posti più suggestivi del Gran Sasso: la Valle Chiarino, un vero e proprio santuario ambientale incastonato tra il Monte Corvo da un lato e Monte S.Franco.

La pianta di genziana ha origini antichissime, il suo nome deriva da Gentius, l'ultimo Re dell'Illiria, regnate tra il 180 e il 168 a.C. che fu il primo a scoprirla e a valorizzarla.

Data la purezza e la genuinità delle proprietà medicamentose della radice, veniva utilizzata dai greci per combattere la febbre.

E' caratterizzata da un sapore amarognolo e un odore dolciastro, grazie alla qualità delle radici che, subito dopo la raccolta, vengono pulite dalla terra in eccesso, tagliate in pezzi ed essiccate al sole fino a quando il suo interno non raggiunge il classico colore giallo.

Le radici di genziana Chiarino vengono poi lasciate in infusione lungamente con il vino fino a creare un ottimo liquore che ancora oggi è il più amato e bevuto d'Abruzzo.

E' un autentico digestivo, grazie alla sua stessa radice che contiene vari principi attivi, e fra questi i più importanti sono: la **genziopirina** che stimola la funzione digerente dello stomaco favorendo la secrezione dei succhi gastrici e l'**amarogenzina**, la sostanza più amara che si conosca.

Dal **colore ambrato** e dall'intenso **gusto amarognolo**, è il fine pasto per definizione, e presenza indispensabile su ogni tavola, anche per la ricchezza del tipico menù abruzzese.



FORMATO (cl)	70
VOL	24%
BTG/CRT	6



ANICE

ANISETTA MELETTI

L'Anisetta Meletti fu ideata e prodotta nel 1870 da Silvio Meletti che perfezionò e migliorò un liquore a base di anice prodotto artigianalmente nella piccola bottega della propria madre.

Il gusto delicatissimo e lo speciale aroma sono dovuti alla qualità dell'anice (Pimpinella Anisum) accuratamente coltivato nei terreni argillosi situati intorno ad Ascoli Piceno.

La produzione prevede la distillazione di alcool in presenza di semi di anice con l'aggiunta di un particolare "aroma" che viene prodotto sempre mediante distillazione di varie spezie.

L'anisetta così prodotta viene invecchiata in grandi botti di acciaio per almeno sei mesi prima di poter essere filtrata ed imbottigliata.



FORMATO (cl)	70
VOL	34%
BTG/CRT	6





ANICE

ROMANA SAMBVCA

La Romana Sambuca è una miscela unica di essenze naturali ed ingredienti accuratamente selezionati, tra i quali: **l'anice verde, l'anice stellato e il sambuco** in un bouquet ricco e profumato.

La qualità unica ed inconfondibile della Romana ha riscontrato un clamoroso successo in **80 paesi del mondo** ed, in particolare, negli Stati Uniti dove è la sambuca più venduta in assoluto.

La versione con "mosca" viene servita in un bicchierino con tre grani di caffè che rappresentano salute, ricchezza e felicità.

Romana è stata vincitrice, nel 1993, dell'ambitissima medaglia d'oro al Monde Selection di Bruxelles.



ROMANA BLACK

Romana Black è un autentico liquore italiano prodotto dalla famiglia Pallini sin dal 1992, partendo dalla stessa ricetta della Romana sambuca, con l'aggiunta di una speciale nota di liquirizia che conferisce un gusto unico al bouquet.

Tra gli altri suoi ingredienti principali si riconoscono gli aromi avvolgenti di **cannella, anice dolce, fiori di sambuco, anice stellato e finocchio**.

FORMATO (cl)	100
VOL	40%
BTG/CRT	12



ASSENZIO

HAPSBURG CLASSIC

Hapsburg Absinthe nasce da una ricetta tradizionale che prevede un infuso di **Artemisia Absinthium, Artemisia Pontica, Semi d'anice, Melissa, Issopo, Angelica e Anice stellato**.

L'**Artemisia Absinthium** è la pianta fondamentale e indispensabile per la produzione di assenzio: ricca di sostanze amaricanti, quali saponine e tannini, che nel distillato sprigionano un aroma balsamico intenso.

Hapsburg può essere gustato liscio, con una zolletta di zucchero su un cucchiaino bucherellato, o come ingrediente esclusivo di cocktails.

FORMATO (cl)	50
VOL	77,2%
BTG/CRT	6



HAPSBURG XC

La linea **XC** è costituita da due entusiasmanti assenzi aromatizzati a 89,9% nelle versioni:

Original e Frutti Rossi.

FORMATO (cl)	50
VOL	89,9%
BTG/CRT	6





LIQUORI

MARASCHINO

Il Maraschino è uno dei pilastri della secolare arte liquoristica italiana, presente in moltissimi cocktails già dagli albori della miscelazione.

Il nostro maraschino è prodotto esclusivamente con le più selezionate **Ciliegie Marasche di Zara**.

L'antichissima ricetta di casa Pallini prevede l'infusione in alcool della sola polpa estratta dalle marasche. Foglie, noccioli e buccia vengono invece eliminati all'inizio del processo produttivo. Questa scelta è volta a conferire al prodotto un gusto più puro, fresco, morbido e leggero che meglio si presta alla miscelazione.

Il Maraschino Pallini è irresistibile anche in dolci e macedonie.

PALLINI AVIATION

- ✓ 4,5 cl Gin No.3
- ✓ 1,5 cl Pallini Maraschino
- ✓ 1,5 cl succo di limone
- ✓ 0,5 cl liquore alla violetta

shakerare tutti gli ingredienti e servire in una doppia coppa.

FORMATO (cl)	70
VOL	32%
BTG/CRT	6



SERVIZIO



FORMATO (cl)	100
VOL	35%
BTG/CRT	6



FORMATO (cl)	100
VOL	30%
BTG/CRT	6



FORMATO (cl)	100
VOL	30%
BTG/CRT	6

Nei momenti più freddi Pallini scalda l'ambiente con uno dei suoi prodotti più famosi: il Punch.

Il Punch Pallini deriva da una miscela di pregiati rum invecchiati che ne fanno un prodotto di grande pregio.

Pallini offre tre varianti per tutti i gusti: **Rum** e le due versioni **Arancia** e **Mandarino** aromatizzate con gli agrumi più fragranti delle coste del Mar Mediterraneo.

Il Punch Pallini è delizioso gustato caldo, con ghiaccio o nella preparazione di cocktails e dolci.



LIQUORI



GRAN CAFFÈ'

Pallini riscopre una sua etichetta storica per il suo prodotto più antico. Il Gran Caffè è, ancora oggi, prodotto lasciando inalterata l'antica ricetta di famiglia che prevede **l'impiego dell'infuso di caffè purissimo**, senza aggiunta di aromi né coloranti. Ottimo sia assoluto, che per esaltare il gusto di un gelato alle creme o preparare il vero Tiramisù, compagno ideale per i vostri cocktail estivi (shakerato con ghiaccio) ed invernali (caldo con panna).

Nel processo produttivo i pregiati chicchi di caffè vengono tostati, macinati e infusi nell'arco di poche ore, per mantenere e riportare la freschezza e l'impetuoso aroma fino al prodotto finale.

FORMATO (cl)	70	12x5
VOL	29%	29%
BTG/CRT	6	10



ALCOOL

ALCOOL 96%

Pallini offre, in vari formati, il pregiato Alcool Buon Gusto da 96°.

L'Alcool Pallini deriva dal melasso di barbabietola da zucchero. Pallini ha sempre considerato la barbabietola come la miglior pianta per qualità e delicatezza. Tale impiego consente, inoltre, di avere un prodotto finale senza alcuna traccia di glutine.

Il nostro Alcool è straordinario per la preparazione di tutti i liquori e per conservare la frutta sotto spirito. L'abilità del distillatore consiste nel determinare quando ha termine la testa del distillato e comincia ad uscire il cosiddetto cuore.

FORMATO (cl)	100	50
VOL	96%	96%
BTG/CRT	6	6



LIMON D'ORO

Il Limon d'Oro Pallini è prodotto con il solo infuso di scorze di limoni del mediterraneo, esclusivamente, nel formato 200 cl.

La gradazione di 26% è il risultato dello studio di un limoncello con note fresche e intense, che non bruci al palato quando ingerito.

Il nostro limoncello, grazie al perfetto bilanciamento degli ingredienti, può essere inoltre conservato nel freezer senza alcun timore che il liquido ghiacci!



LIQUORIZIA

Liquorizia Pallini è un liquore di puro infuso di liquirizia, senza aggiunta di coloranti e conservanti, fresco e profumato. Questo prodotto, rinomato per le sue proprietà digestive, dissetanti e disintossicanti, deriva da un estratto idroalcolico naturale delle radici di liquirizia.

L'antica ricetta Pallini dà vita a un liquore ottimo gustato assoluto, ghiacciato, nella miscelazione di cocktails e come squisito ingrediente per affogare dolci e gelati.

FORMATO (cl)	200
VOL	26%
BTG/CRT	6





SCIROPPI

SCIROPPI MENTA

Lo sciroppo alla **Menta Pallini** è un classico senza tempo: ingrediente ideale per la grattachecca, per i cocktails o per la semplice diluizione in acqua.

Gli sciroppi Pallini utilizzano ingredienti di prima qualità con esclusivo impiego di succhi di frutta, zucchero e aromi naturali senza l'aggiunta di alcun conservante, per un prodotto genuino e **senza glutine**. Fin da sempre uno dei segmenti principali dell'azienda, i nostri sciroppi sono prodotti con il solo impiego di zucchero italiano disciolto in acqua calda come da storica ricetta. Non viene effettuata, dunque, alcuna aggiunta di glucosio che ne altera il profilo organolettico e la stabilità nel tempo.

I nostri sciroppi, che hanno una ottima concentrazione, permettono una **diluizione ideale fino a 1:6** e sono buoni e dissetanti anche, semplicemente, con acqua e ghiaccio.

CLASSICI



FORMATO (cl) 100

VOL -

BTG/CRT 6



Oltre al ghiaccio finemente grattato, è lo **sciroppo** l'elemento fondamentale per la preparazione della **Grattachecca Romana**. Roma vanta una delle Aziende Storiche più antiche in fatto di sciroppi e distillati: la Pallini® che, con i suoi 140 anni di attività, tramanda antiche tradizioni e dà un sapore inconfondibile alla storica Grattachecca Romana.

PREPARAZIONE DELLA GRATTACHECCA





**SCIROPPI
MIXOLOGY**

SPECIALI



CAFFETTERIA Dall'incontro tra ricerca e tradizione, nasce la linea di sciroppi per caffetteria. **Nocciola, Caramello, Cioccolato, Vaniglia, Marshmallow:** 5 modi differenti per arricchire caffè, cioccolate calde, cappuccini, tisane, frappè, frullati e torte. Gli sciroppi per caffetteria utilizzano solo aromi naturali e i migliori ingredienti, per offrire un'esperienza di gusto unica.



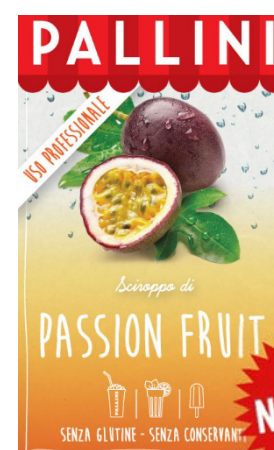
Pallini presenta una linea di sciroppi dedicati alla miscelazione: **Fiori di Sambuco, Passion Fruit e Vaniglia del Madagascar**, qui proposti con un cocktail dedicato per ognuno.



FIORI DI SAMBUCO

PALLINI HUGO

- ✓ 3 cl. *Sciroppo di Fiori di Sambuco Pallini*
 - ✓ 7 cl. Prosecco
 - ✓ 2 cl. Soda o acqua frizzante
- Decorare con una fetta di lime e con foglie di menta.



PASSION FRUIT

PALLINI STAR MARTINI

- ✓ 15 ml *Sciroppo Passion Fruit Pallini*
 - ✓ 15 ml Liquore alla Vaniglia
 - ✓ 50 ml Luksusowa
- shot di Champagne, 50-60 ml, da servire a parte



VANIGLIA DEL MADAGASCAR

MADAIQUIRI

- ✓ 50 ml Ron Colon Original
- ✓ 15 ml succo di lime
- ✓ 15 ml succo di ananas
- ✓ 15 ml *Vaniglia Del Madagascar Sciroppo Pallini*





PALLINI



[illegible]