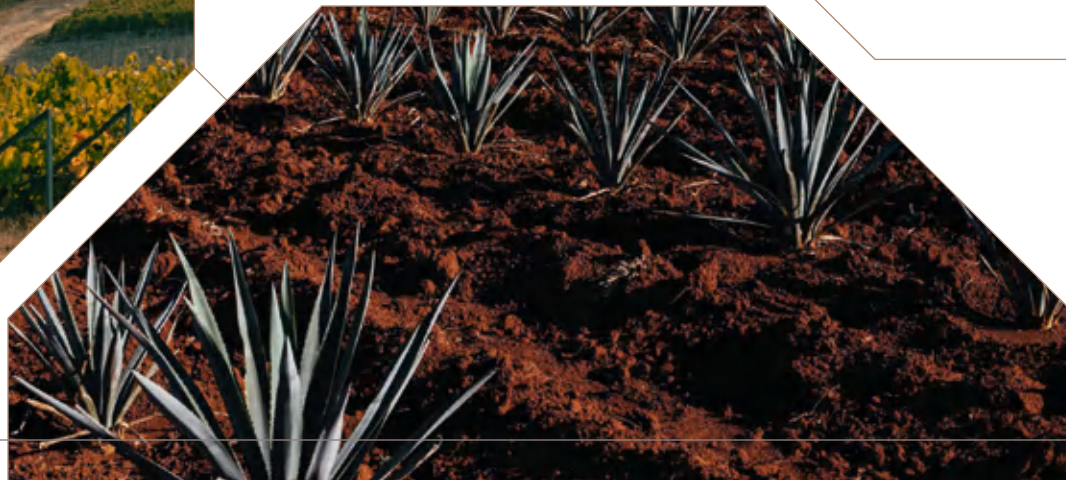




Moët Hennessy
ITALIA

CATALOGO
2022



Un mondo di eccellenze

Moët Hennessy è il leader mondiale nel settore dei vini e distillati di lusso, con una presenza capillare in oltre 140 Paesi.

CHAMPAGNE

VINI

DISTILLATI

IL PORTAFOGLIO COMPLETO



CHAMPAGNE


ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Dom Pérignon

KRUG
CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Ruinart

VINI

CHANDON
Garden
SPRITZ

Château **D'ESCLANS**
DOMAINES SACHA LICHINE

CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSÉ DE PROVENCE

CLOUDY BAY
NEW ZEALAND

CAPE
MENTELLE
MARGARET RIVER


TERRAZAS
de los Andes

N BODEGA
NUMANTHIA

DISTILLATI

BELVEDERE


VOLCAN
DE MI TIERRA


Hennessy

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

ESTD 1815
Ardbeg


WHISTLEPIG
- RYE WHISKEY -

EMINENTE

Marc de Champagne



BACK

CHAMPAGNE



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Dom Pérignon

KRUG

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Ruinart


ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Armand de Brignac nasce dal sogno della famiglia Cattier, che rappresenta la tredicesima generazione di viticoltori nel paesino di Rilly-la-Montagne. Oggi, sotto la guida di Jean-Jacques e del figlio Alexandre, i Cattier sono proprietari di 33 ettari di vigneto in alcuni dei Cru più rinomati di tutta la Champagne. Il loro obiettivo è quello di **rappresentare la migliore qualità della regione, mettendo a frutto oltre 250 anni di esperienza.**

Armand de Brignac è sempre un assemblaggio di tre annate. In questa Cuvée de Prestige, la selezione scrupolosa delle uve e delle porzioni migliori della cuvée garantisce il carattere fruttato del vino, una morbidezza eccezionale e un'acidità equilibrata.

La stessa attenzione al dettaglio si ritrova in cantina: una bottiglia di Armand de Brignac passa tra le mani di non più di 18 persone altamente qualificate. Ogni bottiglia è rivestita in metallo e rifinita tramite lucidatura e applicazione a mano di etichette in peltro francese. Ogni addetto può realizzare al massimo venti bottiglie all'ora e **non esistono due esemplari uguali tra loro.**

I PRODOTTI



#ArmandDeBrignac



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Brut Gold

Golfer's Limited Edition

Rosé

Demi-Sec

Blanc de Blancs



UNA MODERNA
CUVÉE DE
PRESTIGE

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

Il Brut Gold è il primo Champagne prodotto da Armand de Brignac ed è la Cuvée più rappresentativa dell'intera gamma. L'assemblaggio di tre annate, con uve provenienti da alcuni dei terroir più prestigiosi della regione, esprime vibranti note di frutta fresca e rivela una consistenza morbida al palato.

Crus

Grands Crus, Premiers Crus,
altri Crus

Assemblaggio

40% Pinot Noir
40% Chardonnay
20% Meunier
Assemblaggio di tre annate

Dosaggio e Abv

9 g/l; 12,5% vol.

Maturazione

Almeno 3 anni sui lieviti

Note di Degustazione

Aromi di pesca, albicocca, mirtillo rosso a cui fanno seguito note di agrumi canditi, fiori d'arancio e un delicato finale di brioche. Ricco al palato con note di frutta esotica, ciliegia e sentori di limone, vaniglia e miele.

Abbinamenti Gastronomici

Capesante scottate, quaglia arrosto,
pesci d'acqua dolce.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI





ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD



Armand de Brignac Brut Gold Velvet Bag*
Armand de Brignac Brut Gold Magnum Velvet Bag*



Armand de Brignac Brut Gold Caisse Bois*
Armand de Brignac Brut Gold Magnum Caisse Bois*
Armand de Brignac Brut Gold Jéroboam 3 litri Caisse Bois*
Armand de Brignac Brut Gold Mathusalem 6 litri Caisse Bois*
Armand de Brignac Brut Gold Nabuchodonosor 15 litri**
Armand de Brignac Brut Gold Midas 30 litri**



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Brut Gold

Golfer's Limited Edition

Rosé

Demi-Sec

Blanc de Blancs



PER CELEBRARE
I PIÙ GRANDI
SUCCESSI
SUL "GREEN"

ARMAND DE BRIGNAC GOLFER'S LIMITED EDITION

Armand de Brignac Golfer's Limited Edition è un'edizione limitata del Brut Gold dedicata al mondo del golf. Una Cuvée con uno stile elegante e vivace, per un brindisi perfetto alla fine di una giornata sul "green".

Crus

Grands Crus, Premiers Crus,
altri Crus

Assemblaggio

40% Pinot Noir
40% Chardonnay
20% Meunier
Assemblaggio di tre annate

Dosaggio e Abv

9 g/l; 12,5% vol.

Maturazione

Almeno 3 anni sui lieviti

Note di Degustazione

Frutta a nocciolo e bacche si combinano con note di pasticceria, fiori d'arancio e agrumi. Il palato è generoso con frutta esotica, vaniglia e un tocco di limone. La sensazione in bocca è morbida e cremosa, con un accenno di tostatura.

Abbinamenti Gastronomici

Ideale per un brindisi alla 19a buca o con ostriche appena sgusciate, pollo arrostito e pesce fresco.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI





ARMAND DE BRIGNAC GOLFER'S LIMITED EDITION



Armand de Brignac Golfer's Limited Edition Velvet Bag *

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Brut Gold

Golfer's Limited Edition

Rosé

Demi-Sec

Blanc de Blancs



UNA CUVÉE
DE PRESTIGE
PER UN
MOMENTO
SUBLIME

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ

Armand de Brignac Rosé nasce da uve Pinot Noir provenienti da antichi vigneti situati nella Montagne de Reims, contraddistinte da una notevole intensità aromatica. La Cuvée è caratterizzata da fresche note di frutti rossi che si uniscono armoniosamente a sentori di pasticceria da forno.

Crus

Grands Crus, Premiers Crus,
altri Crus

Assemblaggio

50% Pinot Noir
40% Meunier
10% Chardonnay
Assemblaggio di tre annate

Dosaggio e Abv

8,5 g/l; 12,5% vol.

Maturazione

Almeno 3 anni sui lieviti

Note di Degustazione

Fragola, frutti di bosco e ciliegia emergono immediatamente, completate da sentori floreali e una nota di mandorla dolce. La prevalenza di uve nere lo rende strutturato al palato, dove dominano frutti neri e ciliegie con un tocco di pasticceria da forno.

Abbinamenti Gastronomici

Vitello al tartufo, confit d'anatra, salmone selvatico.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI





ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ



Armand de Brignac Rosé Velvet Bag*
Armand de Brignac Rosé Magnum Velvet Bag*



Armand de Brignac Rosé Caisse Bois*
Armand de Brignac Rosé Magnum Caisse Bois*
Armand de Brignac Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois*
Armand de Brignac Rosé Mathusalem 6 litri Caisse Bois*



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Brut Gold

Golfer's Limited Edition

Rosé

Demi-Sec

Blanc de Blancs



L'UNICA CUVÉE
DE PRESTIGE
DEMI-SEC
AL MONDO

Moët Hennessy
ITALIA

ARMAND DE BRIGNAC DEMI-SEC

Questo straordinario Champagne è l'unico Demi-Sec che si può annoverare tra le Cuvée de Prestige. Il suo dosaggio, tra i più bassi nello spettro dei Demi-Sec, gli consente di sprigionare potenti note aromatiche fruttate, mentre il lungo affinamento gli dona una notevole complessità. La dolcezza e l'equilibrio lo rendono l'abbinamento ideale di una vasta gamma di piatti e stili culinari.

Crus

Grands Crus, Premiers Crus,
altri Crus

Assemblaggio

40% Pinot Noir
40% Chardonnay
20% Meunier
Assemblaggio di tre annate

Dosaggio e Abv

33 g/l; 12,5% vol.

Maturazione

Almeno 3 anni sui lieviti

Note di Degustazione

Note di pasticceria inglese, pompelmo, composta di frutta, caramello, mela cotogna e brioche. Ricco al palato, con sentori di agrumi canditi, miele e mora. Un perlage molto fine completa la sottile dolcezza.

Abbinamenti Gastronomici

Ideale in abbinamento con foie gras, formaggi e cibi leggermente speziati, dà il meglio di sé anche con frutta esotica e pasticceria da forno.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI





ARMAND DE BRIGNAC DEMI-SEC



Armand de Brignac Demi-Sec Caisse Bois*



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Brut Gold

Golfer's Limited Edition

Rosé

Demi-Sec

Blanc de Blancs



UNO
CHARDONNAY
MINERALE
E ROTONDO

ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS

Questa Cuvée dalla produzione limitata nasce da uve Chardonnay provenienti per metà dalla Côte des Blancs - regione tradizionale di coltivazione dello Chardonnay - e per metà dalla rinomata Montagne de Reims. Un assemblaggio esclusivo caratterizzato da mineralità, rotondità e leggerezza tipiche della Montagne de Reims, che conferiscono un notevole potenziale di invecchiamento.

Crus

Grands Crus, Premiers Crus,
altri Crus

Assemblaggio

100% Chardonnay
Assemblaggio di tre annate

Dosaggio e Abv

8 g/l; 12,5% vol.

Maturazione

Fino a 5 anni sui lieviti

Note di Degustazione

I primi aromi di pasticceria al forno sono seguiti da note di pera, nocciola e un pizzico di panpepato. Al palato, sapori di frutta esotica come guava, uva spina e pesca sono completati da note speziate dolci di cannella e vaniglia. Finale fresco e minerale.

Abbinamenti Gastronomici

Carpaccio di frutti di mare, capesante, sashimi, spigola grigliata, formaggi di breve stagionatura.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI





ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS



Armand de Brignac Blanc de Blancs Caisse Bois*



MENU



Moët Hennessy
ITALIA

Dom Pérignon

Dom Pérignon ha un'ambizione creativa: la ricerca incessante di un'armonia che sia fonte di emozione.

Ogni processo creativo ha i suoi vincoli e per Dom Pérignon si tratta dell'annata: un impegno assoluto a essere testimone della vendemmia di un solo e unico anno, qualunque sia la sfida, arrivando se necessario a non dichiarare il Millesimo.

L'elaborazione di Dom Pérignon è un dialogo armonioso tra il carattere singolare dell'annata e lo stile della Maison, costantemente rinnovato dallo Chef de Cave Vincent Chaperon.

I PRODOTTI



#DomPérignon

Dom Pérignon

Vintage

Rosé Vintage

Plénitude 2

Rosé Plénitude 2



LA PIÙ BELLA
PROMESSA
DELLA MAISON

DOM PÉRIGNON VINTAGE

Ogni Vintage esprime sia il carattere di una vendemmia sia la visione di Dom Pérignon. Dopo un'elaborazione di almeno otto anni, il vino raggiunge una perfetta armonia: preciso, intenso, tattile, minerale, completo.

Crus

Grands Crus
Premier Cru di Hautvillers

Assemblaggio

Pinot Noir
Chardonnay

Maturazione

Almeno 7 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

Extra Brut; 12,5% vol.

Note di Degustazione

In ogni Vintage, il paradosso è il tema ricorrente: maturità che coniuga freschezza, setosità e leggerezza. Grigi e scuri, i caratteri del vino appartengono sia al mare che alla terra: iodato, tostato, fumé, torbato.

Abbinamenti Gastronomici

Dualismo: carne e pesce, caldo e freddo, cotto e crudo, soffice e croccante.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI



Dom Pérignon

DOM PÉRIGNON VINTAGE



Dom Pérignon Vintage*
Dom Pérignon Vintage Coffret*
Dom Pérignon Vintage Magnum*
Dom Pérignon Vintage Magnum Coffret*



Dom Pérignon Vintage Jéroboam 3 litri Caisse Bois*
Dom Pérignon Vintage Mathusalem 6 litri Caisse Bois*

Dom Pérignon

Vintage

Rosé Vintage

Plénitude 2

Rosé Plénitude 2



IL BRIVIDO
DELL'IGNOTO

DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE

Nato dal desiderio di osare, Dom Pérignon Rosé coglie lo splendore rosso del Pinot Noir e ne cattura l'energia vitale in un assemblaggio audace e deciso. Rivela uno spirito selvaggio e sensuale, chiaroscuro, magnetico.

Crus

Grands Crus
Premier Cru di Hautvillers

Assemblaggio

Pinot Noir
Chardonnay

Maturazione

Almeno 10 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

Extra Brut; 12,5% vol.

Note di Degustazione

È indomito e carnale, chiaroscuro e magnetico. Il bouquet si apre immediatamente con i lamponi, rapidamente affiancati da note di violetta, così tipiche dei nostri terroir Hautvillers. Al palato, la base acida - la firma dell'annata - articola la struttura del pinot Ay, facendo vibrare il cuore del vino.

Abbinamenti Gastronomici

Anatra, crostacei, acciughe.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI



Dom Pérignon

DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE



Dom Pérignon Rosé Vintage*
Dom Pérignon Rosé Vintage Coffret*
Dom Pérignon Rosé Vintage Magnum Coffret*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

Dom Pérignon

Vintage

Rosé Vintage

Plénitude 2

Rosé Plénitude 2



DOM PÉRIGNON
ELEVATO ALLA SUA
SECONDA VITA

DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2

Plénitude 2 è la seconda vita di Dom Pérignon, pazientemente condotto a una nuova elevazione e proiettato verso l'eternità. Dopo oltre quindici anni, l'energia del vino si espande e Dom Pérignon si dispiega in tutte le dimensioni - più ampio, più profondo, più lungo - impreziosito da un'ulteriore longevità.

Crus

Grands Crus
Premier Cru di Hautvillers

Assemblaggio

Pinot Noir
Chardonnay

Maturazione

Circa 16 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

Extra Brut; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Dalla morbidezza del lime emerge la mineralità grigia, con sentori tostati e di cenere, così caratteristica di Dom Pérignon. È un vino fisico: si dispiega, avvolge e poi si ritira in una verticalità profonda e oscura, che si protende lentamente verso una sensazione iodata.

Abbinamenti Gastronomici

Caviale, piccione, crostacei.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI



Dom Pérignon

DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2



Dom Pérignon Vintage 2003 - Plénitude 2*
Dom Pérignon Vintage 2003 - Plénitude 2 Coffret*

Dom Pérignon

Vintage

Rosé Vintage

Plénitude 2

Rosé Plénitude 2



IL GIOIELLO
PIÙ RARO

DOM PÉRIGNON ROSÉ PLÉNITUDE 2

Dom Pérignon Rosé Plénitude 2 è l'eccezione, non la regola. Elevato alla sua seconda vita, in quantità limitatissime, Dom Pérignon Rosé raggiunge l'apice di una vitalità essenziale e radiosa nel suo stato di Plénitude.

Crus

Grands Crus
Premier Cru di Hautvillers

Assemblaggio

Pinot Noir
Chardonnay

Maturazione

Oltre 18 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

Extra Brut; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Intenso e audace, con sorprendenti influenze mediterranee, salmastre e pepate. Il vino alterna luce e ombra, freschezza e gravità. L'impronta acida dell'annata si integra alla perfezione.

Abbinamenti Gastronomici

Foie gras, formaggio stagionato, zafferano.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI



Dom Pérignon

DOM PÉRIGNON ROSÉ PLÉNITUDE 2



Dom Pérignon Rosé Vintage 2000 - Plénitude 2 Coffret*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione. Disponibile da luglio.



MENU



Moët Hennessy
ITALIA

KRUG

CHAMPAGNE

La storia di Krug testimonia l'incredibile avventura di un visionario. Joseph Krug, il suo fondatore, seppe comprendere l'essenza stessa dello champagne: il puro piacere.

Trascendendo le aspettative della sua epoca, aspirò a offrire ai suoi clienti la massima espressione dello champagne, anno dopo anno, indipendentemente dalle incognite del clima.

Creando una vasta biblioteca di vini di riserva, **Joseph Krug fondò la prima Maison de Champagne, che ricrea ogni anno solo Cuvée de Prestige.** Dal 1843, anno della fondazione, sei generazioni della famiglia Krug hanno perpetuato la sua visione e arricchito il suo savoir-faire.

I PRODOTTI



#KrugChampagne #KrugID

KRUG

CHAMPAGNE

Grande Cuvée

Rosé

Vintage

Collection

Clos Du Mesnil

Clos D'Ambonnay



IL SOGNO DEL
FONDATORE

KRUG GRANDE CUVÉE

La più generosa espressione dello champagne, ricreata ogni anno indipendentemente dalle variazioni climatiche.

Crus

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
in percentuali variabili.
Almeno 120 vini di 10 annate
diverse.

Maturazione

Almeno 7 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Colore dorato chiaro e bollicine fini e vivaci. Aromi di fiori
in bocciolo, frutta matura e secca e di agrumi, così come
di marzapane e pan di zenzero. Al palato sentori
di nocciola, torrone, zucchero d'orzo, gelatina e agrumi,
mandorle, brioche e miele.

Abbinamenti Gastronomici

Parmigiano stagionato, scampi alla griglia, tarte tatin.

Temperatura di Servizio

9-12°C

FORMATI DISPONIBILI



KRUG
CHAMPAGNE

KRUG GRANDE CUVÉE



Krug Grande Cuvée*
Krug Grande Cuvée Coffret*
Krug Grande Cuvée Magnum*
Krug Grande Cuvée Magnum Coffret*



Krug Grande Cuvée Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

KRUG

CHAMPAGNE

Grand Cuvée

Rosé

Vintage

Collection

Clos Du Mesnil

Clos D'Ambonnay



L'ARTE DELLA
PROVOCAZIONE

KRUG ROSÉ

Sensuale, intenso e sempre estremamente raffinato, Krug Rosé è un deliberato atto di sfida al conformismo, è pura provocazione, è autentico piacere.

Crus

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
in percentuali variabili, con un 10%
di Pinot Noir vinificato in rosso.
Almeno 20 vini di 5 annate diverse.

Maturazione

Almeno 7 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Rosa canina, peonia, pompelmo rosa, accenni
floreali e di frutta secca.

Abbinamenti Gastronomici

Selvaggina, piatti speziati, foie gras.

Temperatura di Servizio

9-12°C

FORMATI DISPONIBILI



KRUG
CHAMPAGNE

KRUG ROSÉ



Krug Rosé*
Krug Rosé Coffret*
Krug Rosé Magnum Coffret*



Krug Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

KRUG

CHAMPAGNE

Grand Cuvée

Rosé

Vintage

Collection

Clos Du Mesnil

Clos D'Ambonnay



LA MUSICA
DI UN'ANNATA,
CATTURATA
DA KRUG

KRUG VINTAGE

L'interpretazione di un'annata dalla personalità unica, ottenuta dall'assemblaggio di vini provenienti esclusivamente da una sola vendemmia di rara eccellenza.

Crus

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali variabili.

Maturazione

Almeno 10 - 12 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Note di torrone, frangipane, tarte tatin,
profumati agrumi.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti aromatici e sughi ricchi, agnello al forno,
petto d'anatra con confit di verdure e agrumi.

Temperatura di Servizio

9-12°C

FORMATI DISPONIBILI



KRUG
CHAMPAGNE

KRUG VINTAGE



Krug 2008*
Krug 2008 Coffret*
Krug 2006*
Krug 2006 Coffret*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

KRUG

CHAMPAGNE

Grand Cuvée

Rosé

Vintage

Collection

Clos Du Mesnil

Clos D'Ambonnay



IL LUSSO DEL TEMPO

KRUG COLLECTION

La "seconda vita" offerta dal tempo ai Millesimati Krug eccezionali, fatta di sapori più complessi, rari e irripetibili.

Crus

Crus, Premiers Crus, Grands Crus

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier in percentuali variabili.

Maturazione

25 - 30 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Note di torta di prugne, cannella, crema pasticciera e panpepato accompagnano una freschezza travolgente.

Abbinamenti Gastronomici

Pollo al curry, formaggio Comté stagionato, dessert a base di frutti autunnali.

Temperatura di Servizio

9-12°C

FORMATI DISPONIBILI



KRUG
CHAMPAGNE

KRUG COLLECTION



Krug Collection 1988 Caisse Bois*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

KRUG

CHAMPAGNE

Grand Cuvée

Rosé

Vintage

Collection

Clos Du Mesnil

Clos D'Ambonnay



LA POESIA DELLA
PRECISIONE
E DEL PIACERE

KRUG CLOS DU MESNIL

L'eccezione alla regola dell'assemblaggio di Krug: uno champagne frutto non solo di un unico vitigno e di un'unica annata, ma anche di un singolo storico vigneto di soli 1,84 ettari.

Crus

Grand Cru Mesnil-sur-Oger

Assemblaggio

100% Chardonnay

Maturazione

Almeno 12 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Caramello, agrumi maturi e noci leggermente tostate, con un'eccezionale ampiezza e generosità.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, frutti di mare, piatti di carne delicatamente speziati.

Temperatura di Servizio

9-12°C

FORMATI DISPONIBILI



KRUG
CHAMPAGNE

KRUG CLOS DU MESNIL



Krug Clos du Mesnil 2006 Caisse Bois *

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

KRUG

CHAMPAGNE

Grand Cuvée

Rosé

Vintage

Collection

Clos Du Mesnil

Clos D'Ambonnay



IL SOLISTA
PIÙ RARO

KRUG CLOS D'AMBONNAY

Il gioiello più prezioso, un elogio al talento della famiglia Krug, capace di selezionare un minuscolo vigneto di 0,68 ettari con un terroir unico e speciale.

Crus

Grand Cru Ambonnay

Assemblaggio

100% Pinot Noir

Maturazione

Almeno 12 - 14 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Intensi aromi di tarte tatin, caramello e crema pasticciera con un finale persistente.

Abbinamenti Gastronomici

Uova biologiche leggermente strapazzate con una grattugiata di tartufo nero, per un brunch all'aperto al sole con gli amici.

Temperatura di Servizio

9-12°C

FORMATI DISPONIBILI



KRUG
CHAMPAGNE

KRUG CLOS D'AMBONNAY



Krug Clos d'Ambonnay 2002 Caisse Bois*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

Veuve Clicquot

Nel 1805, la giovane vedova Madame Clicquot prese le redini della Maison fondata nel 1772. Audace, inventò il primo Millesimato, la table de remuage e il primo Rosé per assemblaggio.

"Solo una qualità, la migliore" un motto che si perpetua ancora oggi: predominanza di Pinot Noir, la più grande collezione di vini di riserva, vigneti superbi con 6 Grands Crus e un lungo invecchiamento nelle cantine.

DREAM BIG, BRIGHT & BEAUTIFUL

I PRODOTTI



#LiveClicquot #VeuveClicquot

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



LA PERFETTA
ESPRESSIONE
DELLA MAISON

YELLOW LABEL

Brut Yellow Label è la firma della qualità e dello stile della Maison Veuve Clicquot e viene rispettata di anno in anno grazie alla inestimabile collezione di vini di riserva della Maison. L'inconfondibile "etichetta gialla" riflette la caratteristica e lucente personalità dello champagne e l'impeccabile savoir-faire della Maison.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

10 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Delizioso al naso, con sentori iniziali di frutti gialli e bianchi, seguiti da note speziate di vaniglia e di brioche. Un trionfo di freschezza unito ad una piacevole intensità aromatica che termina in una sinfonia di note fruttate.

Abbinamenti Gastronomici

Salmon, Blinis, Tartare di pesce, Frutti di mare,
Primo Piatto, Parmigiano-Reggiano DOP

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

YELLOW LABEL



Yellow Label
Yellow Label Astucciato
Yellow Label Mezza
Yellow Label Magnum
Yellow Label Magnum Astucciato



Yellow Label Astucciato 6x2



Yellow Label Jéroboam 3 litri Caisse Bois
Yellow Label Mathusalem 6 litri Caisse Bois
Yellow Label Salmanazar 9 litri Caisse Bois
Yellow Label Balthazar 12 litri Caisse Bois
Yellow Label Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



LO CHAMPAGNE
CHE HA CAMBIATO
LE REGOLE
DEL ROSÉ

ROSÉ

Nel 1818, Madame Clicquot inventò il primo champagne rosé per assemblaggio della storia che ancora oggi possiamo degustare con la sua vivacità ed esplosione di frutti rossi.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier
+ 12% Pinot Noir aggiunto

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

10 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Un'armoniosa sensazione fruttata al palato con aromi iniziali di frutti rossi freschi (lampone, fragolina di bosco, ciliegia, mirtillo) per concludere con note biscottate (mandorla, albicocca e brioche).

Abbinamenti Gastronomici

Tonno, carpaccio di manzo, anatra,
pomodori secchi, frutti rossi.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

ROSÉ



Rosé
Rosé Astucciato
Rosé Magnum



Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



LA CONTINUITÀ
NELLO STILE

CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG

Veuve Clicquot Brut Saint-Pétersbourg è una speciale Cuvée con lo stesso assemblaggio del Brut Yellow Label ma con una diversa "liqueur de dosage" e un invecchiamento più lungo.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

10 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Una esplosione di note fruttate e sentori eleganti di frutta matura ed essiccata, di spezie e di pasticceria viennese affiorano in un bouquet intenso e complesso.

Abbinamenti Gastronomici

Frutti di mare, tartare di pesce, salmone,
Parmigiano-Reggiano DOP, carni bianche.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG



Cuvée Saint-Petersbourg
Cuvée Saint-Petersbourg Astucciato
Cuvée Saint-Petersbourg Magnum
Cuvée Saint-Petersbourg Magnum Astucciato

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



LA RAFFINATEZZA
NEL DESSERT

DEMI-SEC

Con il suo equilibrio che tende ai sapori dolci e alla frutta, Veuve Clicquot Demi-Sec è un piacere avvolgente per gli amanti dello champagne ed è perfetto per il dessert.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

40-45 % Pinot Noir
20-25 % Chardonnay
30-35 % Meunier

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

45 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Aromi di frutti tropicali e canditi, con accenni di pane tostato e di brioche si uniscono ad una piacevole intensità aromatica e setosità.

Abbinamenti Gastronomici

Frutti bianchi e gialli, formaggio blu, panettone, millefoglie, brioche, vaniglia.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

DEMI-SEC



Demi-Sec
Demi-Sec Astucciato

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



IL PRIMO
CHAMPAGNE
CREATO
ESPRESSAMENTE
PER LA
MIXOLOGIA

RICH

Diventa anche tu un "mixologist" ed esprimi i tuoi gusti con Rich, il primo champagne creato espressamente per essere abbinato al ghiaccio e ad un ingrediente fresco.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

40-45% Pinot Noir
15% Chardonnay
40% Meunier

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

60 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Le note agrumate e floreali si abbinano alla perfezione con la freschezza del Pinot Noir e il finale cremoso. Lo champagne viene esaltato dall'aggiunta di ingredienti selezionati per creare l'equilibrio perfetto.

Come prepararlo

1. Inserire 5 cubetti di ghiaccio in un calice ampio.
2. Aggiungere un ingrediente tra cetriolo, scorza di pompelmo, ananas, peperone, sedano, zenzero e lime.
2. Versare Veuve Clicquot Rich freddo.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI





BACK



MENU

Moët Hennessy
ITALIA

Veuve Clicquot

RICH



RICH
RICH Magnum

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



UN'ESPERIENZA
GIOIOSA

RICH ROSÉ

Diventa anche tu un "mixologist" ed esprimi i tuoi gusti con Rich, il primo champagne creato espressamente per essere abbinato al ghiaccio e ad un ingrediente fresco.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

40-45% Pinot Noir
40% Meunier
15% Chardonnay
+15% Pinot Noir aggiunto

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

60 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Le note agrumate e floreali si abbinano alla perfezione con la freschezza del Pinot Noir e il finale cremoso. Lo champagne viene esaltato dall'aggiunta di ingredienti selezionati per creare l'equilibrio perfetto.

Come prepararlo

1. Inserire 5 cubetti di ghiaccio in un calice ampio.
2. Aggiungere un ingrediente tra ananas, lime e zenzero.
3. Versare Veuve Clicquot Rich Rosé freddo.

Temperatura di Servizio

8-10°C

Formato Disponibile

75 cl

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



DA UNA GRANDE
COLLEZIONE
DI VINI DI
RISERVA DELLA
CHAMPAGNE

EXTRA BRUT EXTRA OLD

Extra Brut Extra Old è una inedita collezione creata con un unico assemblaggio composto esclusivamente da vini di riserva della Maison.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
in percentuali variabili a seconda
dell'Edizione.

Maturazione

6 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

3 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Una sensazionale intensità, con eleganti aromi di agrumi
canditi. La gamma degli aromi è da record: frutta molto
matura, liquirizia si uniscono a note di marzapane
e miele d'acacia.

Abbinamenti Gastronomici

Carne affumicata, risotto all'astice, foie gras,
formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio

10-12°C

EDIZIONI E FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

EXTRA BRUT EXTRA OLD



Extra Brut Extra Old Edition 3
Extra Brut Extra Old Edition 3 Astucciato

Vini di riserva: 1990, 1998, 1999, 2008, 2009, 2012, 2013 e 2014



Extra Brut Extra Old 2 Magnum

Vini di riserva: 1990, 1998, 1999, 2006, 2008, 2009, 2010 e 2012

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



LA TRADIZIONE
DELLA MAISON DA
OLTRE DUE SECOLI

VINTAGE

Nel 1810, Madame Clicquot inventò il primo champagne millesimato della storia e con l'annata 2012, Veuve Clicquot propone il suo 66° Millesimato.

Crus

Grands Crus, Premiers Crus

Assemblaggio

51% Pinot Noir
34% Chardonnay
15% Meunier

Maturazione

Almeno 5 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

9 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Aromi di succose albicocche candite o secche danno la giusta struttura. Le note grigliate e tostate si evolvono verso aromi complessi di fichi, frutta secca, miele, tartufo e moka, donando ampiezza al vino.

Abbinamenti Gastronomici

Vitello, gamberi, capesante affumicate.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

VINTAGE



Vintage 2012
Vintage 2012 Astucciato

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



LA PARTICOLARE
ESPRESSIONE DI
UN'UNICA ANNATA

VINTAGE ROSÉ

Nel 1810, Madame Clicquot inventò il primo champagne millesimato della storia e con l'annata 2012, Veuve Clicquot propone il suo 66° Millesimato.

Crus

Grands Crus, Premiers Crus

Assemblaggio

51% Pinot Noir
34% Chardonnay
15% Meunier
+ 13% Pinot Noir aggiunto

Maturazione

Almeno 5 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

8 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Aromi freschi e vellutati di frutti rossi, fragoline di bosco e mirtilli si uniscono alle note speziate di zafferano e pepe, con un finale sorprendentemente lungo che culmina in fresche suggestioni di amarene.

Abbinamenti Gastronomici

Aragosta, abalone, anatra, scampi.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

VINTAGE ROSÉ



Vintage Rosé 2012
Vintage Rosé 2012 Astucciato

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



L'ESPRESSIONE
UNICA
DI UN'UNICA
VENDEMMIA

VINTAGE RICH

Nel 1995, Veuve Clicquot rivelò uno champagne millesimato dolce, creato specificamente per la gastronomia. Il suo nome, Veuve Clicquot Rich Réserve, si riferisce ai vini che vennero assemblati per ottenere quel maggiore grado di dolcezza descritto comunemente come "ricco", molto popolare fra gli epicurei della seconda metà del XIX secolo.

Crus

Grands Crus, Premiers Crus

Assemblaggio

61% Pinot Noir
34% Chardonnay
5% Meunier

Maturazione

Almeno 5 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

32 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Le prime note sono di eleganti fragranze floreali e si uniscono in un delicato connubio con aromi di frutti bianchi. Ricche note di frutti più carnosi fanno quindi emergere la purezza degli aromi.

Abbinamenti Gastronomici

Frittelle di ananas, paté de foie gras, brioche perdues, frutti esotici.

Temperatura di Servizio

10-12°C

Formato Disponibile

75 cl

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



UN SOGNO E UN
IMPEGNO LUNGHI
DECENNI

CAVE PRIVÉE

Cave Privée è una collezione di esclusivi champagne caratterizzati da una qualità eccezionale e da un notevole potenziale di invecchiamento, che sono stati custoditi per decenni nel cuore delle cantine di gesso della Maison Veuve Clicquot.

Per maggiori informazioni e dettagli contattare il proprio referente commerciale.

FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

CAVE PRIVÉE



Cave Privée 1989 Caisse Bois *

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



L'ECCELLENZA
NEI ROSÉ SVELATA
AL MONDO

CAVE PRIVÉE ROSÉ

Cave Privée è una collezione di esclusivi champagne caratterizzati da una qualità eccezionale e da un notevole potenziale di invecchiamento, che sono stati custoditi per decenni nel cuore delle cantine di gesso della Maison Veuve Clicquot.

Per maggiori informazioni e dettagli contattare il proprio referente commerciale.

FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

CAVE PRIVÉE ROSÉ



Cave Privée Rosé 1990 Caisse Bois*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



IL TRIONFO DEL
PINOT NOIR

LA GRANDE DAME

Un esclusivo assemblaggio di uve provenienti dagli storici e preziosi Grands Crus della Maison accompagnato dalla maestria enologica dello Chef de Caves. Da questo savoir-faire, nasce uno champagne eccezionale di grande forza ed eleganza dominato dal leggendario Pinot Noir (superiore al 90%).

Crus

Grands Crus

Assemblaggio

90% Pinot Noir
10% Chardonnay

Maturazione

Almeno 7 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

9 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Un attacco possente, che quando si apre, presenta note di frutta secca, frutti bianchi maturi e, infine, note delicatamente tostate di nocciole e praline. Le succulente note di pasticcini sono quindi bene equilibrate dalla freschezza e dalla limpidezza dell'assemblaggio.

Abbinamenti Gastronomici

Ostriche, tartare di pesce, frutti di mare, pollo.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI



Veuve Clicquot

LA GRANDE DAME



La Grande Dame 2012 x Yayoi Kusama
La Grande Dame 2012 x Yayoi Kusama Coffret



La Grande Dame 2008 Magnum Coffret*

Veuve Clicquot

Yellow Label

Rosé

Cuvée Saint-Pétersbourg

Demi-Sec

Rich

Rich Rosé

Extra Brut Extra Old

Vintage

Vintage Rosé

Vintage Rich

Cave Privée

Cave Privée Rosé

La Grande Dame

La Grande Dame Rosé



L'ESPRESSIONE
SUBLIME DE LA
GRANDE DAME

LA GRANDE DAME ROSÉ 2012

Un esclusivo assemblaggio di uve provenienti dagli storici e preziosi Grands Crus della Maison accompagnato dalla maestria enologica dello Chef de Caves. Da questo savoir-faire, nasce uno champagne eccezionale di grande forza ed eleganza dominato dal leggendario Pinot Noir (superiore al 90%).

Crus

Grands Crus

Dosaggio e Abv

8 g/l; 12,5% vol.

Assemblaggio

90% Pinot Noir
(Ay, Verzenay, Verzy, Ambonnay, Bouzy)
10% Chardonnay
(Avize, Le Mesnil-sur-Oger)
13% vino rosso
(Pinot Noir – Clos Colin)

Abbinamenti Gastronomici

Prodotti stagionali, carpaccio di manzo e cevice di orata.

Temperatura di Servizio

10-12°C

Maturazione

Almeno 7 anni sui lieviti

ANNATE DISPONIBILI



Veuve Clicquot

LA GRANDE DAME ROSÉ 2012



Note di Degustazione

Note floreali (viole, lillà, rose, fiori bianchi), frutti rossi (uva spina, ciliegie, mirtilli rossi), pan brioche, spezie (anice, pepe bianco), caffè e note affumicate.

Formati Disponibili

La Grande Dame Rosé 2012 Coffret*

LA GRANDE DAME ROSÉ 2006



Note di Degustazione

Al naso un sottofondo salino e minerale, seguito da note di frutti rossi e aromi tostati di nocciole, fave di cacao e spezie dolci. Al palato, il vino è rotondo e corposo, con una struttura fresca e setosa.

Formati Disponibili

La Grande Dame Rosé 2006 Coffret*

* disponibile da luglio 2022



MENU



Moët Hennessy
ITALIA

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Fondata nel 1743, Moët & Chandon è la Maison che ha introdotto nel mondo lo Champagne, creando vini unici per ogni occasione. Dall'iconico Moët Impérial alla Grand Vintage Collection, dall'estroverso Rosé Impérial all'innovativo Ice Impérial, ogni Champagne stupisce e incanta con vivaci sapori fruttati, palato seducente, elegante maturità.

Fin dalla sua fondazione, Moët & Chandon è stato lo Champagne d'elezione per celebrare avvenimenti storici o privati di grande importanza personale. Per ogni evento memorabile della vita, Moët & Chandon ha uno stile di Champagne che segna il momento in un modo davvero unico.

I PRODOTTI



#MoëtChandon



Moët Impérial

Rosé Impérial

Réserve Impériale

Nectar Impérial

Ice Impérial

Ice Impérial Rosé

Grand Vintage

Grand Vintage Rosé



LO CHAMPAGNE
PIÙ EMBLEMATICO
DELLA MAISON

MOËT IMPÉRIAL

Creato nel 1869, Moët Impérial rappresenta lo stile Moët & Chandon per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.

Assemblaggio

dal 30 al 40% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 20 al 30% Chardonnay

Maturazione

24 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Dosaggio e Abv

da 7 a 9 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

La delicata suntuosità dei frutti a polpa bianca (pera, pesca, mela). La carezza seducente del perlage fine. La morbida vivacità degli agrumi e le sfumature di uva spina.

Abbinamenti Gastronomici

Pesce crudo, frutti di mare, frutta fresca.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

MOËT IMPÉRIAL



Moët Impérial
Moët Impérial Astucciato
Moët Impérial Mini
Moët Impérial Mezza
Moët Impérial Magnum
Moët Impérial Magnum Astucciato



Moët Impérial Astucciato 6x2



Moët Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois
Moët Impérial Mathusalem 6 litri Caisse Bois
Moët Impérial Salmanazar 9 litri Caisse Bois
Moët Impérial Balthazar 12 litri Caisse Bois
Moët Impérial Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët Impérial

Rosé Impérial

Réserve Impériale

Nectar Impérial

Ice Impérial

Ice Impérial Rosé

Grand Vintage

Grand Vintage Rosé



L'ESPRESSIONE
SPONTANEA, RADIOSA
E SEDUCENTE
DELLO STILE
MOËT & CHANDON

ROSÉ IMPÉRIAL

Lo stile di Rosé Impérial si distingue per il colore radioso e l'intenso sapore fruttato e sgargiante in bocca, in grado di sedurre e deliziare al primo assaggio.

Assemblaggio

dal 40 al 50% Pinot Noir
(di cui il 10% di vino rosso)
dal 30 al 40% Meunier
(di cui il 10% di vino rosso)
dal 10 al 20% Chardonnay

Maturazione

21 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Dosaggio e Abv

da 7 a 9 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

L'intensità succosa e persistente delle bacche (fragola, lampone, ribes rosso). La carnosità e la compattezza della pesca. La freschezza di una sottile nota di mentolo.

Abbinamenti Gastronomici

Carni rosse, pesci di scoglio, verdure estive colorate, piccoli frutti rossi.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ROSÉ IMPÉRIAL



Rosé Impérial
Rosé Impérial Astucciato
Rosé Impérial Magnum*



Rosé Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët Impérial

Rosé Impérial

Réserve Impériale

Nectar Impérial

Ice Impérial

Ice Impérial Rosé

Grand Vintage

Grand Vintage Rosé



L'ESPRESSIONE
VINOSA E MATURA
DELLO STILE
MOËT & CHANDON

RÉSERVE IMPÉRIALE

Vivace e generoso, Réserve Impériale si contraddistingue per un aromatico sapore fruttato, il carattere vinoso al palato e l'avvolgente grado di maturazione che seduce e delizia instancabilmente.

Assemblaggio

40-50% Pinot Noir
20-30% Meunier
20-30% Chardonnay

Maturazione

30 mesi in cantina

Dosaggio e Abv

9 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Il palato, vinoso e persistente, associa struttura e freschezza con un finale denso, avvolgente e deliziosamente aromatico.

Abbinamenti Gastronomici

Pesce affumicato, brasato di pollo, pere caramellate con mandorle o millefoglie di panpepato servita con sciroppo di albicocche.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

RÉSERVE IMPÉRIALE



Réserve Impériale
Réserve Impériale Astucciato
Réserve Impériale Magnum
Réserve Impériale Magnum Astucciato



Réserve Impériale Astucciato 6x2 *



Réserve Impériale Magnum Caisse Bois *

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët Impérial

Rosé Impérial

Réserve Impériale

Nectar Impérial

Ice Impérial

Ice Impérial Rosé

Grand Vintage

Grand Vintage Rosé



LO CHAMPAGNE
PIÙ AUDACE E
GENEROSO DELLA
MAISON

NECTAR IMPÉRIAL

Nectar Impérial si contraddistingue per il sapore di frutti tropicali, la ricchezza in bocca e il retrogusto frizzante in grado di sorprendere e deliziare al primo assaggio.

Assemblaggio

dal 40 al 50% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 10 al 20% Chardonnay

Maturazione

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Dosaggio e Abv

45 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

L'accattivante densità dei frutti esotici (ananas, mango). La setosa compattezza dei frutti con nocciolo (susina Mirabella, albicocca). La frizzante freschezza delle note di pompelmo.

Abbinamenti Gastronomici

Foie gras con passata di mango, merluzzo con salsa agrodolce, dessert di frutta dolce, chorizo e piatti orientali speziati, formaggi a pasta erborinata.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI





BACK



MENU

Moët Hennessy
ITALIA

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

NECTAR IMPÉRIAL



Nectar Impérial
Nectar Impérial Astucciato

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët Impérial

Rosé Impérial

Réserve Impériale

Nectar Impérial

Ice Impérial

Ice Impérial Rosé

Grand Vintage

Grand Vintage Rosé



IL PRIMO
CHAMPAGNE
NATO PER ESSERE
DEGUSTATO CON
IL GHIACCIO

ICE IMPÉRIAL

Ice Impérial, il primo Champagne che racchiude divertimento, freschezza e libertà, seppur nel rispetto dello stile Moët & Chandon: uno stile che si distingue per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.

Assemblaggio

dal 40 al 50% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 10 al 20% Chardonnay

Maturazione

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Dosaggio e Abv

45 g/l; 12% vol.

Temperatura di Servizio

7°C

Note di Degustazione

L'aroma ampio, polposo e voluttuoso di una macedonia di frutta fresca. L'accattivante dolcezza del caramello e della marmellata di mele cotogne. La rinfrescante acidità del pompelmo, unita a note di zenzero.

Abbinamenti Gastronomici

Frutta cruda matura, tempura, formaggi freschi e condimenti esotici.

Come Degustarlo

Raffreddare la bottiglia a 7°C. Versare 12cl di Ice Impérial in un ampio calice da vino con tre cubetti di ghiaccio "grandi".

FORMATI DISPONIBILI



FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ICE IMPÉRIAL



Ice Impérial
Ice Impérial Magnum*



Ice Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët Impérial

Rosé Impérial

Réserve Impériale

Nectar Impérial

Ice Impérial

Ice Impérial Rosé

Grand Vintage

Grand Vintage Rosé



IL PRIMO
CHAMPAGNE
NATO PER ESSERE
DEGUSTATO CON
IL GHIACCIO

ICE IMPÉRIAL ROSÉ

Ice Impérial Rosé, una nuova esperienza di Champagne all'insegna del piacere, della freschezza e dello spirito libero dell'estate.

Assemblaggio

45%-55% Pinot Noir
(di cui il 10% di vino rosso)
35%-45% Meunier
(di cui il 10% di vino rosso)
5%-10% Chardonnay

Maturazione

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Dosaggio e Abv

38 g/l; 12% vol.

Temperatura di Servizio

7°C

Note di Degustazione

La dolcezza delle bacche si disperde e diventa più leggera.
Un equilibrio armonioso di sentori fruttati e freschezza.
Un fresco retrogusto con una nota deliziosamente
dolce-amara di pompelmo rosa.

Abbinamenti Gastronomici

Frutta cruda matura, tempura, formaggi freschi
e condimenti esotici.

Come Degustarlo

Raffreddare la bottiglia a 7°C. Versare 12cl di Ice Impérial
Rosé in un ampio calice da vino con tre cubetti
di ghiaccio "grandi".

FORMATI DISPONIBILI



FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ICE IMPÉRIAL ROSÉ



Ice Impérial Rosé
Ice Impérial Rosé Magnum*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët Impérial

Rosé Impérial

Réserve Impériale

Nectar Impérial

Ice Impérial

Ice Impérial Rosé

Grand Vintage

Grand Vintage Rosé



L'ESPRESSIONE
PIÙ MATURA,
COMPLESSA
E CARISMATICA
DELLA MAISON

GRAND VINTAGE

Autunnale - Energico - Raffinato

Ogni Grand Vintage è unico, l'interpretazione libera e personale dello Chef de Cave di Moët & Chandon. 75° millesimato della storia della Maison, Grand Vintage 2013 ha una maturità immediatamente evidente che si evince dai suoi aromi autunnali, mentre al palato il suo equilibrio è energico e levigato.

Assemblaggio

41% Chardonnay
38% Pinot Noir
21% Meunier

Maturazione

Almeno 7 anni in cantina
+ almeno 6 mesi dopo
la sboccatura

Dosaggio e Abv

5 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Al naso note autunnali di grano saraceno tostato, frutta secca, miele, torrone, fiori secchi e resina di pino. Il palato ha una struttura raffinata, con un'acidità vivace ma delicata. Nota finale di pompelmo bianco.

Abbinamenti Gastronomici

Perfetto da abbinare a carne fibrosa e morbida, agnello, capesante o verdura ripiena.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI



FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

GRAND VINTAGE



Grand Vintage 2013
Grand Vintage 2013 Coffret

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët Impérial

Rosé Impérial

Réserve Impériale

Nectar Impérial

Ice Impérial

Ice Impérial Rosé

Grand Vintage

Grand Vintage Rosé



L'ESPRESSIONE
PIÙ MATURA,
COMPLESSA
E CARISMATICA
DELLA MAISON

GRAND VINTAGE ROSÉ

Fruttato - Speziato - Raffinato

Ogni Grand Vintage è unico, l'interpretazione libera e personale dello Chef de Cave di Moët & Chandon. 44° millesimato rosé della storia della Maison, Grand Vintage Rosé 2013 è finemente cesellato, con aromi generosi e un fruttato speziato che ne definisce la sensazione al palato.

Assemblaggio

44% Pinot Noir
(di cui il 14% di vino rosso)
35% Chardonnay
21% Meunier

Maturazione

Almeno 7 anni in cantina
+ almeno 6 mesi dopo
la sboccatura

Dosaggio e Abv

5 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Al naso le note iniziali di frutti rossi e arance rosse si uniscono a un accenno di spezie, fiori secchi e cuoio. Al palato sentori di frutta a nocciolo e una lunga nota finale di pompelmo rosa e scorza di lime.

Abbinamenti Gastronomici

Ottimo con piatti tradizionali a cottura lenta, con le frittiture leggere o con pesci come rombo, sogliola o rana pescatrice.

Temperatura di Servizio

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI



FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

GRAND VINTAGE ROSÉ



Grand Vintage Rosé 2013
Grand Vintage Rosé 2013 Coffret

Ruinart

Fondata il 1° Settembre 1729, **Ruinart è la più antica Maison de Champagne**. Il monaco benedettino Dom Thierry Ruinart ne è stato l'ispiratore mentre il nipote Nicolas il fondatore.

Ruinart acquista nel 1768 delle antiche cave di gesso di epoca gallo-romana, scavate sotto la città di Reims fino a 38 metri di profondità, per conservarvi le bottiglie. Classificato come patrimonio dell'Unesco, questo sito spettacolare, chiamato Les Crayères, si articola su tre livelli e otto chilometri di gallerie.

Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart, il filo conduttore che accomuna tutti i suoi champagne. Presente in proporzioni elevate in tutte le Cuvée, quest'uva dà vita a vini luminosi e intensi con una leggerezza unica e una grande freschezza aromatica. L'impegno legato alla sostenibilità e il legame con l'arte rendono Maison Ruinart il gioiello consapevole e contemporaneo dello champagne.

I PRODOTTI



#Ruinart #RuinartRendezVous

Ruinart

"R" de Ruinart

Rosé

Blanc de Blancs

Dom Ruinart Blanc de Blancs

Dom Ruinart Rosé



L'ESPRESSIONE
DEL GUSTO
RUINART

"R" DE RUINART

Elegante e fruttato, offre un'armoniosa combinazione di rotondità e finale persistente.

Crus

Diversi Crus della Côte des Blancs e Montagne de Reims.

Assemblaggio

40% Chardonnay, 49% Pinot Nero e 11% Meunier di varie annate (dal 20 al 25% proveniente da vini di riserva dei 2 anni precedenti).

Maturazione

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

8 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Brillante e limpido di colore giallo con riflessi dorati. Vino fine, fresco e fruttato con un attacco al palato molto deciso.

Abbinamenti Gastronomici

Perfetto per l'aperitivo, con ostriche affogate, capesante alla plancia o una sogliola alla mugnaia. Formaggi dalla stagionatura breve.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



Ruinart

"R" DE RUINART



"R" de Ruinart
"R" de Ruinart Mezza*
"R" de Ruinart Magnum



"R" de Ruinart Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

Ruinart

"R" de Ruinart

Rosé

Blanc de Blancs

Dom Ruinart Blanc de Blancs

Dom Ruinart Rosé



L'ESPRESSIONE
GOLOSA DEL
GUSTO RUINART

RUINART ROSÉ

Una singolare combinazione di freschezza e note esotiche.

Crus

Diversi Crus della Côte des Blancs, Montagne de Reims e Vallée de la Marne.

Assemblaggio

45% di Chardonnay, 55% di Pinot Nero - di cui il 18-19% vinificato in rosso (dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti).

Maturazione

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

8 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Il colore è un rosa melograno delicato. Al naso offre intense note di frutti esotici (litchi e guava), essenze floreali (rosa) e frutti rossi (lampone, ciliegia, fragolina di bosco). Il palato è voluttuoso.

Abbinamenti Gastronomici

Prosciutto crudo di carattere (San Daniele o di Parma). Salmone scottato o preparato alla giapponese in «tataki». Ideale con street food e pizza.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



Ruinart

RUINART ROSÉ



Ruinart Rosé
Ruinart Rosé Second Skin
Ruinart Rosé Mezza*
Ruinart Rosé Magnum*
Ruinart Rosé Magnum Second Skin*



Ruinart Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

Ruinart

"R" de Ruinart

Rosé

Blanc de Blancs

Dom Ruinart Blanc de Blancs

Dom Ruinart Rosé



L'EMBLEMA DEL
GUSTO RUINART

RUINART BLANC DE BLANCS

L'icona Ruinart incarna la purezza e la freschezza aromatica dello Chardonnay.

Crus

Diversi Crus della Côte des Blancs e Montagne de Reims.

Assemblaggio

100% Chardonnay di varie annate (dal 20 al 25% dei quali sono vini di riserva dei 2 anni precedenti).

Maturazione

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

7,5 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Il colore è di un bellissimo giallo dorato pallido. Al naso frutta fresca e frutti esotici (ananas), note di tiglio e frutti bianchi (pesca bianca). Un attacco morbido e armonico al palato con una finitura minerale molto rinfrescante.

Abbinamenti Gastronomici

Frutti di mare e crostacei. Perfetto con una tartare di branzino o di orata o sogliola alla plancia.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



Ruinart

RUINART BLANC DE BLANCS



Ruinart Blanc de Blancs
Ruinart Blanc de Blancs Second Skin
Ruinart Blanc de Blancs Mezza*
Ruinart Blanc de Blancs Magnum*
Ruinart Blanc de Blancs Magnum Second Skin*



Ruinart Blanc de Blancs Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

Ruinart

"R" de Ruinart

Rosé

Blanc de Blancs

Dom Ruinart Blanc de Blancs

Dom Ruinart Rosé



L'OMAGGIO A
DOM THIERRY
RUINART

DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2010

La Cuvée de Prestige Dom Ruinart rappresenta l'eccellenza della Maison.

Crus

Solo vigneti Gran Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery).

Assemblaggio

100% Chardonnay di una sola annata

Maturazione

Riposa minimo 9 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

4 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Colore giallo dorato intenso. Al naso note floreali, minerali e tostate. Il gusto è ricco e vibrante.

Abbinamenti Gastronomici

Sapori forti e decisi come filetto di maiale nero, aragosta blu della Bretagna, porri e tartufo.

Temperatura di Servizio

10-12°C

ANNATE DISPONIBILI



Ruinart

DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2010

La storia si rinnova.



Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010*
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 Second Skin*



Maturazione in cantina
più lunga



Complessità
multidimensionale



Disponibile in
Second Skin



Maturazione con
tappo in sughero



Sboccatura
manuale



Nuovo luxury
packaging

Ruinart

"R" de Ruinart

Rosé

Blanc de Blancs

Dom Ruinart Blanc de Blancs

Dom Ruinart Rosé



LA SUBLIMAZIONE
DEL GUSTO
RUINART

DOM RUINART ROSÉ

La Cuvée de Prestige Dom Ruinart rappresenta l'eccellenza della Maison.

Crus

Vigneti Gran Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery).

Assemblaggio

80% Chardonnay della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery), assemblati con il 20% di Pinot Nero vinificato in rosso.

Maturazione

Riposa in media 9 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

4,5 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Note tostate al naso si mescolano con gli aromi degli agrumi maturi. Al palato, lo Chardonnay regala freschezza e un carattere brillante ricco di integrità.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce quali tataki di salmone o tonno marinato, ma anche carni come pollame o vitello.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



Ruinart

DOM RUINART ROSÉ



Dom Ruinart Rosé 2007*
Dom Ruinart Rosé 2007 Coffret*
Dom Ruinart Rosé 2004 Magnum Coffret*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



BACK

VINI

CHANDON
Garden
SPRITZ


Château D'ESCLANS
DOMAINES SACHA LICHINE

CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSÉ DE PROVENCE

CAPE
MENTELLE
MARGARET RIVER


TERRAZAS
de los Andes

N BODEGA
UMANATHIA

CLOUDY BAY
NEW ZEALAND



CHANDON *Garden* SPRITZ

La nostra storia unica è iniziata in Argentina nel 1959. È qui che ci siamo ispirati nel trovare i migliori ingredienti locali per creare Chandon Garden Spritz. Fatto con il nostro spumante, premiato "Miglior Spumante Argentino 2020" (Campionati Mondiali di Champagne e Spumanti), un delizioso brut di alta qualità, fatto con uve Chardonnay, Pinot Noir e Semillon assemblato con un liquore all'arancia amara preparato da noi e realizzato con estratti naturali di bucce d'arancia, erbe e un mix segreto di spezie. Ci sono voluti più di 64 tentativi e 4 anni per trovare l'equilibrio perfetto tra bollicine e liquore, tra amaro e dolcezza, e ne è valsa la pena!

I PRODOTTI



#ChandonGardenSpritz

CHANDON
Garden
SPRITZ

NOVITÀ



IL PRIMO SORSO
D'ESTATE



CHANDON GARDEN SPRITZ

Chandon porta la natura nel mondo dell'aperitivo creando un blend tra il suo eccezionale vino spumante e le arance Valencia dal sapore dolce-amaro ben bilanciato, macerate in spezie ed erbe. Uno spritz 100% naturale, senza coloranti o aromi artificiali, con il doppio di bollicine e la metà di zuccheri.

Provenienza Geografica

Argentina

Assemblaggio

Chandon Brut dall'Argentina (Chardonnay, Pinot Noir e Semillon) unito a un bitter a base di arance macerate con spezie ed erbe.

Abv

11,5% vol.

Note di Degustazione

In ogni bottiglia si assapora un equilibrio perfetto tra una dolcezza iniziale e note amare che si intensificano sul finale.

Abbinamenti Gastronomici

Ottimo per accompagnare bruschette, focacce, formaggio, tapas, ma anche cibo speziato, sushi e sashimi.

Come prepararlo

Servire freddo, in un bicchiere con 3 o 4 cubetti di ghiaccio e guarnire con fetta d'arancia essiccata e rosmarino.

FORMATI DISPONIBILI



CHANDON
Garden
SPRITZ

CHANDON GARDEN SPRITZ



Chandon Garden Spritz
Chandon Garden Spritz Magnum*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



MENU



Moët Hennessy
ITALIA



Château d'Esclans si trova nel cuore della Provenza, a nord-est di Saint-Tropez, con il Mar Mediterraneo sullo sfondo. Sacha Lichine ha acquistato la tenuta nel 2006 con l'ambizione di creare i migliori Rosé del mondo, dando così inizio alla "rinascita del Rosé" grazie a metodi di vinificazione innovativi che hanno rivoluzionato lo stile dei Rosé de Provence.

Oggi la proprietà si estende su 427 ettari, di cui 140 di vigneti. Il vitigno principale ad essere coltivato è il Grenache, seguito dal Vermentino e poi il Cinsault, il Merlot, il Mourvèdre, lo Syrah, il Tibouren e altre varietà. Lo Château è noto per le sue cantine - le più antiche della regione - e per le vecchie vigne di Grenache, che producono uve caratterizzate da una maggiore concentrazione di aromi. Con l'aumentare dell'altitudine degli appezzamenti, aumenta anche l'età delle vigne: sui terreni più elevati, le piante raggiungono i 100 anni di età.

I PRODOTTI



#ChateaudEsclans #WhisperingAngel



Whispering Angel

The Pale

Rock Angel

Château d'Esclans

Les Clans

Garrus



NELLA VALLE
D'ESCLANS
SUSSURRANO
GLI ANGELI

WHISPERING ANGEL

Whispering Angel è il punto di riferimento mondiale tra i Rosé de Provence. Creato nel 2006, ha dato il via alla "rinascita del Rosé" rivoluzionando lo stile dei vini della regione.

Provenienza Geografica

Provenza - Francia
Côtes de Provence Rosé AOC

Assemblaggio

Principalmente Grenache, Cinsault
e Rollo (Vermentino).

Maturazione

3-4 mesi

Dosaggio e Abv

0 g/l; 13,5% vol.

Note di Degustazione

Un vino di grande intensità aromatica, con note di frutti rossi freschi e un bouquet floreale. Al palato, è secco e carnoso, con un finale morbido.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, carni bianche alla griglia,
verdure alla griglia.

Temperatura di Servizio

Circa 8°C

FORMATI DISPONIBILI





WHISPERING ANGEL



Whispering Angel*

Whispering Angel Mezza*

Whispering Angel Magnum*

Whispering Angel Jéroboam 3 litri*

Whispering Angel Mathusalem 6 litri Caisse Bois*

Whispering Angel Salmanazar 9 litri Caisse Bois*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



Whispering Angel

The Pale

Rock Angel

Château d'Esclans

Les Clans

Garrus



UN VINO CHIC
E DIVERTENTE
PER LE NUOVE
GENERAZIONI

THE PALE ROSÉ BY SACHA LICHINE

Sacha Lichine continua a innovare con The Pale, un Rosé provenzale accessibile, che strizza l'occhio alle nuove generazioni. La bottiglia e l'etichetta ricordano le feste dei ruggenti Anni '20 americani, con un fascino rétro e un'energia dirompente. Proprio come negli Anni '20, il desiderio più forte è quello di tornare a divertirsi e - grazie al tappo a vite - The Pale è perfetto per essere consumato in ogni occasione.

Provenienza Geografica

Provenza - Francia
Vin de Pays du Var IGP

Assemblaggio

Grenache, Rollo (Vermentino),
Syrah e Cinsault.

Maturazione

5-8 mesi

Dosaggio e Abv

0 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Un vino dal colore rosa pallido ("The Pale") e dal bouquet floreale, fresco e minerale. Al palato si rivela generoso, con note fruttate che ben si abbinano all'etichetta giocosa e divertente.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti estivi, pesci e carni bianche alla griglia.

Temperatura di Servizio

Circa 8°C

Formato Disponibile

75 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



Whispering Angel

The Pale

Rock Angel

Château d'Esclans

Les Clans

Garrus



TUTTO INIZIÒ
CON UN
SUSSURRO...
ORA È TEMPO
DI ROCK

ROCK ANGEL

Parzialmente fermentato e affinato in grandi botti di rovere, questo Rosé de Provence è più complesso e strutturato. Potente ed elegante, perfetto per chi ama la mineralità di vini come il Sancerre.

Provenienza Geografica

Provenza - Francia
Côtes de Provence Rosé AOC

Assemblaggio

Principalmente Grenache, Cinsault
e Rollo (Vermentino).

Maturazione

6 mesi

Dosaggio e Abv

0 g/l; 13,5% vol.

Note di Degustazione

Delicati aromi di frutti rossi con note minerali, floreali
e speziate. Sentori di rovere aggiungono una consistenza
morbida. Fresco, ricco e grintoso al palato, con un finale
lungo e setoso.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, carni bianche alla griglia,
verdure alla griglia.

Temperatura di Servizio

Circa 8°C

FORMATI DISPONIBILI





BACK



MENU

Moët Hennessy
ITALIA



ROCK ANGEL



Rock Angel*
Rock Angel Magnum*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



Whispering Angel

The Pale

Rock Angel

Château d'Esclans

Les Clans

Garrus



LA GEMMA RARA

CHÂTEAU D'ESCLANS

Un Rosé provenzale classico ed esclusivo, rivolto agli appassionati di vino più esigenti. La coltivazione e l'imbottigliamento avvengono interamente nella tenuta.

Provenienza Geografica

Provenza - Francia
Côtes de Provence Rosé AOC

Assemblaggio

Principalmente Grenache
e Rollo (Vermentino).

Maturazione

6 mesi

Dosaggio e Abv

0 g/l; 14,5% vol.

Note di Degustazione

Al naso rivela note prevalentemente floreali seguite da frutti rossi. In bocca svela un accenno di vaniglia e pera e una consistenza morbida e cremosa, con un finale ricco e lungo.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, crostacei, ostriche.

Temperatura di Servizio

10°C

Formato Disponibile

75 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



Whispering Angel

The Pale

Rock Angel

Château d'Esclans

Les Clans

Garrus



RICCO, CARNOSO
E RAFFINATO

LES CLANS

Rosé di grande concentrazione, Les Clans può ricordare in una degustazione alla cieca un bianco di Borgogna. Molto amabile da giovane, può anche essere invecchiato.

Provenienza Geografica

Provenza - Francia
Côtes de Provence Rosé AOC

Assemblaggio

Predomina il Grenache, seguito dal Rollo (Vermentino).

Maturazione

11 mesi

Dosaggio e Abv

0 g/l; 14,5% vol.

Note di Degustazione

Si distingue per aromi di frutti rossi maturi con note tostate e nocciola. In bocca rivela sentori di ananas maturo e zenzero. Al palato è ricco ed esotico, con accenni di liquirizia nera.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, crostacei, ostriche.

Temperatura di Servizio

10°C

FORMATI DISPONIBILI





BACK



MENU

Moët Hennessy
ITALIA



LES CLANS



Les Clans Caisse Bois*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



Whispering Angel

The Pale

Rock Angel

Château d'Esclans

Les Clans

Garrus



IL ROSÉ PIÙ
ESCLUSIVO DELLA
PROVENZA

GARRUS

Garrus nasce da antiche vigne di Grenache, che superano anche i 100 anni di età, negli appezzamenti più elevati di proprietà della tenuta.

Provenienza Geografica

Provenza - Francia
Côtes de Provence Rosé AOC

Assemblaggio

Predomina il Grenache, seguito
dal Rollo (Vermentino).

Maturazione

11 mesi

Dosaggio e Abv

0 g/l; 14% vol.

Note di Degustazione

Aromi concentrati di agrumi essiccati gli donano molta
potenza. Sentori di pera glassata e ananas riempiono
il palato medio e il finale cremoso rivela note ricche,
speziate e tostate.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, crostacei, ostriche.

Temperatura di Servizio

10°C

Formato Disponibile

75 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



MENU



Moët Hennessy
ITALIA

CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSÉ DE PROVENCE

Château Galoupet è il primo Cru Classé de Provence nel portafoglio di Moët Hennessy. La proprietà è composta da 77 ettari di boschi protetti e 69 ettari di vigneti in conversione biologica dal 2020.

Nel 2019 la tenuta è stata rifondata da Jessica Julmy con l'obiettivo di esprimere nel vino tutta la ricchezza del terreno e del terroir, ma anche della flora e della fauna locali. La visione è quella di diventare un'oasi per la biodiversità e un progetto di viticoltura biologica - un esempio di sostenibilità per Moët Hennessy.

Château Galoupet crede che preservare la biodiversità sia fondamentale per la creazione e l'evoluzione dei suoi vini; per questo motivo agisce nel massimo rispetto dell'ambiente, dalla vigna fino alla bottiglia.

I PRODOTTI



#ChateauGaloupet #RoséByNature

CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSÉ DE PROVENCE



CREATO
CON CURA,
DALLA TERRA
AL BICCHIERE

CHÂTEAU GALOUPET CRU CLASSÉ ROSÉ

Creato con uve di proprietà provenienti da 41 appezzamenti, Château Galoupet Cru Classé Rosé è un puro vino di terroir in cui si esprime tutta la ricchezza della natura provenzale. Un vino generoso e complesso, che rispetta l'ambiente dal suolo fino al packaging: la bottiglia è in vetro ambrato riciclato al 70% e pesa soltanto 499 grammi.

Provenienza Geografica

Provenza - Francia - Cru Classé
de Provence (Côtes de Provence AOC)

Assemblaggio

49% Grenache
15% Syrah
15% Tibouren
12% Rollo (Vermentino)
7% Cinsault
2% Mourvèdre/Cabernet/Sémillon

Maturazione

5 mesi

Abv

14% vol.

Note di Degustazione

Un'elegante e multifaccettata espressione di Rosé dove la mineralità incontra la cremosità, la scorza di pompelmo lascia il posto alla pesca, in un lungo e sinuoso viaggio verso un raffinato finale salino.

Abbinamenti Gastronomici

Verdure alla griglia, costolette di agnello, piatti delicatamente speziati.

Temperatura di Servizio

10°C

Formato Disponibile

75 cl



MENU



Moët Hennessy
ITALIA

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

Cloudy Bay nasce nel 1985 dalla visione dell'australiano David Hohnen, che per primo ha svelato al mondo la straordinaria vocazione per il Sauvignon Blanc della Valle di Marlborough, in Nuova Zelanda. La tenuta prende il nome dalla baia all'estremità orientale della valle del fiume Wairau, battezzata Cloudy Bay dal capitano Cook nel 1770.

David Hohnen ha ridefinito lo standard mondiale del Sauvignon Blanc e Cloudy Bay è diventato simbolo dell'eccellenza dei vini del Nuovo Mondo con la sua viticoltura mirata: a volte si vende solo il 30% della produzione dell'annata. I vini delle oltre 250 parcelle vengono vinificati e tenuti separati fino all'assemblaggio finale.

Nel 2020, Cloudy Bay si è posizionato decimo nella classifica dei «Most Admired Wine Brands» di Drinks International.

I PRODOTTI



#CloudyBay

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Te Koko

Te Wahi



PURO, FRESCO
E VIBRANTE

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

Un vino dagli aromi straordinari, creato a partire da 98 parcelle per ottenere l'espressione più pura del terroir di Marlborough. Nel 1985 fu Cloudy Bay a rendere famoso il Sauvignon Blanc come vino monovarietale.

Provenienza Geografica

Marlborough - Nuova Zelanda

Assemblaggio

100% Sauvignon Blanc

Abv

13,5% vol.

Note di Degustazione

Vivace e concentrato, fruttato e fresco. Gli agrumi si fondono con la frutta a nocciolo, sottolineati da una delicata mineralità e da un finale lungo ed emozionante.

Abbinamenti Gastronomici

Frutti di mare, crostacei, sashimi.

Temperatura di Servizio

8-10°C

FORMATI DISPONIBILI



CLOUDY BAY
NEW ZEALAND

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC



Cloudy Bay Sauvignon Blanc*
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Magnum*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Te Koko

Te Wahi



FRAGRANTE,
STRUTTURATO
ED ELEGANTE

CLOUDY BAY CHARDONNAY

Uno Chardonnay che viene da un clima fresco e rivela intensità, tensione e complessità. Necessita dello stesso tempo e della stessa precisione di un grande bianco di Borgogna: circa due anni di invecchiamento in rovere.

Provenienza Geografica

Marlborough - Nuova Zelanda

Assemblaggio

100% Chardonnay

Maturazione

11 mesi

Abv

13,5% vol.

Note di Degustazione

Concilia note di frutta a nocciolo matura, tipiche dei terreni pietrosi della valle del Wairau, con l'eleganza agrumata dei terreni argillosi delle valli meridionali di Marlborough.

Abbinamenti Gastronomici

Spaghetti alle vongole, frutti di mare, carni bianche.

Temperatura di Servizio

10-14°C

Formato Disponibile

75 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Te Koko

Te Wahi



FRAGRANTE,
GENEROSO
E VELLUTATO

CLOUDY BAY PINOT NOIR

L'espressione di Marlborough in un Pinot Noir: vivace e bilanciato, riccamente fruttato, con complesse note sapide e una consistenza setosa.

Provenienza Geografica

Marlborough - Nuova Zelanda

Assemblaggio

100% Pinot Noir

Maturazione

11 mesi

Abv

13,5% vol.

Note di Degustazione

Aromi di amarena e frutti di bosco, seguiti da sentori floreali, delicatamente speziati. I tannini sono setosi e l'acidità succosa.

Abbinamenti Gastronomici

Agnello, anatra arrosto, salumi.

Temperatura di Servizio

18-20°C

Formato Disponibile

75 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Te Koko

Te Wahi



AROMATICO,
SAPIDO
E COMPLESSO

CLOUDY BAY TE KOKO

Te Koko è l'interpretazione del Sauvignon Blanc di Marlborough attraverso le tecniche del Vecchio Mondo (Sancerre, Graves). Gli enologi lasciano fermentare in botti di rovere francese il vino proveniente da 4 appezzamenti identificati come l'espressione più matura e concentrata di Sauvignon Blanc. Il risultato è un vino di grande spessore e complessità, completato da un'acidità rinfrescante.

Provenienza Geografica

Marlborough - Nuova Zelanda

Assemblaggio

100% Sauvignon Blanc

Maturazione

16 mesi

Abv

13% vol.

Note di Degustazione

Al naso è molto profumato, con note di pesche bianche, conserva di agrumi e aromi tropicali.

Il palato è concentrato e complesso, con un'esplosione di freschezza e un finale persistente.

Abbinamenti Gastronomici

Pesce bianco saporito, salmone affumicato, carni bianche.

Temperatura di Servizio

8-10°C

Formato Disponibile

75 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Te Koko

Te Wahi



COMPLESSO,
TERROSO E
STRUTTURATO

CLOUDY BAY TE WAHI

Te Wahi nasce dall'assemblaggio di due vigneti situati nel miglior terroir del Central Otago, la regione vinicola più meridionale al mondo: Calvert (6 ettari) e Northburn (26 ettari). Calvert produce vini floreali e profumati, di una femminilità seducente, mentre Northburn dona struttura e potenza, con aromi selvatici e ruvidi.

Provenienza Geografica

Central Otago - Nuova Zelanda

Assemblaggio

100% Pinot Noir

Maturazione

2 anni

Abv

13,5% vol.

Note di Degustazione

Scuro e intenso, con aromi di more, fragoline di bosco e violette. Il palato offre tannini densi e una vivace freschezza. Un Pinot Noir sofisticato ed equilibrato, con un lungo finale concentrato.

Abbinamenti Gastronomici

Selvaggina, tartare di manzo, verdure grigliate.

Temperatura di Servizio

18-20°C

Formato Disponibile

75 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



MENU



Moët Hennessy
ITALIA

CAPE MENTELLE

MARGARET RIVER

Nata dalla visione di David Hohnen e dei suoi fratelli, Cape Mentelle è una delle «founding five», le cinque cantine fondatrici di Margaret River, in Australia. In questo paradiso del vino, una penisola all'incrocio tra l'Oceano Indiano e l'Oceano Australe, la fillosera non è mai arrivata e i vitigni restituiscono la loro espressione pura, anche grazie a uno dei climi più favorevoli e stabili del continente per l'influsso delle brezze oceaniche.

I fratelli Hohnen impiantarono le prime viti nel 1970; nel 1983 e 1984 vinsero per due volte consecutive il trofeo Jimmy Watson, il riconoscimento più prestigioso d'Australia, per il loro Cabernet Sauvignon.

Cape Mentelle è stata per molti anni pioniera dei rinomati stili di vinificazione della regione ed è tutt'oggi un punto di riferimento per la qualità dei suoi vini e per la sperimentazione del potenziale del terroir.

I PRODOTTI



#CapeMentelle

CAPE MENTELLE

MARGARET RIVER

Sauvignon Blanc Semillon

Shiraz



LUMINOSO,
PROFUMATO
E CON UNA
BUONA ACIDITÀ

CAPE MENTELLE SAUVIGNON BLANC SEMILLON

Il vino ha una doppia anima, che ricorda le due forze che danno vita al terroir: la terra e l'oceano. Mentre la freschezza dell'oceano si esprime attraverso il Sauvignon Blanc, la consistenza del Semillon ricorda la terra. Lo stile accentua la natura fruttata e fresca di entrambi i vitigni, a cui si aggiungono la maggiore complessità e corposità offerte da una piccola componente di vino fermentato in rovere.

Provenienza Geografica

Margaret River - Australia

Assemblaggio

57% Sauvignon Blanc
43% Semillon

Maturazione

4 mesi

Abv

12,3% vol.

Note di Degustazione

Un vino fresco e agrumato, dal delicato carattere salino. Al palato, la cremosità bilancia la mineralità.

Abbinamenti Gastronomici

Frutti di mare, crostacei, pesce bianco.

Temperatura di Servizio

8-10°C

Formato Disponibile

75 cl

CAPE MENTELLE

MARGARET RIVER

Sauvignon Blanc Semillon

Shiraz



AUDACE, PURO
ED ESPRESSIVO

CAPE MENTELLE SHIRAZ

Lo Shiraz è il vitigno più celebre di Margaret River. Cape Mentelle Shiraz è una rivelazione della regione: un vino generoso e affabile, concentrato sul frutto, potente ed elegante al tempo stesso.

Provenienza Geografica

Margaret River - Australia

Assemblaggio

95% Shiraz
3% Grenache
2% Viognier

Maturazione

16 mesi

Abv

14,5% vol.

Note di Degustazione

Insieme ai sentori floreali e fruttati del vitigno, presenta note più pepate e speziate tipiche di Margaret River. La sapidità e l'umami rivelano l'influsso costiero, esaltando la complessità e la consistenza del vino.

Abbinamenti Gastronomici

Costata di vitello, melanzane affumicate, piatti speziati.

Temperatura di Servizio

18-20°C

Formato Disponibile

75 cl



MENU



Moët Hennessy
ITALIA



TERRAZAS

de los Andes

Terrazas de los Andes è una storia iniziata quasi 30 anni fa, una storia di avventurieri che aspiravano a dare espressione ai terroir delle Ande quando la vocazione vinicola dell'Argentina non era riconosciuta.

La loro intuizione fu capire che, nel clima semi-desertico di Mendoza, solo l'altitudine può offrire dei microclimi con le basse temperature necessarie per creare grandi vini. **L'approccio di Terrazas è fondato su una profonda conoscenza del terroir, che ha portato alla coltivazione di vigne a diverse altitudini, con microclimi unici per ogni vitigno.**

La tenuta, che prende il nome dagli aspri altipiani terrazzati irrigati grazie allo scioglimento delle nevi andine (le "Terrazas"), conta più di 500 ettari in dieci vigneti nella regione di Mendoza, in due zone distinte (Luján de Cuyo e la Valle de Uco), oltre a vinificare con uve dalla regione nord-occidentale di Salta.

I PRODOTTI



#TerrazasDeLosAndes #TerrazasHigherGround



Selection Malbec

Grand Malbec



COERENTE,
DIRETTO E CON
UNA BUONA
ACIDITÀ

TERRAZAS SELECTION MALBEC

Selection Malbec è il cuore di Terrazas e riunisce oltre 100 appezzamenti di Malbec ad alta quota, situati a Luján de Cuyo (Las Compuertas) e nella Valle de Uco (Gualtallary, Los Chacayes, Paraje Altamira ed Eugenio Bustos).

Provenienza Geografica

Mendoza - Argentina

Assemblaggio

100% Malbec

Maturazione

18 mesi

Abv

14% vol.

Note di Degustazione

I vini di Las Compuertas sono noti per la loro eleganza accompagnata da note floreali e di ciliegia e per i tannini vellutati, mentre i terroir della Valle de Uco offrono struttura, con note di frutti rossi, speziati e minerali.

Abbinamenti Gastronomici

Carni rosse alla griglia, formaggio stagionato.

Temperatura di Servizio

18-20°C

Formato Disponibile

75 cl



Selection Malbec

Grand Malbec



STRUTTURATO,
COMPLESSO
E RARO

TERRAZAS GRAND MALBEC

La massima espressione del Malbec, che nasce dall'assemblaggio di 14 appezzamenti selezionati in tre dei migliori vigneti d'alta quota: Las Compuertas (1.070 m) a Luján de Cuyo, Paraje Altamira (1.100 m) e Los Chacayes (1.200 m) nella Valle de Uco.

Provenienza Geografica

Mendoza - Argentina

Assemblaggio

100% Malbec

Maturazione

2 anni

Abv

14,5% vol.

Note di Degustazione

Il Malbec di Las Compuertas dona aromi di frutti rossi e tannini eleganti, mentre Paraje Altamira conferisce note floreali e speziate. Los Chacayes apporta sentori di frutti neri e note minerali con struttura, concentrazione e freschezza.

Abbinamenti Gastronomici

Carni rosse alla griglia, formaggio stagionato, agnello stufato.

Temperatura di Servizio

18-20°C

Formato Disponibile

75 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

N BODEGA UMANTHIA

Bodega Numanthia è stata la prima cantina ad avventurarsi nella Denominazione di Origine Toro, in Castiglia e León, a fine anni '90 e a rivelarne il potenziale. Il nome della tenuta si ispira al villaggio di Numancia, i cui coraggiosi abitanti, dopo un lungo assedio, nel 134 a.C. hanno preferito morire che arrendersi ai Romani.

La stessa resilienza si ritrova nelle vigne di Toro, resiste alla fillossera e alle abituali condizioni climatiche estreme della regione: “nove mesi di inverno e tre mesi di inferno”.

La tenuta ha uno straordinario patrimonio di viti tra le più antiche della Terra: hanno dai 50 fino a oltre 200 anni, a piede franco e coltivate ad alberello, con una resa molto bassa. I piccoli acini dalla buccia molto spessa producono vini estremamente concentrati, con tannini decisi ma rotondi. Bodega Numanthia nel 2019 ha ricevuto la certificazione ISO 14001 per il proprio sistema di gestione ambientale.

I PRODOTTI



#BodegaNumanthia #Numanthia

N BODEGA NUMANTHIA

Numanthia

Termanthia



STRUTTURATO,
VIBRANTE E
SPEZIATO

NUMANTHIA

La diversità del terroir è l'anima di Numanthia e questo vino ne è l'espressione più autentica: con uve raccolte a mano da oltre 100 parcelle, è il primo vino di Toro a racchiudere un'espressività così variegata della regione.

Provenienza Geografica

Toro - Spagna

Assemblaggio

100% Tinta de Toro

Maturazione

4 anni

Abv

15% vol.

Note di Degustazione

Aromi di frutti rossi e violetta, seguiti da spezie, eucalipto e legno di sandalo. La freschezza del vino offre lunghezza e vivacità, mentre avvolge con tannini morbidi. Il finale è lungo e delicato.

Abbinamenti Gastronomici

Polpo grigliato, maialino arrosto.

Temperatura di Servizio

16-18°C

Formato Disponibile

75 cl

N BODEGA UMANTHIA

Numanthia

Termanthia



INTENSO,
ELEGANTE E
COMPLESSO

TERMANTHIA

La massima espressione di Tinta de Toro. Viene realizzato a partire da una piccola selezione di 3-4 tra i più straordinari ed equilibrati appezzamenti di viti centenarie a piede franco (tra cui alcune bicentinarie).

Provenienza Geografica

Toro - Spagna

Assemblaggio

100% Tinta de Toro

Maturazione

7 anni

Abv

15% vol.

Note di Degustazione

Un vino fine e intenso come un ballerino di flamenco. Oltre ai frutti rossi, presenta aromi di sigaro, cioccolato al latte ed erbe aromatiche. L'evoluzione in bocca è un equilibrio perfetto tra cremosità, eleganza e freschezza.

Abbinamenti Gastronomici

Selvaggina, costolette d'agnello,
Pane tostato con cioccolato amaro e pepe.

Temperatura di Servizio

16-18°C

FORMATI DISPONIBILI



N BODEGA
UMANTHIA

TERMANTHIA



Termanthia
Termanthia Coffret*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



BACK

DISTILLATI

BELVEDERE



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



EMINENTE

Marc de Champagne

BELVEDERE

Lanciata nel 1996 sul mercato americano, Belvedere ha inaugurato la categoria della vodka di lusso con la sua iconica Belvedere Vodka Pure. Quest'ultima rappresenta oggi un vero e proprio status symbol, riconosciuta in tutto il mondo, apprezzata da personaggi del mondo dello spettacolo, della musica e dell'arte.

Orgogliosamente polacca, Belvedere ha sempre ricercato la qualità assoluta scegliendo con attenzione la pregiatissima materia prima alla base dei suoi distillati: la segale Dankowskie Gold. Fedele a oltre 600 anni di tradizione nella sapiente arte della distillazione della vodka, Belvedere non ha comunque mai smesso di innovarsi. Nel 2018, per la prima volta nella storia, ha giocato con il concetto di terroir, tanto familiare al mondo del vino, dando vita alle magnifiche Single Estate Rye. Nel 2020, la distilleria ha deciso di andare "beyond vodka" e ha presentato al mondo Heritage 176, un distillato di malto di segale che riporta in auge antiche tecniche di distillazione.

Segale pregiatissima, acqua purissima e fuoco.
Belvedere è 100% #MADEWITHNATURE

I PRODOTTI



#BelvedereVodka #MadeWithNature

BELVEDERE

Belvedere Vodka Pure

Single Estate Rye
Smogóry Forest

Single Estate Rye
Lake Bartężek

Heritage 176



UN'ICONA DI STILE
E DI QUALITÀ IN
TUTTO IL MONDO

BELVEDERE VODKA PURE

Da sempre il contrario di un distillato insapore, incolore e inodore.
Una vodka di carattere!

Provenienza Geografica

Polmos Żyrardów - Polonia

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Pepe bianco e vaniglia.

Come Degustarlo

Perfetta per un Cosmopolitan.

Lo Sapevi Che

Lanciata nel 1996 negli Stati Uniti, Belvedere Vodka ha inaugurato la categoria della vodka di lusso.

FORMATI DISPONIBILI



BELVEDERE

BELVEDERE VODKA PURE



Belvedere Vodka
Belvedere Vodka Gift Box



Belvedere Vodka Magnum 1,75 litri
Belvedere Vodka Jéroboam 3 litri Illuminator
Belvedere Vodka Mathusalem 6 litri Illuminator

BELVEDERE

Belvedere Vodka Pure

Single Estate Rye
Smogóry Forest

Single Estate Rye
Lake Bartężek

Heritage 176



TUTTO IL
CARATTERE
DELLA SEGALE
POLACCA

BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE SMOGÓRY FOREST

Il *terroir* boschivo della foresta Smogóry si riflette totalmente nel profilo di questa vodka dal carattere deciso e unico.

Provenienza Geografica

Polmos Żyrardów - Polonia

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Caramello salato, miele e pepe bianco.

Come Degustarlo

Perfetta per un Vodka Martini di carattere.

Lo Sapevi Che

Le Single Estate Rye di Belvedere sono la dimostrazione che il *terroir* impatta sul profilo finale della vodka.

Formato Disponibile

70 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

BELVEDERE

Belvedere Vodka Pure

Single Estate Rye
Smogóry Forest

Single Estate Rye
Lake Bartężek

Heritage 176



LA DELICATEZZA
DI UNA VODKA
RAFFINATA

BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE LAKE BARTĘZEK

Il *terroir* proibitivo e inclemente della regione dei laghi del nord si riflette nel profilo di questa vodka delicatissima.

Provenienza Geografica

Polmos Żyrardów - Polonia

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Menta, fieno ed erba fresca, mandorle.

Come Degustarlo

Perfetta per un Vodka Sour.

Lo Sapevi Che

Le Single Estate Rye di Belvedere sono la dimostrazione che il *terroir* impatta sul profilo finale della vodka.

Formato Disponibile

70 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

BELVEDERE

Belvedere Vodka Pure

Single Estate Rye
Smogóry Forest

Single Estate Rye
Lake Bartezek

Heritage 176



UN ASSAGGIO
DI VODKA DAL
PASSATO

BELVEDERE HERITAGE 176

Da sempre il contrario di un distillato insapore, incolore e inodore.
Una vodka di carattere!

Provenienza Geografica

Polmos Żyrardów - Polonia

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Pane di segale, noci, caramello, burro e spezie.

Come Degustarlo

Liscia con ghiaccio.

Lo Sapevi Che

"176" è la temperatura, in gradi Fahrenheit, raggiunta dai forni durante la maltazione della segale.

Formato Disponibile

70 cl



MENU



Moët Hennessy
ITALIA



Volcán de mi Tierra prende il nome da un vero vulcano, il Volcán de Tequila, situato nel bassopiano di Jalisco in Messico. L'eruzione del Volcán de Tequila, avvenuta 200.000 anni fa, ha esercitato un'influenza determinante sul territorio e la topografia della regione di Jalisco, creando un fertile suolo vulcanico, ricco di basalto e ferro, ideale per la coltivazione della preziosa Agave Blu. Volcán de mi Tierra è un tequila 100% Agave Blu, dal profilo complesso ed elegante.

"Volcán de mi Tierra è l'espressione dell'unicità dei ricchi aromi e delle note dell'agave proveniente da Los Valles e di quella proveniente da Los Altos; un distillato inimitabile in equilibrio tra tradizione e modernità, che esalta le sfumature di ogni specifica area. Dal processo di coltivazione alla fase di degustazione, l'essenza di Volcán de mi Tierra è 100% passione." Tomas Perez - Maestro Tequilero di Volcán de mi Tierra.

I PRODOTTI



#VolcanTequila #Volcan #NOM1523



Blanco

Reposado

Cristalino



TRADIZIONE
E INNOVAZIONE SI
INCONTRANO SULLE
PENDICI DEL
VULCANO
TEQUILA

Moët Hennessy
ITALIA

VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO

Un distillato inimitabile in equilibrio tra tradizione e modernità, che esalta le sfumature di Los Valles e di Los Altos in un blend di agave in perfetto equilibrio.

Provenienza Geografica

Regione di Jalisco - Messico

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Agave, pompelmo e pepe nero.

Come Degustarlo

Perfetto per un Paloma.

Lo Sapevi Che

200.000 anni fa, il vulcano Tequila eruttò rendendo incredibilmente fertile il suolo di Jalisco.

Formato Disponibile

70 cl



Blanco

Reposado

Cristalino



PRECISIONE
E ARMONIA

VOLCÁN DE MI TIERRA REPOSADO

Volcán De Mi Tierra Reposado abbraccia l'innovazione nel massimo rispetto della tradizione. È il risultato di un blend tra due reposados e valorizza le note dolci e alla vaniglia degli Altipiani.

Provenienza Geografica

Regione di Jalisco - Messico

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Agave, frutta rossa, ananas e pesche con note di miele e vaniglia.

Come Degustarlo

Perfetto per un Margarita.

Lo Sapevi Che

Invecchiato in un mix di botti di rovere dall'America e dall'Europa, esalta incredibilmente le note rotonde dell'agave proveniente dalla regione di Los Altos.

Formato Disponibile

70 cl



Blanco

Reposado

Cristalino



LA SAPIENTE ARTE
DELL'INVECCHIAMENTO
PORTATA AVANTI
DALLA FAMIGLIA
GALLARDO

VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO

Un blend di tequila añejo ed extra añejo per un distillato unico e artigianale.

Provenienza Geografica

Regione di Jalisco - Messico

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Caramello, tabacco e cioccolato fondente.

Come Degustarlo

Liscio con ghiaccio.

Lo Sapevi Che

Il colore di questo distillato viene estratto con un processo naturale e per questo il liquido risulta, appunto, cristallino.

Formato Disponibile

70 cl



Ci sono angoli della terra in cui il nome Hennessy viene usato per chiamare il cognac.

Questa apertura verso il mondo è il frutto di un destino, quello del suo fondatore, Richard Hennessy, e di un marchio alla conquista del tempo.

Per oltre 250 anni, uomini straordinari hanno distillato, selezionato, miscelato, supervisionato l'invecchiamento e commerciato le migliori acquaviti del mondo, salvaguardando il loro futuro. Il loro credo si riassume nella loro arte: offrire i piaceri più raffinati e più estremi del cognac.

Questi uomini talentuosi, siano essi bottai, viticoltori, distillatori, capi cantinieri, agenti o commercianti, hanno tutti garantito al marchio le migliori qualità: l'autenticità e un savoir-faire unico e prezioso. Hennessy non è diventato un grande cognac, lo è sempre stato.

I PRODOTTI



#Hennessy



Very Special

Extra Old

Paradis

Richard Hennessy



INTENSO E
FRAGRANTE

HENNESSY VERY SPECIAL (V.S)

Un cognac storico, emblema della Maison e sinonimo di heritage, qualità ed eleganza senza tempo.

Provenienza Geografica

Regione di Cognac - Francia

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Mandorle tostate, uva fresca, quercia francese.

Come Degustarlo

Perfetto per un Sazerac.

Lo Sapevi Che

Hennessy V.S è l'equivalente moderno dell'originale Three Star, una designazione creata per indicare qualità eccezionale e savoir-faire.

FORMATI DISPONIBILI





HENNESSY VERY SPECIAL (V.S)



Hennessy V.S
Hennessy V.S Astucciato



Very Special

Extra Old

Paradis

Richard Hennessy



IL COGNAC
DEGLI AMICI
DELLA MAISON

HENNESSY EXTRA OLD (X.O)

Un cognac nato nel 1870 per deliziare gli amici intimi di Maurice Hennessy.

Provenienza Geografica

Regione di Cognac - Francia

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Riccamente strutturato, sentori di cioccolato, spezie, cuoio e frutta matura con un finale eccezionale.

Come Degustarlo

Liscio con ghiaccio.

Lo Sapevi Che

Nel 1947, Gérald de Geoffre progettò l'iconico decanter di Hennessy X.O la cui silhouette è un tributo alle forme dei grappoli d'uva.

FORMATI DISPONIBILI





HENNESSY EXTRA OLD (X.O)



Hennessy X.O Astucciato - 1 bottiglia
Hennessy X.O Astucciato - 6 bottiglie



Very Special

Extra Old

Paradis

Richard Hennessy

Moët Hennessy
ITALIA

UN ASSEMBLAGGIO
ESCLUSIVO
DI PREGIATE
ACQUAVITI



HENNESSY PARADIS

Un assemblaggio sapientemente creato di generazione in generazione, nato nel 1979.

Provenienza Geografica

Regione di Cognac - Francia

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Rose secche, bacche rosse, sapori speziati.

Come Degustarlo

Liscio - temperatura tra i 18 e i 22 gradi.

Lo Sapevi Che

Maurice Fillioux, sesta generazione di Master Blenders e amante della musica, ha dato vita a questo pregiato cognac pensando di comporre una sinfonia.

FORMATI DISPONIBILI





HENNESSY PARADIS



Hennessy Paradis Coffret*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



Very Special

Extra Old

Paradis

Richard Hennessy



UN TRIBUTO AL
FONDATARE

RICHARD HENNESSY

Richard Hennessy è un assemblaggio unico di circa cento rare acquaviti, alcune delle quali risalgono ai primi del 1800.

Provenienza Geografica

Regione di Cognac - Francia

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Spezie, cuoio e frutta candita, con un finale deliziosamente profondo e persistente.

Come Degustarlo

Liscio - temperatura tra i 18 e i 22 gradi.

Lo Sapevi Che

Questo cognac eccezionale celebra lo spirito pionieristico del fondatore della Maison ed è un tributo ad oltre 250 anni di storia e di eleganza.

FORMATI DISPONIBILI





RICHARD HENNESSY



Richard Hennessy Coffret*



Moët Hennessy
ITALIA

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Nella distilleria Glenmorangie, l'eccezionalità è al centro di ogni passaggio nella creazione di questo whisky straordinario: dagli alambicchi più alti di tutta la Scozia all'utilizzo delle migliori botti di rovere impiegate solo due volte per la creazione di Original, fino allo spirito pionieristico che ha portato alla realizzazione della selezione Extra Matured.

Fondata nel 1843, la distilleria Glenmorangie ha saputo da sempre bilanciare perfettamente tradizione e innovazione nel creare i suoi eccezionali whisky "unnecessarily well-made".

I PRODOTTI



#Glenmorangie

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

X

Original 10 Years Old

Lasanta

Quinta Ruban

Nectar d'Òr

18 Years Old

Signet



IL WHISKY
PERFETTO
PER ESSERE
MISCELATO

GLENMORANGIE X

Novità esclusiva della distilleria, Glenmorangie X è il whisky dedicato alla miscelazione.

Provenienza Geografica

Highlands - Scozia

Invecchiamento

NAS

Botti

Rovere bianco americano
ex-Bourbon.

Abv

40% vol.

Note di Degustazione

Pera, vaniglia, miele e crème brûlée.

Come Degustarlo

Perfetto per un Old Fashioned.

Lo Sapevi Che

Glenmorangie è distillato negli alambicchi più alti della Scozia, alti quanto un maschio adulto di giraffa!

Formato Disponibile

70 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

X

Original 10 Years Old

Lasanta

Quinta Ruban

Nectar d'Òr

18 Years Old

Signet



L'ICONA DELLA
DISTILLERIA
GLENMORANGIE

GLENMORANGIE ORIGINAL 10 YEARS OLD

Un single malt scotch whisky elegante, rotondo e raffinato.

Provenienza Geografica

Highlands - Scozia

Note di Degustazione

Pesca, arancia, limone e vaniglia.

Invecchiamento

10 anni

Come Degustarlo

Perfetto in un long drink con ginger ale.

Botti

Rovere bianco americano
ex-Bourbon.

Lo Sapevi Che

Glenmorangie è l'anagramma di "A ginger lemon".

Abv

40% vol.

FORMATI DISPONIBILI



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE ORIGINAL 10 YEARS OLD



Glenmorangie Original Astucciato*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

X

Original 10 Years Old

Lasanta

Quinta Ruban

Nectar d'Òr

18 Years Old

Signet



UN SINGLE MALT
RICCO E SPEZIATO

GLENMORANGIE LASANTA

Glenmorangie Lasanta, Quinta Ruban e Nectar d'Òr compongono il pregiato Extra Matured Range.

Provenienza Geografica

Highlands - Scozia

Note di Degustazione

Miele, cioccolato, cannella e resina.

Invecchiamento

12 anni

Come Degustarlo

Perfetto in un long drink con soda e qualche goccia di angostura.

Botti

10 anni in botti di rovere bianco americano ex-Bourbon e 2 anni di affinamento in botti ex-Sherry Oloroso.

Lo Sapevi Che

La parola "Lasanta" in Gaelico significa calore e passione.

Abv

43% vol.

FORMATI DISPONIBILI



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE LASANTA



Glenmorangie Lasanta Sherry Cask Astucciato *

Disponibile anche in confezione mista - Glenmorangie Extra Matured Selection
(1 Lasanta + 1 Quinta Ruban + 1 Nectar d'Òr)

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

X

Original 10 Years Old

Lasanta

Quinta Ruban

Nectar d'Òr

18 Years Old

Signet



UN SINGLE MALT
INCREDIBILMENTE
VELLUTATO

GLENMORANGIE QUINTA RUBAN

Glenmorangie Lasanta, Quinta Ruban e Nectar d'Òr compongono il pregiato Extra Matured Range.

Provenienza Geografica

Highlands - Scozia

Note di Degustazione

Miele, cioccolato, menta e arancia selvatica.

Invecchiamento

14 anni

Come Degustarlo

Perfetto in un long drink con ginger ale e qualche goccia di bitter al cioccolato.

Botti

10 anni in botti di rovere bianco americano ex-Bourbon e 4 anni di affinamento in botti ex-Porto.

Lo Sapevi Che

"Quinta" fa riferimento alle tenute fondiarie da cui proviene il porto, "Ruban" è l'equivalente gaelico di Porto stesso.

Abv

46% vol.

FORMATI DISPONIBILI



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE QUINTA RUBAN



Glenmorangie Quinta Ruban Port Cask Astucciato*

Disponibile anche in confezione mista - Glenmorangie Extra Matured Selection
(1 Lasanta + 1 Quinta Ruban + 1 Nectar d'Òr)

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

X

Original 10 Years Old

Lasanta

Quinta Ruban

Nectar d'Òr

18 Years Old

Signet



UN NETTARE
DOLCE E
ROTONDO

GLENMORANGIE NECTAR D'ÒR

Glenmorangie Lasanta, Quinta Ruban e Nectar d'Òr compongono il pregiato Extra Matured Range.

Provenienza Geografica

Highlands - Scozia

Invecchiamento

NAS

Botti

10 anni in botti di rovere bianco americano ex-Bourbon e poi un affinamento in barriques di vino Sauternes.

Abv

46% vol.

Note di Degustazione

Croissant al miele, limone, meringa, cioccolato bianco e zenzero.

Come Degustarlo

Liscio - temperatura tra i 16 e i 18 gradi.

Lo Sapevi Che

Questo whisky è un omaggio della distilleria alla Francia e ai suoi vini.

FORMATI DISPONIBILI



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE NECTAR D'ÒR



Glenmorangie Nectar d'Òr Sauternes Cask Astucciato*

Disponibile anche in confezione mista - Glenmorangie Extra Matured Selection
(1 Lasanta + 1 Quinta Ruban + 1 Nectar d'Òr)

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

X

Original 10 Years Old

Lasanta

Quinta Ruban

Nectar d'Òr

18 Years Old

Signet



ESTREMAMENTE
RARO E PREZIOSO

GLENMORANGIE 18 YEARS OLD

Un single malt denso e cremoso, vincitore del premio "miglior single malt delle Highlands" ai World Whiskies Awards 2015.

Provenienza Geografica

Highlands - Scozia

Note di Degustazione

Latte al cioccolato, fichi, fiori d'arancio e miele.

Invecchiamento

18 anni

Come Degustarlo

Liscio - temperatura tra i 16 e i 18 gradi.

Botti

15 anni in botti di rovere bianco americano ex-Bourbon e poi un affinamento in botti ex-Sherry Oloroso.

Lo Sapevi Che

L'invecchiamento di questo single malt prevede l'uso di botti di quercia bianca americana i cui alberi provengono dalle montagne Ozark nel Missouri.

Abv

43% vol.

FORMATI DISPONIBILI



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE 18 YEARS OLD



Glenmorangie 18 Years Old Coffret*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

X

Original 10 Years Old

Lasanta

Quinta Ruban

Nectar d'Òr

18 Years Old

Signet



UN TRIBUTO
ALLA TRADIZIONE
CELTICA

GLENMORANGIE SIGNET

Nasce da una combinazione segreta dei whisky Glenmorangie più antichi e rari, invecchiati almeno 30 anni.

Provenienza Geografica

Highlands - Scozia

Invecchiamento

NAS

Botti

Botti di quercia americana.

Abv

46% vol.

Note di Degustazione

Cioccolato, caffè, uva passa, scorza d'arancia, zenzero e cannella.

Come Degustarlo

Liscio - temperatura tra i 16 e i 18 gradi.

Lo Sapevi Che

Il *signet* è l'emblema centrale della Cadboll Stone: una stele risalente all'VIII secolo e rinvenuta nei pressi della distilleria.

FORMATI DISPONIBILI



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE SIGNET



Glenmorangie Signet Coffret*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



MENU



Moët Hennessy
ITALIA



Ardbeg nasce in un'isola ad ovest della Scozia, l'isola di Islay, isola della torba, dei contrasti e del mistero. Ardbeg dalla forte personalità è reputato dai migliori intenditori di whisky semplicemente straordinario.

Sua è anche la reputazione del whisky più "torbato", "affumicato" e complesso al mondo, caratteristiche che lo hanno reso un distillato di culto, "tanto vicino alla perfezione da non trovare la differenza da essa": "The ultimate Islay Malt".

La sua tumultuosa e intrigante storia rispecchia la bellezza della sua terra, la passionalità travolgente del carattere della gente che lo crea e chi lo assapora scopre le più elevate espressioni di una terra selvaggia e piena di magia.

I PRODOTTI



#Ardbeg



Wee Beastie Five Years Old

Ten Years Old

An Oa

Uigeadail

Corryvreckan



L'ENFANT
TERRIBLE DELLA
DISTILLERIA

ARDBEG WEE BEASTIE FIVE YEARS OLD

Con la sua giovanissima età, Ardbeg Wee Beastie promette un'esperienza mostruosamente torbata.

Provenienza Geografica

Islay - Scozia

Invecchiamento

5 anni

Botti

Ex-Bourbon e Ex-Sherry Oloroso.

Abv

47,4% vol.

Note di Degustazione

Vaniglia, pepe nero, glassa al miele,
resina di pino, anice e cuoio.

Come Degustarlo

Perfetto per un twist sul Manhattan.

Lo Sapevi Che

Wee è il termine scozzese che sta per "piccolo".
Wee Beastie vuol dire, letteralmente, "bestiolina"!

Formato Disponibile

70 cl*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



Wee Beastie Five Years Old

Ten Years Old

An Oa

Uigeadail

Corryvreckan



LO SPIRITO
SELVAGGIO
DI ISLAY

ARDBEG TEN YEARS OLD

Riconosciuto dagli esperti come "straordinario", si distingue come il whisky di malto più delicato e torbato al tempo stesso. Questo è il paradosso della torba!

Provenienza Geografica

Islay - Scozia

Invecchiamento

10 anni

Botti

Botti di rovere

Abv

46% vol.

Note di Degustazione

Tabacco, caffè, melassa e liquirizia.

Come Degustarlo

Perfetto per un twist sul Daiquiri.

Lo Sapevi Che

La mascotte della distilleria è Shortie: un Jack Russell col fiuto infallibile per la torba.

FORMATI DISPONIBILI





ARDBEG TEN YEARS OLD



Ardbeg Ten Years Old Astucciato *



Wee Beastie Five Years Old

Ten Years Old

An Oa

Uigeadail

Corryvreckan



IL PERFETTO
MONSTER OF
SMOKE

ARDBEG AN OA

Tre medaglie d'oro agli International Whisky Awards 2019!

Provenienza Geografica

Islay - Scozia

Invecchiamento

NAS

Botti

Mix di 3 botti: Americana
Ex-Bourbon, Europea Ex-Sherry
e botti vergini carbonizzate.

Abv

46,6% vol.

Note di Degustazione

Cioccolato al latte, anice, arancia, spezie e carciofo.

Come Degustarlo

Perfetto per un torbato twist sul Bloody Mary.

Lo Sapevi Che

Il Mull of Oa è la zona più riparata dell'isola di Islay
e ha dato il nome a questo whisky incredibile.

FORMATI DISPONIBILI





ARDBEG AN OA



Ardbeg An Oa Astucciato *



Wee Beastie Five Years Old

Ten Years Old

An Oa

Uigeadail

Corryvreckan



UN TRIBUTO
ALL'ACQUA
PURISSIMA
DELL'OMONIMO
LAGO

ARDBEG UIGEADAIL

Profondo, torbato e misterioso, è stato eletto World Whisky of the Year 2009 da Jim Murray.

Provenienza Geografica

Islay - Scozia

Invecchiamento

NAS

Botti

Ex-Sherry

Abv

54,2% vol.

Note di Degustazione

Melassa, tabacco, garofano e menta selvatica.

Come Degustarlo

Liscio - temperatura intorno ai 15 gradi.

Lo Sapevi Che

Uigeadail in gaelico significa "luogo oscuro e misterioso".

FORMATI DISPONIBILI





ARDBEG UIGEADAIL



Ardbeg Uigeadail Astucciato*

* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



Wee Beastie Five Years Old

Ten Years Old

An Oa

Uigeadail

Corryvreckan



IMPETUOSO E
INTENSO

ARDBEG CORRYVRECKAN

Un single malt whisky torbato incredibile... non per i deboli di cuore!

Provenienza Geografica

Islay - Scozia

Invecchiamento

NAS

Botti

Ex-Bourbon ed Ex-Borgogna.

Abv

57,1% vol.

Note di Degustazione

Fuligine, Dulse (alga marina), caffè, ribes, mirtilli e anice stellato.

Come Degustarlo

Liscio - temperatura intorno ai 15 gradi.

Lo Sapevi Che

"Corryvreckan" è il nome di un gorgo a nord di Islay, dove solo i più coraggiosi osano avventurarsi.

FORMATI DISPONIBILI





ARDBEG CORRYVRECKAN



Ardbeg Corryvreckan Astucciato *



WHISTLEPIG

- RYE WHISKEY -

Il leggendario distillatore Dave Pickerel ha dato vita nel 2007 al suo grande sogno di realizzare un whiskey sperimentale e lo ha lasciato in eredità alla squadra più giovane, irrequieta e ribelle del settore.

La distilleria di Whistle Pig sorge circondata dalla natura in una fattoria del Vermont.

Ogni fase del processo produttivo viene seguita con attenzione con l'obiettivo di produrre un distillato genuino di eccellenza. Ogni anno vengono selezionati sempre nuovi cereali sperimentali per garantire l'alta qualità e il gusto deciso della segale. Dopo essere stato distillato, il whiskey invecchia in botti dall'eccezionale finitura provenienti da tutto il mondo oppure realizzate in rovere locale, raccolto in modo sostenibile: il Vermont Estate Oak. L'impegno di Whistle Pig è di produrre i migliori e i più interessanti whiskey del mondo, continuando a migliorare i propri standard ogni giorno che passa.

I PRODOTTI



#WhistlePig
#TogetherWeRyed



10 Years Old

12 Years Old

15 Years Old



IL WHISKEY
CHE HA DATO VITA
A TUTTO!

WHISTLE PIG 10 YEARS OLD

È un rye whiskey ricco, seducente e avvolgente con un finale lungo e cremoso che non perde mai la spinta della segale.

Provenienza Geografica

Vermont

Abv

50% vol.

Note di Degustazione

Un profumo complesso e delicato di miele, vaniglia e lievi note di trifoglio. Al palato sentori di caramello, arancia bruciata e un sussurro di fumo.

Come Degustarlo

Perfetto per un Maple Old Fashioned.

Lo Sapevi Che

Whistle Pig è il Rye Whiskey più premiato al mondo.

Formato Disponibile

70 cl



10 Years Old

12 Years Old

15 Years Old



UN WHISKEY
PLURIPREMIATO

WHISTLE PIG 12 YEARS OLD

Questo incredibile whiskey invecchia 12 anni e prevede un affinamento in ben tre tipi di botti diverse: botti di Porto, di Sauternes francese e di Madeira.

Provenienza Geografica

Vermont

Abv

43% vol.

Note di Degustazione

Al naso note di vaniglia, caramello e frutta invernale.
Al palato sprigiona sentori di albicocche, prugne, uva passa, datteri e miele.

Come Degustarlo

Perfetto per un The Charlotte.

Lo Sapevi Che

Whistle Pig 12 y.o. ha vinto il doppio oro alla San Francisco World Spirits Competition del 2015.

Formato Disponibile

70 cl



10 Years Old

12 Years Old

15 Years Old



DECISO E SAGGIO

WHISTLE PIG 15 YEARS OLD

Un rye whiskey incredibilmente complesso grazie al lungo e paziente invecchiamento.

Provenienza Geografica

Vermont

Abv

46% vol.

Note di Degustazione

Un Rye Whiskey con sentori di spezie, zucchero, quercia terrosa e lussureggianti note di agrumi.

Come Degustarlo

Perfetto sorseggiato liscio o assaporato on the rocks.

Lo Sapevi Che

È il primo prodotto della distilleria ad essere invecchiato in botti di Vermont Estate Oak raccolto direttamente nella fattoria Whistle Pig.

Formato Disponibile

70 cl

EMINENTE

Eminente incarna la rinascita del rum Cubano del XIX secolo grazie a César Martí, il più giovane Maestro Ronero di Cuba, che ha dedicato la sua carriera alla ricerca della massima qualità del rum cubano.

Prodotto nella provincia centrale di Villa Clara, Eminente combina il meglio dei rum della regione occidentale, intensi, secchi e pungenti, e della regione orientale, lisci e fruttati, in un perfetto equilibrio: rinfrescante e robusto, liscio ma complesso, ideale sia da miscelare che da sorseggiare liscio.

Sorprendentemente sconosciuto al di fuori dell'isola, questo stile di rum è uno dei segreti meglio custoditi di Cuba.

I PRODOTTI



#EminenteRum

EMINENTE



UN TRIBUTO
ALLA CUBA
SELVAGGIA

EMINENTE RESERVA 7 AÑOS

Eminente Reserva unisce l'estetica di un rum leggero cubano tradizionale con la complessità e la profondità di un rum molto invecchiato. È realizzato con il 70% di aguardiente (la porzione più alta tra i rum cubani), che regala al distillato note aromatiche incredibilmente complesse.

Provenienza Geografica

Cuba

Abv

41,3% vol.

Note di Degustazione

Al naso sentori di caffè, mandorle tostate e cacao.
Al palato vaniglia, canna da zucchero e prugna
con un finale di cioccolato, mandorle e pere.

Come Degustarlo

Perfetto liscio, on the rocks o in una tipica Canchanchara.

Lo Sapevi Che

Eminente è intrinsecamente legato alla natura incontaminata di Cuba. Per questo il marchio si è lasciato ispirare dal Coccodrillo Cubano per la bottiglia e per il suo logo.

Formato Disponibile

70 cl



MENU

Moët Hennessy
ITALIA

Marc de Champagne

Marc de Champagne è la tradizionale eau de vie della Regione della Champagne. Moët & Chandon elabora Marc de Champagne solo da uve selezionate e pregiate.

Beneficiando di un periodo di invecchiamento prolungato in botti di quercia, Marc de Champagne acquista, nel corso di questa lenta maturazione, la leggerezza, la finezza e la ricchezza aromatica che le conferiscono una grande distinzione e un aroma raffinato.

Bevuta come digestivo, Marc de Champagne Moët & Chandon è generalmente degustata a temperatura ambiente.

Può essere apprezzata anche con ghiaccio o servita molto fredda.

I PRODOTTI



Marc de Champagne



RICCHEZZA
AROMATICA E
RAFFINATEZZA

MARC DE CHAMPAGNE

Marc de Champagne è una grappa elaborata dalla distillazione di uve selezionate e pregiate. Dopo un invecchiamento prolungato in botti di quercia, Marc de Champagne acquista la leggerezza, la finezza e la ricchezza aromatica che le conferiscono una grande distinzione e un aroma raffinato.

Provenienza Geografica

Champagne - Francia

Invecchiamento

3 anni

Botti

Quercia

Abv

40% vol.

Come degustarla

Può essere apprezzata anche con ghiaccio o servita molto fredda.

Note di Degustazione

Questa grappa esala note di legni aromatici, incenso e mirra, accompagnate da un insieme di ginestra e rosa gialla appassita, e da sfumature di nocciola e mandorla tostata. Il gusto è ampio e intenso, armonico e raffinato, contraddistinto da una inesauribile persistenza di spezie dolci.

Lo Sapevi Che?

Questo prodotto può essere consumato come digestivo, essere associato ad una preparazione cotta o incorporato nella produzione di dolci.

FORMATI DISPONIBILI



Marc de Champagne

MARC DE CHAMPAGNE



Marc de Champagne Astucciato



Moët Hennessy

ITALIA

Via Tonale 26 - 20125 Milano - Tel. 02.6714111 - Fax 02.67141190
www.moethennessy.it

Moët Hennessy Italia promuove
il bere responsabile

