

# Grappe di Monovitigno

Trentino



di Nosiola

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 4,50

*Questa grappa nasce da vinacce di uve Nosiola, unico vitigno bianco autoctono trentino coltivato nella Valle dei Laghi, distillate lentamente a bagnomaria, secondo l'antico sistema artigianale, da Francesco e Alessandro Poli nella propria distilleria di Santa Massenza, piccolo paese del trentino famoso per la tradizione distillatoria. Dal profumo fine con sentore di nocciola, questa grappa si presenta morbida ed avvolgente con una lunga persistenza. Prodotta in quantità limitata per l'estrema cura con cui vengono selezionate e distillate le vinacce.*



di Müller Thurgau

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 4,50

*Questa grappa nasce da vinacce di uve Müller Thurgau del trentino. Dal profumo netto e molto aromatico ricorda l'uva di provenienza, questa grappa si presenta morbida ed avvolgente con una lunga persistenza. Prodotta in quantità limitata per l'estrema cura con cui vengono selezionate e distillate le vinacce.*

di Traminer

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 4,50

*Questa grappa nasce da vinacce di uve Traminer del trentino. Dal profumo netto e molto aromatico ricorda l'uva di provenienza, questa grappa si presenta abbastanza morbida ed avvolgente con una lunga persistenza. Prodotta in quantità limitata per l'estrema cura con cui vengono selezionate e distillate.*

di Sauvignon

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 4,50

*Questa grappa nasce da vinacce di uve Sauvignon bianco del trentino. Dal profumo netto e molto aromatico ricorda l'uva di provenienza, questa grappa si presenta abbastanza morbida ed avvolgente con una lunga persistenza. Prodotta in quantità limitata per l'estrema cura con cui vengono selezionate e distillate.*

di Moscato

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 4,50

*Questa grappa nasce da vinacce di uve Moscato Giallo del trentino. Dal profumo netto e molto aromatico ricorda l'uva di provenienza, questa grappa si presenta abbastanza morbida ed avvolgente con una lunga persistenza. Prodotta in quantità limitata per l'estrema cura con cui vengono selezionate e distillate le vinacce.*



di Schiava

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 4,50

*Questa grappa nasce da vinacce di uve Schiava coltivate nella Valle dei Laghi. Dal profumo fine ed elegante, questa grappa si presenta abbastanza morbida. Prodotta in quantità limitata per l'estrema cura con cui vengono selezionate e distillate le vinacce.*

di Marzemino

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 4,50

*Questa grappa nasce da vinacce di uve Marzemino coltivate nella zona di Isera. Dal profumo fine ed elegante, questa grappa si presenta abbastanza morbida e persistente. Prodotta in quantità limitata per l'estrema cura con cui vengono selezionate e distillate le vinacce.*

di Cabernet

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 4,50

*Questa grappa nasce da vinacce di uve Cabernet del trentino. Dal profumo netto e con sentore erbaceo che ricorda l'uva di provenienza, questa grappa si presenta morbida ed avvolgente con una lunga persistenza. Prodotta in quantità limitata per l'estrema cura con cui vengono selezionate e distillate le vinacce.*

Riserva Santa Massenza

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 5,00



*Questa grappa nasce da Vinacce coltivate nella Valle dei Laghi. Dal profumo ampio e fine, questa grappa si presenta molto morbida ed avvolgente con una lunga persistenza. Prodotta in quantità limitata per l'estrema cura con cui vengono selezionate e distillate le vinacce.*

di Vinacce di Vino Santo Riserva

Poli Francesco – Santa Massenza

€ 7,00



di Syrah





Vallarom – Avio

€ 5,00



# Grappe di Monovitigno

Trentino



	Invecchiata di Teroldego Pini	Zeni – Grumo di San Michele	€ 6,50
	di Moscato Rosa	Zeni – Grumo di San Michele	€ 6,00
	di Nosiola	Pisoni	€ 4,00
	di Chardonnay	Pisoni	€ 4,00
	di Nosiola	Poli Giovanni – Santa Massenza	€ 4,00
	di Müller Thurgau	Poli Giovanni – Santa Massenza	€ 4,00
	di Moscato	Poli Giovanni – Santa Massenza	€ 4,00
	Santa Massenza	Poli Giovanni – Santa Massenza	€ 4,00
	di Marzemino	Poli Giovanni – Santa Massenza	€ 4,00
	di Teroldego	Poli Giovanni – Santa Massenza	€ 4,00
	di Cabernet	Poli Giovanni – Santa Massenza	€ 4,00
	di Moscato	J. Paolo Clesio	€ 3,50
	di Teroldego	J. Paolo Clesio	€ 3,50
	di Lagrein	J. Paolo Clesio	€ 3,50
	di Cabernet	J. Paolo Clesio	€ 3,50
	18 Lune	Marzadro – Nogaredo	€ 5,00
	Vecchia Riserva	Poli Giovanni – Santa Massenza	€ 5,00
	Stravecchia	Pisoni	€ 5,00
	Grappino Bertagnolli Grappa oro	Bertagnolli	€ 4,00
	Grado Pieno Pini	Zeni – Grumo di San Michele	€ 9,00
	Stravecchia 5 anni	Tenuta San Leonardo – Borghetto all'Adige	€ 8,00

# Grappe di Monovitigno

Alto Adige				
	Abbagnac Traminer	Abbazia di Novacella	€	5,00
	di Sylvaner	Abbazia di Novacella	€	5,00
	di Blauburgunder	Köfelgut – Castebello (Bz)	€	5,00
Piemonte				
	di Brachetto	Cascina Fonda – Mango (Cn)	€	5,00
Veneto				
	di Casetta I Ricordi	Brunello – Montegalda (Vi)	€	6,00
	<i>Il casetta o "foja tonda" è considerato tra i più antichi vitigni a bacca rossa, anticamente molto coltivata in Vallagarina (TN), ma abbandonata negli anni '60 a favore di varietà più richieste dal mercato. Oggi ne sopravvivono solo alcuni ettari nei comuni di Ala e di Avio, mantenuti produttivi da pochi coraggiosi viticoltori. Grappa caratterizzata da una nota olfattiva molto fruttata, delicata e fresca, con note che richiamano i frutti di bosco. Degustandola potremo scoprire note armoniche di ribes, mandorla e mallo di noce.</i>			
	di Enantio I Ricordi	Brunello – Montegalda (Vi)	€	6,00
	<i>Noto agli antichi come Oenanthium, è il più importante vitigno a bacca rossa della Terra dei Forti, area compresa tra la Valdadige e la Vallagarina. Più di dieci anni fa, un'attenta ricerca vitienologica ha definitivamente chiarito come il "Lambrusco a foglia frastagliata" (conosciuto anche come "Lambrusca") non appartenga alla famiglia dei Lambruschi emiliani, ma sia un vitigno autoctono della Valdadige. Così, nel 1992, nasce il nome Enantio, già citato nella "Naturalis Historia" di Plinio (I sec d.C.), per identificare questa antica varietà. Questa Grappa si presenta molto profumata e intensa all'olfatto; richiama frutti esotici, ananas e banana. Di gusto caldo, delicato, con una leggera nota di mandorla.</i>			
	di Carmenere I Ricordi	Brunello – Montegalda (Vi)	€	6,00
	<i>Antica varietà bordolese di vitigno raro a bacca rossa, derivante dalla vitis viturica. Molto diffusa in Francia, era facilmente soggetta a colatura (anomala produzione di grappoli composti da pochi acini) e per questo fu abbandonata. In Italia sopravvive da sempre sui Colli Berici, dove può raggiungere il pieno livello di maturazione. Viene spesso confusa con il Cabernet Franc. Nonostante derivi da un vitigno corposo, questa Grappa si presenta al gusto morbidissima, armonica e molto rotonda. Olfattivamente produce un delicato aroma di ciliegia e fragoline.</i>			


# Grappe di Monovitigno

Veneto



- |   |  |                                   |   |      |
|---|--|-----------------------------------|---|------|
|   | <b>di Spergola I Ricordi</b>   | <b>Brunello – Montegalda (Vi)</b> | € | 6,00 |
|   | <p><i>Vitigno a bacca bianca, coltivato essenzialmente nella zona pedecollinare e collinare della provincia di Reggio Emilia.</i><br/> <i>È denominata inizialmente "Pomoria" o "Pellegrina" da Vincenzo Tanara, nel 1644; due secoli dopo Claudio Dalla Fossa gli attribuisce il nome di "Spergolina". È tra le varietà da preferire per la coltivazione in collina.</i><br/> <i>Questa Grappa presenta caratteristiche olfattive inizialmente penetranti e intense, che lasciano poi spazio ad una nota floreale.</i><br/> <i>Al gusto è morbida, con sentori di mandorla, liquirizia e spezie.</i></p>  |                                   |   |      |
|   | <b>di Aleatico di Gradoli I Ricordi</b>  | <b>Brunello – Montegalda (Vi)</b> | € | 6,00 |
|   | <p><i>Vitigno a bacca rossa, diffuso in Toscana e Lazio, dove prende il nome di Aleatico di Gradoli. Nel '300 Pier de' Crescenzo lo descrive come "Livatica".</i><br/> <i>Questa varietà di uva, con grappolo piccolo e acini di colore vermiglio, fu introdotta in Italia dai Greci in tempi lontani.</i><br/> <i>Ha trovato terreno fertile prima in Puglia, per poi diffondersi in poche altre piccole zone della penisola, tra cui Gradoli sul lago di Bolsena.</i><br/> <i>Il nome Aleatico deriva dal greco iouliatico, che significa "luglio", mese in cui raggiunge la piena maturazione. Grappa caratterizzata da una nota olfattiva molto delicata e avvolgente, con sentore di fiori secchi e lavanda. Al gusto richiama una nota dolce-amara.</i></p>  |                                   |   |      |
|   | <b>di Zibibbo I Ricordi</b>  | <b>Brunello – Montegalda (Vi)</b> | € | 6,00 |
|   | <p><i>Vitigno a bacca bianca, lo Zibibbo o Moscato di Pantelleria è un vitigno originario dell'Egitto diffusosi nel bacino mediterraneo grazie ai romani. Introdotta dai mori, prende il nome dalla parola araba zabib, che significa "uva secca". È un vitigno di pianura, media e alta collina, che ha trovato nell'isola il suo terreno ideale.</i><br/> <i>Viene ancora coltivato secondo l'antica tecnica araba, esclusivamente manuale: su terrazzamenti, in piccole buche circolari, per difenderlo dal vento e dalla siccità. Grappa molto intensa all'olfatto, con leggero sentore di muffa e geranio, tipico del vitigno. In bocca si presenta calda, molto persistente, con nota dolce-amara.</i></p>   |                                   |   |      |
|  | <b>Invecchiata 24 mesi di barrique</b>   | <b>Brunello – Montegalda (Vi)</b> | € | 7,00 |
|   | <p><i>Ricavata da vinacce fermentate di uve a bacca rossa, dopo aver riposato in recipienti inerti per migliorarne la morbidezza gustativa, viene invecchiata in barrique di rovere di Allier per circa due anni. Di colore paglierino più o meno intenso, è grappa di grandissima persistenza in perfetta rispondenza gusto-olfattiva con finale dolce e vanigliato. Riconoscibili sentori di spezie dolci, con ricordo di liquirizia, miele di castagno e tabacco. Evidenti anche profumi di buon legno, di tostatura, di cannella ed altri piacevoli aromi.</i></p>   |                                   |   |      |
|  | <b>di Amarone "Giuseppe Quintarelli"</b>   | <b>Brunello – Montegalda (Vi)</b> | € | 6,00 |
|   | <p><i>Le uve corvina, corvinone, rondinella e altre uve autoctone, scrupolosamente selezionate e appassite in tradizionali graticci, presso l'Azienda Agricola di Giuseppe Quintarelli viticoltore in Negrar, vengono pigiate a fine gennaio, inizi di febbraio, per produrre l'Amarone, vino di grande qualità e prestigio. Terminata la fermentazione (40-60 giorni), le vinacce vengono separate dal vino, poste in appositi contenitori chiusi e subito destinate alla distillazione per preservarne tutte le loro qualità. Queste vinacce, ricche di profumi che ricordano quel nobile vino, vengono distillate molto lentamente nel piccolo alambicco di rame, in modo da separare tutti gli aromi in esse contenuti.</i><br/> <i>La grappa così ottenuta, morbida, franca, piena di aroma, viene imbottigliata dopo lunghi anni di stagionatura, esaltando al massimo grado tutte le sue doti organolettiche.</i></p> |                                   |   |      |
|  | <b>di Tocai</b>  | <b>Brunello – Montegalda (Vi)</b> | € | 5,00 |
|   | <p><i>Dalla distillazione delle vinacce dell'omonimo vitigno di uve bianche si ottiene questa grappa morbida e delicata.</i><br/> <i>Al profumo si presenta fine, abbastanza intensa, con leggera nota di mandorla amara, al palato associa una buona armonia ed una piacevole fragranza di sensazioni gustative che ricordano la vinaccia.</i></p>  |                                   |   |      |

# Grappe di Monovitigno

Toscana				
	di Brunello	Palazzo – Montalcino	€	5,00
	di Brunello Riserva	Palazzo – Montalcino	€	6,00
Marche				
	di Verdicchio "Stravecchia"	Fazi Battaglia – Castelplanio Stazione (An)	€	6,50
Campania				
	di Fiorduva Invecchiata	Marisa Cuomo – Furore (Sa)	€	7,00

# Grappe Aromatizzate

della Casa	Alla Corte	€	3,50
Amara	Pisoni	€	4,00
al Cirmolo	Francesco Poli – Santa Massenza (Tn)	€	4,00
alle erbe	Zucal - Cavareno	€	3,00
<i>Ginepro – Ruta – Ortica – Asperula – Venti erbe – Genziana – Genepy – Liquirizia</i>			
<i>Pino Mugo – Peperoncino - Basilico</i>			
alle erbe	Borgo Vecchio	€	3,00
<i>Cumino – Genziana</i>			
alla frutta	Marzadro	€	3,00
<i>Mirtillo – Fragoline di bosco- Mela verde</i>			
alla frutta	Zucal - Cavareno	€	3,00
<i>Frutti di bosco – Pera – Mirtillo - Ribes</i>			

# Distillati e Liquori

Trentino				
<i>Distillato</i>	di Mela Palmandor, Caldes	Associazione Pera Spadona – Ronzone	€	6,00
<i>Distillato</i>	di Genziana	G. Boroni	€	8,00
<i>Distillato</i>	di Ginepro	G. Boroni	€	9,00
<i>Distillato</i>	Imperatoria	G. Boroni	€	10,00
	Amaro	Alla Corte dei Toldi	€	4,00
	Nocino	Alla Corte dei Toldi	€	4,50
<i>Acquavite</i>	di Albicocca	Zeni – Grumo di San Michele a/Adige	€	5,00
<i>Acquavite</i>	di Ciliegia	Zeni – Grumo di San Michele a/Adige	€	5,00
<i>Acquavite</i>	di Pera Williams	Francesco Poli – Santa Massenza (Tn)	€	5,00
<i>Acquavite</i>	di Mela Cotogna	Zeni – Grumo di San Michele a/Adige	€	5,00
<i>Acquavite</i>	di Prigna	Zeni – Grumo di San Michele a/Adige	€	5,00
<i>Acquavite</i>	di Mirtillo Nero	Pravis – Lasino	€	6,00
<i>Acquavite</i>	di Uva Fraga	Pravis – Lasino	€	5,00
<i>Acquavite</i>	di Ciliegia Amarena	Francesco Poli – Santa Massenza (Tn)	€	6,00
Alro Adige				
<i>Acquavite</i>	di Mela Jonagold	Köfelgut – Alto Adige	€	8,00
Piemonte				
	al Genepey	La Freidio – Stroppo (Cn)	€	7,00
	<i>Il liquore di genepey è ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di fiori di produzione aziendale. L'infusione dura un minimo di 90 giorni e necessita di un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi. Questo consente di ottenere un prodotto di particolare finezza e profumo, dotato di perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. L'assenza di colore del liquore è dovuta ad una particolare tecnica di infusione, denominata "per sospensione nello spazio di testa" la quale, non permettendo il diretto contatto dei fiori con l'alcool, estrae gli olii essenziali ma non le sostanze coloranti e le altre componenti; la presenza di eventuali sedimenti denota la completa naturalità delle lavorazioni</i>			
Liguria				
	Amaroleum Amari di Ulivo	Costa Genova	€	4,00
Campania				
	Liquore di Limone	Il Gusto della Costa – Praiano (Sa)	€	4,00
	<i>Dalle bucce dei migliori limoni della Costa, otteniamo questo liquore dal profumo intenso e dal sapore delicato.</i>			
Campania				
	Mirto	Zedda Piras	€	3,00

# Distillati Esteri

## Francia



*Calvados*

du Pays d'Auge 10 ans

Le Pere Jules

€ 10,00

*I sidri vengono stoccati per la durata di un anno, sempre in fusti di quercia, poi vengono assemblati. Negli alambicchi si procede alla prima distillazione ottenendo il "brouillis" a 30°, eliminiamo testa e coda mantenendo il cuore. Questo prodotto della distillazione passa nuovamente in fusti di quercia dove riposa per 15gg. Nella seconda distillazione viene ottenuto il Calvados a 70°. Le distillazioni si fanno con fuoco a legna e il prodotto ottenuto invecchia naturalmente in fusti di quercia.*



*Calvados*

du Pays d'Auge 20 ans

Le Pere Jules

€ 14,00

*Cognac*

XO Grande Champagne

Dupont

€ 18,00



*Cognac*

VSOP

Clair Pascal

€ 7,00

*Dopo un lungo invecchiamento in fusti di quercia è molto apprezzato come digestivo, cocktails o aperitivo con gazona, invecchiato 6 anni*



*Bas-Armagnac*

Hors d'Age

Château de Briat

€ 14,00

*Briat si trova nel comune di Mauvezin-d'Armagnac, vicino a Labastide-d'Armagnac, un'area di Bas-Armagnac che gli esperti chiamano "Grand Bas" per il suo terreno vocato a far crescere uve perfette per la produzione del distillato. L'uva estrae il suo aroma unico dalla "sabbia rossa", un terreno leggero composto da sabbia marina e argilla che dà al terreno il suo caratteristico colore ocra. I tipi di uva più antichi usati in Bas-Armagnac sono: Folle Blanche (Picque-poult) dà caratteristiche spiccate di eleganza. Baco 22A piantato dopo la fillossera dà caratteristiche di corpo e complessità. Colombard dà caratteristiche di equilibrio tra gli zuccheri e l'acidità.*

*Assemblaggio di 12-13 anni, note vegetali caratteristiche del Colombard presente all'80%.*

*Armagnac*

Viel Millesime 1966

Laressingle

€ 27,00

*\*\*\* Silvano Samaroli, 65 anni, bolognese residente a Brescia dal 1968, selezionatore e imbottigliatore dei più grandi whisky e rum del mondo, e figura determinante per il successo del single malt in Italia.*

## Scozia



*Whisky*

Single Malte Ben Nevis Highland 1998

Battlehill

€ 6,00



*Whisky*

Single Malte Caol Ila Isle of Islay Coilltean 1998 Cask 12381/2

Samaroli

€ 12,00



*Whisky*

Single Malte Scotch Bowmore Isle of Islay 1982 Cask 1063

Samaroli

€ 24,00

# Distillati Esteri

## Giappone

Whisky

Single Malte Suntori  
The Yamazaki

€ 16,00

## Cuba



Run Añejo 7 años

Cubay – La Habana

€ 4,00



Rum

1998 Cask 44  
Samaroli

€ 15,00

## Guyana Britannica



Rum

Demerara Dark 1991 Cask 141  
Samaroli

€ 20,00

*Elisir fatto d'anima e corpo: un'essenza eterea complessa e variegata ed una struttura solida, quasi carnale. Ne sono rimasto affascinato già al primo impatto. Ho lasciato che esso maturasse ancora due anni prima di cederlo al mercato. Oggi è il RUM, pieno, aromatico, avvincente. Regala lunghi solchi di spezie e frutti, leggere fragranze di sottofondo ed un gusto netto, caldo ed avvolgente, in lunga persistenza aromatica.*

*Silvano Samaroli.*

## Jamaica



Rum

1994 Cask 1  
Samaroli

€ 17,00

## Polonia

Vodka

Bison Brand Vodka Zubrowka  
Byalistok

€ 4,00

Vodka

Dechêne  
De Bowa

€ 5,00

