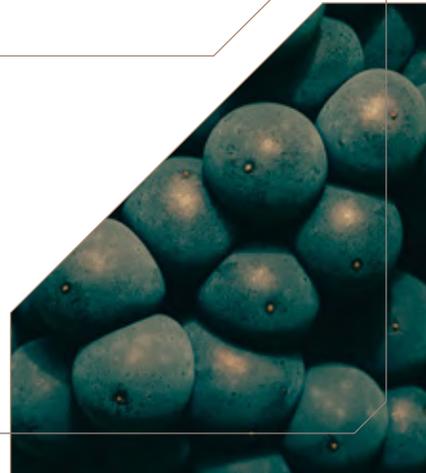




Moët Hennessy  
ITALIA

CATALOGO  
2022



---

Moët Hennessy  
ITALIA

## 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

---

# CHAMPAGNE



Moët Hennessy  
ITALIA

  
ARMAND DE BRIGNAC  
CHAMPAGNE

Armand de Brignac nasce dal sogno di Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre di **creare uno Champagne che rappresenti la migliore qualità della regione in cui la loro famiglia ha coltivato viti per oltre 250 anni.** La famiglia Cattier risiede nella Montagne de Reims ed è proprietaria di 33 ettari di vigneto in alcuni dei Cru più rinomati di tutta la Champagne.

**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.**

#ArmandDeBrignac

## Brut Gold



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

## 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\*\*

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 19<sup>a</sup> buca o con ostriche appena sgusciate, pollo arrostito e pesce fresco.

### Temperatura di Servizio

10-12°C



Green

ARMAND DE BRIGNAC GOLFER'S LIMITED EDITION



Armand de Brignac Golfer's Limited Edition Caisse Bois\*

## 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.

UNA CUVÉE  
DE PRESTIGE  
PER UN  
MOMENTO  
SUBLIME



### 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

Rosé

## 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 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.

L'UNICA CUVÉE  
DE PRESTIGE  
DEMI-SEC  
AL MONDO



### 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

Demi-Sec

ARMAND DE BRIGNAC DEMI-SEC



Armand de Brignac Demi-Sec Caisse Bois\*

## 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.

UNO  
CHARDONNAY  
MINERALE  
E ROTONDO



Blanc De Blancs

### 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

ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS



Armand de Brignac Blanc de Blancs Caisse Bois\*

## 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.



## Vintage



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

## 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\*

Rosé Vintage



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

Il bouquet si apre su lampone e fragolina selvatica, che si fondono con iris, violetta e sfumature più verdi. Al palato è tattile, carnoso, setoso. Si dispiega come una carezza che, a poco a poco, diventa più decisa.

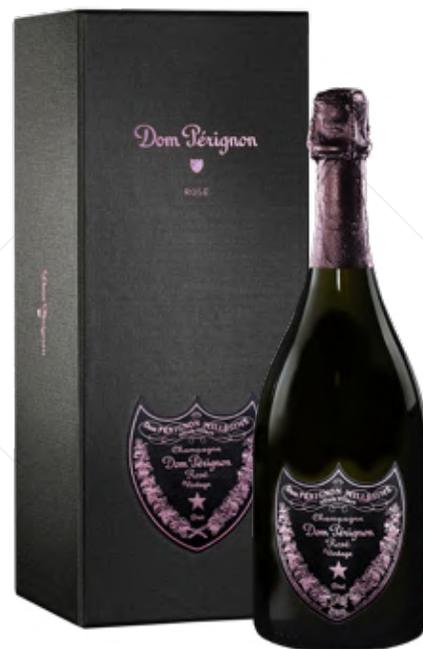
### Abbinamenti Gastronomici

Anatra, crostacei, acciughe.

### Temperatura di Servizio

10-12°C

## DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE



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

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

## DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2



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

## 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.

IL GIOIELLO  
PIÙ RARO



Rosé Plénitude 2

### 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

## DOM PÉRIGNON ROSÉ PLÉNITUDE 2



Dom Pérignon Rosé Vintage 1996 - Plénitude 2 Coffret\*



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.

#KrugChampagne #KrugID

## Grande Cuvée



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

Aromi di fiori appena sbocciati, agrumi,  
frutta matura e secca.

### Abbinamenti Gastronomici

Parmigiano stagionato, scampi alla griglia, tarte tatin.

### Temperatura di Servizio

9-12°C

## 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\*

Rosé



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

## KRUG ROSÉ



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



Krug Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois\*

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.

Vintage



### Crus

Crus, Premiers Crus,  
Grands Crus

### Note di Degustazione

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

### Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay,  
Meunier in percentuali variabili.

### Abbinamenti Gastronomici

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

### Maturazione

Almeno 10 - 12 anni sui lieviti

### Temperatura di Servizio

9-12°C

### Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

## KRUG VINTAGE



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

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



Collection

## KRUG COLLECTION



Krug Collection 1988 Caisse Bois\*

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

Clos Du Mesnil



## KRUG CLOS DU MESNIL



Krug Clos du Mesnil 2006 Caisse Bois\*

## 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.

IL SOLISTA  
PIÙ RARO



### 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

Clos D'Ambonnay

## KRUG CLOS D'AMBONNAY



Krug Clos d'Ambonnay 2002 Caisse Bois\*

## 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

#LiveClicquot #VeuveClicquot



## Yellow Label



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

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

### Temperatura di Servizio

8-10°C

## 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

## 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

ROSÉ



Rosé  
Rosé Astucciato  
Rosé Magnum



Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois

## 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.

LA CONTINUITÀ  
NELLO STILE



### 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 essicata, 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

Cuvée Saint-Pétersbourg

## CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG



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

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

### 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.

### Assemblaggio

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

### Abbinamenti Gastronomici

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

### Maturazione

3 anni sui lieviti

### Temperatura di Servizio

8-10°C

### Dosaggio e Abv

45 g/l; 12% vol.



Demi-Sec

DEMI-SEC



Demi-Sec  
Demi-Sec Astucciato

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



Rich

RICH



RICH  
RICH Magnum

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

Rich 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

15 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.

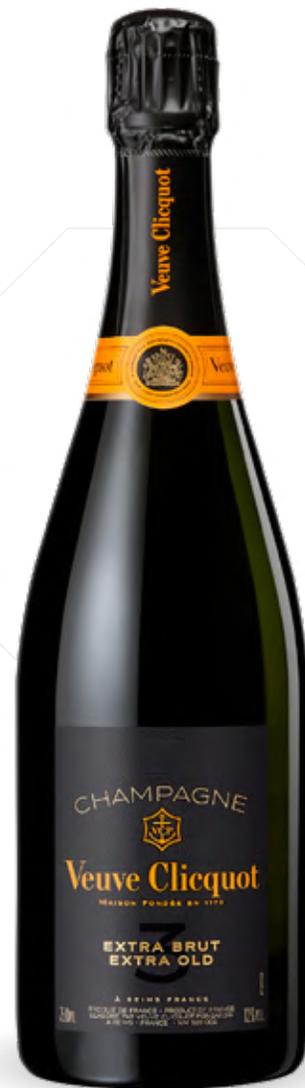
### Abbinamenti Gastronomici

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

### Temperatura di Servizio

10-12°C

Extra Brut Extra Old



## 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



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

Fino a 25 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

Vintage

VINTAGE



Vintage 2012  
Vintage 2012 Astucciato

## 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.

LA PARTICOLARE  
ESPRESSIONE DI  
UN'UNICA ANNATA



### Crus

Grands Crus, Premiers Crus

### Assemblaggio

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

### Maturazione

Fino a 25 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

Vintage Rosé

VINTAGE ROSÉ



Vintage Rosé 2012  
Vintage Rosé 2012 Astucciato

## 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.

L'ESPRESSIONE  
UNICA  
DI UN'UNICA  
VENDEMMIA



### Crus

Grands Crus, Premiers Crus

### Assemblaggio

61% Pinot Noir  
34% Chardonnay  
5% Meunier

### Maturazione

Fino a 25 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

Vintage Rich

## 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.

UN SOGNO E UN  
IMPEGNO LUNGI  
DECENNI



Cave Privée

## CAVE PRIVÉE



Cave Privée 1989 Caisse Bois\*

## 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.

L'ECCELLENZA  
NEI ROSÉ SVELATA  
AL MONDO



Cave Privée Rosé

## CAVE PRIVÉE ROSÉ



Cave Privée Rosé 1990 Caisse Bois\*

## 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%).

IL TRIONFO DEL  
PINOT NOIR



### Crus

Grands Crus

### Assemblaggio

90% Pinot Noir  
10% Chardonnay

### Maturazione

15 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

La Grande Dame

## LA GRANDE DAME



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



La Grande Dame 2008 Magnum Coffret\*

## LA GRANDE DAME ROSÉ

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%).

L'ESPRESSIONE  
SUBLIME DE LA  
GRANDE DAME



### Crus

Grands Crus

### Assemblaggio

92% Pinot Noir  
8% Chardonnay  
+14% Clos Colin Pinot Noir aggiunto

### Maturazione

15 anni sui lieviti

### Dosaggio e Abv

9 g/l; 12,5% vol.

### Note di Degustazione

L'attacco è delicato e morbido, la frutta eclissa il palato e presenta un'intensità di frutti rossi e neri. La forza e la freschezza sono scolpite da note di lungo invecchiamento, fiori secchi e sentori affumicati, che danno luogo a una straordinaria complessità aromatica.

### Abbinamenti Gastronomici

Manzo, gamberi, agnello, pomodori ripieni.

### Temperatura di Servizio

10-12°C

## LA GRANDE DAME ROSÉ



La Grande Dame Rosé 2008 Coffret \*



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.

#MoëtChandon

## Moët Impérial



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 sontuosità 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

## 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

## Rosé Impérial



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

## ROSÉ IMPÉRIAL



Rosé Impérial  
Rosé Impérial Astucciato  
Rosé Impérial Magnum\*



Rosé Impérial Jérobœuf 3 litri Caisse Bois\*

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

### Note di Degustazione

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

### Maturazione

30 mesi in cantina

### Abbinamenti Gastronomici

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

### Dosaggio e Abv

9 g/l; 12% vol.

### Temperatura di Servizio

8-10°C



Réserve Impériale

## RÉSERVE IMPÉRIALE



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



Réserve Impériale Astucciato 6x2\*



Réserve Impériale Magnum Caisse Bois\*

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

Nectar Impérial



NECTAR IMPÉRIAL



Nectar Impérial  
Nectar Impérial Astucciato

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".

## Ice Impérial



## ICE IMPÉRIAL



Ice Impérial  
Ice Impérial Magnum\*



Ice Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois\*

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

### 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.

### Maturazione

18 mesi in cantina + 3 mesi  
dopo la sboccatura

### Abbinamenti Gastronomici

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

### Dosaggio e Abv

38 g/l; 12% vol.

### 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".

### Temperatura di Servizio

7°C



Ice Impérial Rosé

## ICE IMPÉRIAL ROSÉ



Ice Impérial Rosé  
Ice Impérial Rosé Magnum\*

## 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.

L'ESPRESSIONE  
PIÙ MATURA,  
COMPLESSA  
E CARISMATICA  
DELLA MAISON



### Assemblaggio

41% Chardonnay  
38% Pinot Noir  
21% Meunier

### 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.

### Maturazione

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

### Abbinamenti Gastronomici

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

### Dosaggio e Abv

5 g/l; 12,5% vol.

### Temperatura di Servizio

10-12°C

Grand Vintage

## GRAND VINTAGE



Grand Vintage 2013  
Grand Vintage 2013 Coffret

## 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.

L'ESPRESSIONE  
PIÙ MATURA,  
COMPLESSA  
E CARISMATICA  
DELLA MAISON



### Assemblaggio

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

### 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.

### Maturazione

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

### Abbinamenti Gastronomici

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

### Dosaggio e Abv

5 g/l; 12,5% vol.

### Temperatura di Servizio

10-12°C

Grand Vintage Rosé

## 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.



## "R" de Ruinart



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

## "R" DE RUINART



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



"R" de Ruinart Jéroboam 3 litri Caisse Bois\*

L'ESPRESSIONE  
GOLOSA DEL  
GUSTO RUINART

## RUINART ROSÉ

Una singolare combinazione di freschezza e note esotiche.

Rosé



### 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

## 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\*

L'EMBLEMA DEL  
GUSTO RUINART

## RUINART BLANC DE BLANCS

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

Blanc de Blancs



### 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

## 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\*

L'OMAGGIO A  
DOM THIERRY  
RUINART

## DOM RUINART BLANC DE BLANCS

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

Dom Ruinart



### Crus

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

### Assemblaggio

100% Chardonnay di una sola annata

### Maturazione

Riposa in media 9 anni sui lieviti in cantina

### Dosaggio e Abv

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

### Note di Degustazione

Colore giallo chiaro brillante. Al naso frutti esotici e una splendida mineralità.

### Abbinamenti Gastronomici

Pesce bianco o crostacei al vapore conditi con erbe, scorza di agrumi e accompagnati da un elemento cremoso.

### Temperatura di Servizio

8-10°C

## DOM RUINART BLANC DE BLANCS



Dom Ruinart 2009\*  
Dom Ruinart 2009 Coffret\*  
Dom Ruinart 2006 Magnum Coffret\*

LA SUBLIMAZIONE  
DEL GUSTO  
RUINART

## DOM RUINART ROSÉ

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

### Dom Ruinart Rosé



#### 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

## DOM RUINART ROSÉ



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

VINI



Moët Hennessy  
ITALIA

**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!

#ChandonGardenSpritz

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.

## CHANDON GARDEN SPRITZ



Chandon Garden Spritz  
Chandon Garden Spritz Magnum\*



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.

#ChateaudEsclans #WhisperingAngel

## Whispering Angel



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

Perfetto da pranzo a mezzanotte, da solo  
o con una grande varietà di piatti.

### Temperatura di Servizio

Circa 8°C

## 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\*

L'ANIMA PIÙ  
GIOVANE DELLA  
TENUTA

## THE PALM BY WHISPERING ANGEL

Questo Rosé de Provence è la "sorellina" di Whispering Angel, allegra, energica e alla moda. L'etichetta colorata e giocosa è perfetta come il Rosé stesso, firmato da Whispering Angel.

### Provenienza Geografica

Provenza - Francia  
Côteaux d'Aix-en-Provence Rosé AOC

### Assemblaggio

Principalmente Grenache,  
Cinsault e Rollo.

### Dosaggio e Abv

0 g/l; 13% vol.

### Note di Degustazione

Grande freschezza aromatica al naso seguita da leggere note fruttate in bocca. La freschezza è associata a una lunghezza e a una rotondità straordinarie. Finale netto e soave.

### Abbinamenti Gastronomici

Piatti giocosi e anticonvenzionali.

### Temperatura di Servizio

Circa 8°C

### Formato Disponibile

75 cl\*



The Palm

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



Rock Angel

## ROCK ANGEL



Rock Angel\*  
Rock Angel Magnum\*

## 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.

LA GEMMA RARA



### 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\*

Château d'Esclans

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



Les Clans

LES CLANS



Les Clans Caisse Bois\*

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\*



Garrus

\* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione



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.

#CloudyBay #ComeSailAway

## Sauvignon Blanc



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

### Formato Disponibile

75 cl\*

## Chardonnay



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\*

Pinot Noir



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\*

## 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.

AROMATICO,  
SAPIDO  
E COMPLESSO



### 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\*

Te Koko

## 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.

COMPLESSO,  
TERROSO E  
STRUTTURATO



### 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\*

Te Wahi

## 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 fillossera 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.

Sauvignon Blanc Semillon



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

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

Shiraz





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.

#TerrazasDeLosAndes #TerrazasHigherGround

## Selection 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

## 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\*



## N BODEGA NUMANTHIA

**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, resistenti 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.

## Numanthia



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

## 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

TERMANTHIA



Termanthia  
Termanthia Coffret\*



Moët Hennessy  
ITALIA



**Ao Yun è la prima azienda vinicola dell'Himalaya, nata da un sogno iniziato nel 2008: creare un vino di altissima qualità in Cina.** Ao Yun, che significa “volare sopra le nuvole”, è unico nel suo genere e porta una nuova regione - lo Yunnan - nella mappa enologica mondiale.

La tenuta si compone di 314 parcelle, per un totale di 28 ettari, messi a disposizione da un centinaio di famiglie locali in quattro villaggi dell'Alta Valle del Mekong: Adong, Shuori, Sinong e Xidang.

Diversi sono il terreno e il clima in ogni villaggio, dovuti alle diverse altitudini, all'esposizione al sole e al vento, agli smottamenti e ai depositi fluviali - il che ha portato all'identificazione di 900 sottoparcelle, poi raggruppate in circa 30 terroir per arrivare a una viticoltura personalizzata. Andando oltre il biologico, Ao Yun nasce in un ecosistema totalmente sostenibile, dove ogni processo viene condotto a mano, in un circolo virtuoso tra uomo e natura.

#AoYun



IL PRIMO  
GRAND CRU  
DELL'HIMALAYA

## AO YUN

Ao Yun è il risultato del savoir-faire enologico francese combinato con l'esperienza locale. Le 314 parcelle della tenuta - coltivate a mano da contadini locali - si trovano ad altitudini tra i 2.200 e i 2.600 metri, nella regione dei Tre Fiumi Paralleli, patrimonio dell'UNESCO vicino alla leggendaria città di Shangri-La.

### Provenienza Geografica

Yunnan - Cina

### Assemblaggio

72% Cabernet Sauvignon  
19% Cabernet Franc  
4% Syrah  
3% Petit Verdot  
2% Merlot

### Maturazione

3 anni

### Abv

14,5% vol.

### Note di Degustazione

Al naso rivela aromi di frutti neri freschi, selvaggina, sottobosco autunnale, camino, terra. Al palato è concentrato e rotondo, con un tocco vellutato, cui fa seguito il caratteristico finale di Ao Yun, persistente, sapido e minerale. Lasciando decantare, emergono il sigaro, l'inchiostro, il cuoio.

### Abbinamenti Gastronomici

Costata di manzo, trancio di tonno, porcini al forno.

### Temperatura di Servizio

16°C

AO YUN



Ao Yun\*  
Ao Yun Caisse Bois\*

DISTILLATI

# 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**

Belvedere Vodka Pure



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

### Note di Degustazione

Pepe bianco e vaniglia.

### Abv

40% vol.

### 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.

## 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

Single Estate Rye  
Smogóry Forest



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

### Note di Degustazione

Caramello salato, miele e pepe bianco.

### Abv

40% vol.

### 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\*

Single Estate Rye  
Lake Bartężek



LA DELICATEZZA  
DI UNA VODKA  
RAFFINATA

## BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE LAKE BARTEZEK

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

### Provenienza Geografica

Polmos Żyrardów - Polonia

### Note di Degustazione

Menta, fieno ed erba fresca, mandorle.

### Abv

40% vol.

### 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

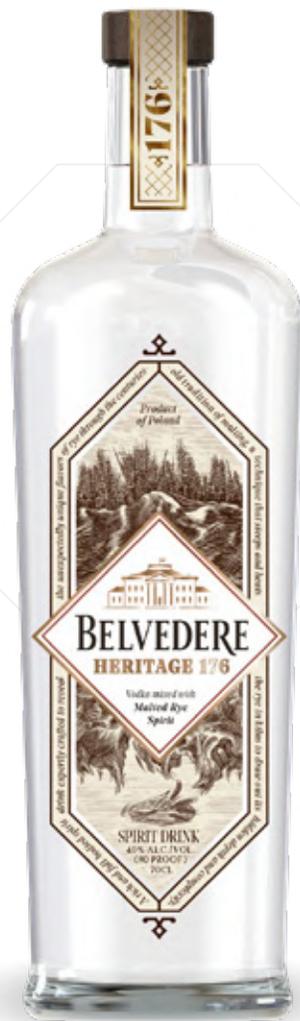
70 cl\*

UN ASSAGGIO  
DI VODKA DAL  
PASSATO

## BELVEDERE HERITAGE 176

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

Heritage 176



### Provenienza Geografica

Polmos Żyrardów - Polonia

### Note di Degustazione

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

### Abv

40% vol.

### 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



**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.

TRADIZIONE  
E INNOVAZIONE SI  
INCONTRANO SULLE  
PENDICI DEL  
VULCANO  
TEQUILA

## 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.

Blanco



### Provenienza Geografica

Regione di Jalisco - Messico

### Note di Degustazione

Agave, pompelmo e pepe nero.

### Abv

40% vol.

### 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

Reposado



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

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.

Cristalino



### Provenienza Geografica

Regione di Jalisco - Messico

### Note di Degustazione

Caramello, tabacco e cioccolato fondente.

### Abv

40% vol.

### 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



Moët Hennessy  
ITALIA

  
**Hennessy**

**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.

#Hennessy

Very Special



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

### Note di Degustazione

Mandorle tostate, uva fresca, quercia francese.

### Abv

40% vol.

### 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.

HENNESSY VERY SPECIAL (V.S)



Hennessy V.S  
Hennessy V.S Astucciato

IL COGNAC  
DEGLI AMICI  
DELLA MAISON

## HENNESSY EXTRA OLD (X.O)

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

Extra Old



### Provenienza Geografica

Regione di Cognac - Francia

### Note di Degustazione

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

### Abv

40% vol.

### 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.

## HENNESSY EXTRA OLD (X.O)



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

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

### Note di Degustazione

Rose secche, bacche rosse, sapori speziati.

### Abv

40% vol.

### 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.

Paradis



## HENNESSY PARADIS



Hennessy Paradis Coffret\*

UN TRIBUTO AL  
FONDATORE



## 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.

Richard Hennessy

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".

#Glenmorangie

X



IL WHISKY  
PERFETTO  
PER ESSERE  
MISCELATO

## GLENMORANGIE X

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

### Provenienza Geografica

Highlands - Scozia

### Note di Degustazione

Pera, vaniglia, miele e crème brûlée.

### Invecchiamento

NAS

### Come Degustarlo

Perfetto per un Old Fashioned.

### Botti

Rovere bianco americano  
ex-Bourbon.

### Lo Sapevi Che

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

### Abv

40% vol.

### Formato Disponibile

70 cl\*

\* prodotto in allocazione, disponibile su prenotazione

Original 10 Years Old



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.

## GLENMORANGIE ORIGINAL 10 YEARS OLD



Glenmorangie Original Astucciato\*

UN SINGLE MALT  
RICCO E SPEZIATO

## GLENMORANGIE LASANTA

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

Lasanta



### 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.

## GLENMORANGIE LASANTA



### Glenmorangie Lasanta Sherry Cask Astucciato\*

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

UN SINGLE MALT  
INCREDIBILMENTE  
VELLUTATO

## GLENMORANGIE QUINTA RUBAN

Glenmorangie Lasanta, Quinta Ruban e Nectar d'Or 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 fondiariarie da cui proviene il porto, "Ruban" è l'equivalente gaelico di Porto stesso.

### Abv

46% vol.

Quinta Ruban



## 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'Or)

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

### Note di Degustazione

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

### Invecchiamento

NAS

### Come Degustarlo

Liscio - temperatura tra i 16 e i 18 gradi.

### Botti

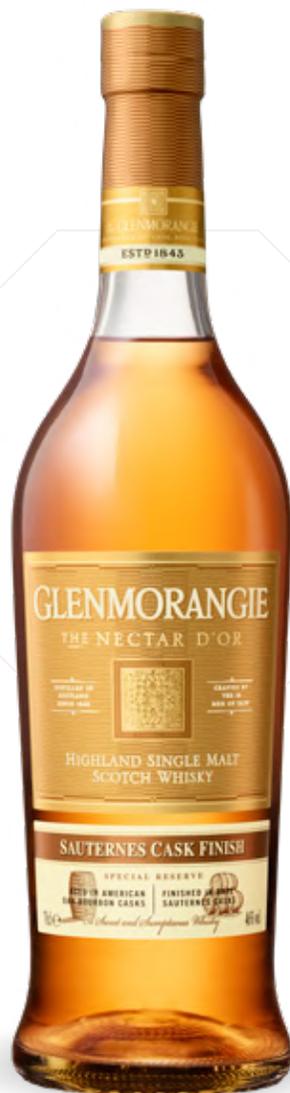
10 anni in botti di rovere bianco americano ex-Bourbon e poi un affinamento in barriques di vino Sauternes.

### Lo Sapevi Che

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

### Abv

46% vol.



Nectar d'Òr

## 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)

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.

18 Years Old



## GLENMORANGIE 18 YEARS OLD



Glenmorangie 18 Years Old Coffret\*

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.

Signet

## GLENMORANGIE SIGNET



Glenmorangie Signet Coffret\*



Moët Hennessy  
ITALIA

ESTD 1815  
**Ardbeg**

**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 passione 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.

#Ardbeg

## Wee Beastie Five Years Old



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\*

Ten Years Old



LO SPIRITO  
SELVAGGIO  
DI ISLAY

## ARBEG 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

### Note di Degustazione

Tabacco, caffè, melassa e liquirizia.

### Invecchiamento

10 anni

### Come Degustarlo

Perfetto per un twist sul Daiquiri.

### Botti

Botti di rovere

### Lo Sapevi Che

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

### Abv

46% vol.

## ARDBEG TEN YEARS OLD



Ardbeg Ten Years Old Astucciato\*

IL PERFETTO  
MONSTER OF  
SMOKE

## ARDBEG AN OA

Tre medaglie d'oro agli International Whisky Awards 2019!

An Oa



### Provenienza Geografica

Islay - Scozia

### Note di Degustazione

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

### Invecchiamento

NAS

### Come Degustarlo

Perfetto per un torbato twist sul Bloody Mary.

### Botti

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

### 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.

### Abv

46,6% vol.

## ARDBEG AN OA



Ardbeg An Oa Astucciato\*

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.

Uigeadail



### Provenienza Geografica

Islay - Scozia

### Note di Degustazione

Melassa, tabacco, garofano e menta selvatica.

### Invecchiamento

NAS

### Come Degustarlo

Liscio - temperatura intorno ai 15 gradi.

### Botti

Ex-Sherry

### Lo Sapevi Che

Uigeadail in gaelico significa "Luogo oscuro e misterioso".

### Abv

54,2% vol.

## ARDBEG UIGEADAIL



Ardbeg Uigeadail Astucciato\*

IMPETUOSO E  
INTENSO

## ARDBEG CORRYVRECKAN

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

### Provenienza Geografica

Islay - Scozia

### Note di Degustazione

Fuliggine, Dolce (alga marina), caffè, ribes, mirtilli e anice stellato.

### Invecchiamento

NAS

### Come Degustarlo

Liscio - temperatura intorno ai 15 gradi.

### Botti

Ex-Bourbon ed Ex-Borgogna.

### Lo Sapevi Che

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

### Abv

57,1% vol.



Corryvreckan

## ARDBEG CORRYVRECKAN



Ardbeq Corryvreckan Astucciato\*

## *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.





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.

MARC DE CHAMPAGNE



Marc de Champagne Astucciato



# Moët Hennessy

ITALIA

Via Tonale 26 - 20125 Milano - Tel. 02.6714111 - Fax 02.67141190  
[www.moethennessy.it](http://www.moethennessy.it)

Moët Hennessy Italia promuove  
il bere responsabile

