

La mia pasticceria

Quasi un Savarin, ma di mandorle, profumato di liquore alla Creola, confettura di more, mousse di ricotta di pecora e gelato fior di latte alle more 15

Almost a Savarin, made with almonds, scented with Creola liqueur, featuring blackberry jam, sheep's milk ricotta mousse, and blackberry *fior di latte* gelato

Non è una fragola, ma un frozen di yogurt, coluis di frutta, crema limone, limone fermentato e meringa 15

It's not a strawberry, but a frozen yogurt with lemon cream, fruit coulis, fermented lemon and meringue

"Desiderio di cacao?" Semifreddo e le sue creme, fava Tonca, liquirizia, nocciole, gel d'arancia e sale di Trapani 15

"Craving for cocoa?" Semifreddo and its creams, tonka bean, liquorice, hazelnuts, orange gel, and trapani salt

Pera* pochée al Nero d'Avola, spumoso di vaniglia, terroso di noce Lara di Verona 15

Nero d'avola-poached pear*, vanilla mousse, earthy crumble of Lara walnut from Verona

* Nota: Cottura a bassa temperatura / low temperature cooking

La nostra cucina prosegue nel dessert.

Francesco Aversa

Solo formaggi dell'Isola ..con declinazione di frutta ...o:...accompagnati da un calice di vino rosso del territorio*

Selezione di 4 formaggi 16
Selection of 4 assorted cheeses

Selezione di 4 formaggi accompagnati da un *calice di vino rosso 28
Selection of 4 assorted cheeses served with a glass of wine from Sicily

*Per il vino abbinato alla selezione di formaggi utilizziamo lo stile **MOOD PAIRING ...in base all'umore del cliente.**

Esploriamo alcuni formaggi che mangi....

Primo sale | Conosciuto anche con il nome di "Primu sali" dai siciliani, si presenta con una crosta molto sottile, di colore bianco o giallo paglierino gusto molto piacevole. e sulla quale è possibile intravedere la trama del canestro dove è stato posto a maturare il formaggio dopo la cagliata. Questi canestri tipici siciliani sono chiamati "**fascedde**", perché sono realizzati con i rami di giunco intrecciati, che danno poi al formaggio il suo decoro tipico rigato che lo caratterizza. La pasta è invece bianco latte, compatta e piuttosto morbida; la sua consistenza è molto differente dal pecorino classico, infatti si scioglie in bocca come se fosse un incrocio tra la **ricotta** e il formaggio. Il suo aroma è dolce, ricorda il latte fresco e lo yogurt, e si percepisce nettamente l'aroma del burro. Il sapore invece è dolce ma con una sapidità e un'acidità decisa.
| Latte B. O. |

Piacentinu ennese dop | Formaggio di latte di pecora a pasta dura. La crosta ha una vivace colorazione giallo oro e il sapore è molto delicato e particolare, risente dell'aroma dello zafferano che varia in base alla stagionatura, prodotto con latte ricavate da pecore siciliane, zafferano e pepe nero. Il Piacentino ennese nasce dalla lavorazione del latte ovino intero di pecore autoctone siciliane, al quale si aggiunge caglio di agnello. La stagionatura del Piacentino Ennese dura un mese per il "primosale", 2-4 mesi per il semi-stagionato e oltre 4 per lo stagionato. | Latte O. |

Modicano Ragusano dop giovane | Dal sapore molto gradevole, aromatico, leggermente piccante e dolce, che diviene via via più piccante al prolungamento del periodo della stagionatura. La sua produzione è limitata alle stagioni in cui i pascoli dell'altopiano Ibleo sono particolarmente rigogliosi. Si produce a Ragusa dal latte ricavato da mucche Modicane. | Latte V. |

Vastedda della Valle del Belice | Unico formaggio a pasta filata fatto con latte di pecora. Il suo sapore unico è dato dalla particolare composizione dei pascoli in cui si nutrono le pecore della zona. La Vastedda della Valle del Belice è fresco, abbastanza dolce, estremamente gradevole e può essere mangiata sia da sola che accompagnata da salumi tipici. Prodotta da latte intero crudo di pecora di razza della Valle del Belice e dei suoi incroci. | Latte O. |

Pecorino all'arancia | Prodotto con latte vaccino a mille metri s.l.m. alle pendici del vecchio Vulcano Monte Lauro. Formaggio a crosta fiorita di colore bianco grigio, che conferisce al prodotto una sotto crosta quasi cremosa e una struttura tendente al morbido, dal gusto delicato e corposo. | Latte O. |

Provola dei Nebrodi d.o.p. | Formaggio a pasta filata semi cotto. **La Provola dei Nebrodi è prodotta con latte ottenuto dalla mungitura serale della vacca** . La Provola di Nebrodi ha un gusto dolce e leggermente acido quando è fresco **e tende sfogliarsi in bocca**. | Latte V. |

Leggenda :

V | Vaccino | Cow

O | Ovino | Sheep

C | Caprino | Goat

* NON DISPONIBILI | NOT AVAILABLE

SCOTCH Whisky 3 cl. 4 cl. & cart selection

Blended

Johnnie Walker Red Label 4 cl.	7
Chivas Regal 12 anni 4 cl.	12
Ballantine's 17 anni 3 cl.	35
Royal Salute Red 21 years old Chivas Whisky rovere di bourbun 3 cl. (morbido, più dolce, media complessità)	55
Royal Salute Blue 21 years old Chivas Whisky rovere di sherry 3 cl. (struttura, profondità, stratificazione aromatica, speziato)	55
Ballantine's 30 anni 3cl.	55

Speyside Single Malt

Glent Grant 5 anni 4 cl.	7
Linkwood 1990 – 12 anni 3 cl.	20

Highland Single Malt

Macallan 12 anni 4 cl.	14
Macallan Distilled and Bonded date 1957 bottled 1982 2 cl.	250

Isle of Skye

Drambuie – Mainland -aged heather honey herbs & spices	8
---	---

Islay Single Malt

Laphroaig 10 anni 4 cl.	10
Lagavulin 16 anni 3 cl.	12
Caol Ila 12 anni	12

Lowlands Single Malt

Rosebank 1990 – 14 anni 3 cl.	22
-------------------------------	----

IRISH Whiskey 4 cl. & cart selection

Jameson	6
Bushmills	6

KENTUCKY USA Whiskey 4 cl.

Four Roses BOURBON Kentucky Straight	6
Maker's Mark	8
Woodford Reserve BOURBON	10
Knob Creek straight bourbon 9 anni 50° legnoso – noci tostate	15

WHISKY Giapponesi 4 cl.

Akashi Sherry Cask Finish 40°	15
-------------------------------	----

BRANDY 4 cl. & cart selection

EVO D Wine Nervesa della Battaglia-Treviso – ITALIA	17
Blend di Cabernet Sauvignon, Glera ed incrocio Manzoni	
<i>in evoluzione ..tra una grappa e un brandy</i>	
Passaggio dei primi 6 mesi in tonneau di quercia e barrique di legni autoctoni...	
<i>....rovere, castagno e ciliegio </i>	
Vecchia Romagna “Etichetta nera” - ITALIA	8
Cardenal Mendoza “Solera Gran Reserva” – De Jerez	8
Carlos I° De “Solera Gran Reserva” – De Jerez	9

COGNAC 4 cl. & cart selection

Grand Marnier e liqueur d'orange	7
Courosier VS	8
Hennesy VS	8
RÉMY MARTIN Cognac Fine Champagne VSOP	10
Frapin Extra Cognac Grande Champagne A.C.G.C.C.	60
AE. DOR A.C.G.C.C. Vieille Réserve	60
MARTELL CORDON ARGENT EXTRA	150

ARMAGNAC 4 cl. & cart selection

Bas-Armagnac DARTIGALOUNGE HORSE D'AGE bottiglia n°0769 del 2014	12
Bas-Armagnac DARTIGALOUNGE HORSE D'AGE 1985 bottiglia n°3281 del 2014	25

CALVADOS 4 cl.

Coquerel fine	7
Busnel fine VS PAYS D'AUGE Selection Aoc	7
Roger e Didier Le Morton réserve 5 anni	14

RUM 4 cl.

GUYANA

Imbottigliato in Scozia nel 2007 – selezione Moon Import 12

FIJI

2001 - imbottigliato nel 2017 – selezione Moon Import 14

GUADALUPE

1998 -- imbottigliato nel 2012 – selezione Moon Import 10

MARTINIQUE

J.M. Blanc “agricolo” 9

NICARAGUA

1999 - imbottigliato nel 2015 – selezione Moon Import 14

JAMAICA

1983 - imbottigliato nel 2012 – selezione Moon Import 25

Remember - imbottigliato nel 2022 – selezione Moon Import

JAPPONE

Ryoma 15

VENEZUELA

DIPLOMATICO Ron Antiguo Reserva esclusiva 18

HAITI

Barbancourt Réserve Spéciale aged 8 years 12

PERU'

Millonario Reserva especial 12

PANAMA

1997 - Rum agricolo - selezione Moon Import 12

ITALIA

Mater – Alma – Ragusa - Sicilia 12

ITALIA

Rumpablic – Florio- Marsala - Sicilia 18

GIN 4 cl.

Tanqueray 0.0 alcohol free	7
The Illusionist alcohol free	7
Panarea Sanset	7
Thomas Dakin	7
Belfiore	8
Volcano	8
N3	8
Bloo	8
Hendrick's	8
Opihr	12
Monkey 47	12

VODKA 4 cl.

Panarea vodka Mediterranean	7
Beluga Russia	9
Belvedere Organic Polonia	9
Grey Goose Francia	9
Chopin Vintage Polish Potato "brown"	15

Note:

Distillati e selezioni speciali variabili disponibili fuori carta.

An ever-changing selection of vodka, available off the menu.

TEQUILA 4 cl.

Jose Cuervo Tradicional Silver	7
--------------------------------	---

MEZCALES 3 cl.

Legenda artesanal blanco organico 100% MAGUEY	9
---	---

SAKE	6
------	---

GRAPPE 4 cl.

BIANCHI

Silver Select – Marsala - Sicilia	7
Gold Select Barrique – Marsala - Sicilia	9

ANTINORI

Tignanello Sangiovese e Cabernet - Toscana	15
---	----

DONNAFUGATA

MILLEEUNANOTTA – Sicilia	12
--------------------------	----

EVO ...evoluzione grappe innovative affinate in legni inusuali

Evo Riserva Nervesa della Battaglia-Treviso - ITALIA	17
Evo fumo Riserva Nervesa della Battaglia-Treviso - ITALIA	17

ROMANO LEVI | Piemonte |

Moscato docg	12
Barbaresco docg, Dolcetto D'Alba Doc e Barbera D'Alba	12
Nebbiolo, Barbaresco docg, Dolcetto D'Alba doc e Barbera D'Alba doc - Invecchiata 9 anni	25
Barolo docg, Nebbiolo da Barolo docg	25
Barbaresco docg, Nebbiolo da Barbaresco docg barrique	25

NANNONI

Eligio Dell' Ornellaia grappa riserva -Toscana	25
---	----

JACOPO POLI

Tenuta L. della vite – Montalcino – Toscana	15
---	----

TENUTA SAN GUIDO & JACOPO POLI Toscana	25
SASSICAIA elevata in barili di Sassicaia C. Franc e C. Sauvignon	

S. Leonardo grappa Bianca | Trentino - Adige |

Grappa bianca perfettamente secca ma nel contempo vellutata e piena Cabernet Sauvignon e Merlot	12
--	----

Note:

Distillati e selezioni speciali variabili provenienti da diverse regioni italiane disponibili fuori carta.
An ever-changing selection of grappas and spirits from various Italian regions, available off the menu.

❖ NON DISPONIBILI | NOT AVAILABLE

AMARI 4 cl.

Florio

8

Infuso contenente 13 tra erbe, radici, scorze di agrumi e spezie. Dopo l'invecchiamento in legno per almeno 18 mesi viene preparato il liquore, riconoscibile dal profumo aromatico caratteristico dove predomina la scorza dell'arancia amara.

Amaro dell'Etna ... di Pera Coscia sicula

8

La Pera Coscia dell'Etna raccolta in contrada Melia nel mese di settembre, in leggero ritardo rispetto alla sua maturazione, si distingue per il sapore della sua polpa delicata e dolce, custodita in questo liquore grazie all'infusione e alla macerazione in alcool. ricetta segreta che unisce ben 29 tra erbe, fiori, frutta e radici del territorio.

Amaro del Capo | Calabria |

8

Il **Vecchio Amaro del Capo** nasce a Limbadi (Vibo Valentia) e prende il nome da Capo Vaticano, la suggestiva località raffigurata sull'etichetta è un celebre liquore alle erbe prodotto in Calabria. È rinomato per la sua ricetta segreta che unisce ben 29 tra erbe, fiori, frutta e radici del territorio. Ha un sapore aromatico, morbido e leggermente dolce, con note finali di liquirizia, agrumi e menta.

Amaro Jefferson | Calabria |

8

Il Jefferson è un amaro artigianale ed erbaceo, premiato come miglior liquore alle erbe del mondo. Prodotto in Calabria dal Vecchio Magazzino Doganale, è un infuso mediterraneo a base di agrumi (come bergamotto e arancia amara), erbe aromatiche, spezie e zucchero di canna, dal gusto morbido, agrumato e persistente.

LIQUORE AL LIMONE DI ISPIRAZIONE OTTOCENTESCA 4 cl. "Limoncello"

8

LIQUORI

Strega "infuse di zafferano" 3 cl.

6

Cointreau 4 cl.

6

Vermouth 8 cl.

6

LILLET 8 cl.

6

Tia maria Coffee Liqueur "Vanilla and 100% arabica" 6 cl.

6

Kahlúa coffee Liqueur "100% arabica" 6 cl.

6

Amaretto di Saronno 8 cl.

8

Baileys 8 cl.

8

Sambuca 4 cl.

8

Caffetteria Lavazza, Tè & Infusi

Espresso Tierra Brasile 100% Arabica	3.5
Espresso decaffeinato	3.5
Espresso doppio...	6
....si prega di <i>specificare se si desidera in tazza piccola o grande</i>	
Espresso corretto di liquore...grappa, sambuca...	6
Espresso con panna	5
Caffè latte	6
Latte macchiato	6
Caffè nero o americano	4
Caffè nero con Grand Marnier	6
Tea Maria coffee " <i>Irish coffee style</i> "	7
Irish coffee	7
Drumbuie coffee " <i>Irish coffee style</i> "	7
Latte freddo-cold o caldo-hot	5
Cappuccino	6
Cappuccino decaffeinato	6
Tè	5
Tè all'inglese	6
Tè con sambuca	8
Infusi alla frutta	5
Camomilla	5

Passiti - Marsala - Liquorosi |

Vino liquoroso **Amnesia Dei Principe di Spadafora** 4 cl. 12
| Prodotto da uve stramature | presenza di depositi non cambia la qualità - 14 %vol.

Passito di Pantelleria DOC **Ben Ryé** Donnafugata 6 cl. 15
| Zibibbo | uve appassite al sole - 14,5% vol.

Passito di Pantelleria DOC'22 **Bukkuram** Sole d'Agosto **Marco De Bartoli** 6 cl. 12
| Zibibbo | uve appassite al sole - 14% vol.

Malvasia delle Lipari DOC Passito **Hauner** 6 cl. 12
| Malvasia delle Lipari e Corinto Nero - 13,5 % vol.

Donna Franca Florio Marsala Superiore Riserva Semisecco Ambra DOC 15
| Grillo | presenza depositi non cambia la qualità 4 cl.
rovere oltre 15 anni e 6 mesi in bottiglia - 19 % vol.

Marsala Superiore Secco DOC **Vecchioflorio'012 Florio** 4 cl. 15
| Grillo | rovere 30 mesi, 18% vol.

Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC'015 **Florio** 6 cl. 15
| Grillo | elevazioni in Barriques-rovere oltre 6 anni, 19,5% vol.

Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC'09 **Florio** 6 cl. 18
| Grillo | elevazioni in fusti e caratelli vissuti-rovere oltre 15 anni, 19,5% vol.

Marsala **Vergine** Riserva Semisecco DOC'011 **Florio** 6 cl. 16
| Grillo | elevazioni in fusti di rovere oltre 10 anni, 19,5% vol.

Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC 2001 **Aegusa Florio** 4 cl. 22
| Grillo | 19 % vol

Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC 1974 **Aegusa Florio** 4 cl. 25
| Grillo | 19 % vol.

Marsala Secco DOP **Vito Curatolo Arini** 18 mesi in rovere 6 cl. 6
| Grillo e Catarratto | 17 % vol

❖ NON DISPONIBILI | NOT AVAILABLE

Passiti - Marsala - Liquorosi |

Marsala Superiore Riserva Secco DOP 2012 Vito Curatolo Arini. 4 cl. Grillo, Inzolia e Catarratto 18 % vol	12
Marsala Riserva Ambra DOC Semisecco Carlo Pellegrino 6 cl. Grillo e Catarratto 18 % vol.	12
Marsala Superiore Riserva Storica DOP 1995 Vito Curatolo Arini 6 cl. Grillo e Catarratto 18 % vol.	18
Marsala Vergine 1988 Riserva Marco De Bartoli 4 cl. Grillo affinamento in castagno e rovere 19% vol.	25
Marsala Vecchio Samperi Quarantennale Marco De Bartoli 4 cl. Grillo uve appassite al sole, 17,5% vol.	90
Chateau Las Collas "Riivesaltes" 1961 A.O.C. V.d.n. 4 cl. Grenache Blanc 40% - Grenache gris 30% - Grenache rose 30% -16% vol. Vinificazione e Affinamento: Fermentazione cemento - Mutizzazione con Marc - Affinamento in cemento	20
Madeira Cossart Gordon "Semi dolce" 10 anni oak casks 6cl. Bual 19% vol.	9
Madeira "Secco" Barbeito Reserva Velha 10 a. in oak casks 6 cl. Sercial 19% vol.	12

La presente raccolta ha esclusiva finalità di consultazione
e non costituisce una classificazione ufficiale.

*This collection is for consultation purposes only
and does not constitute an official classification.*

Alla scoperta di ciò che bevi...

Discover what you drink...

MARSALA — Sicilia

Vitigni: Grillo · Catarratto · Inzolia

Classificazioni ;

- **Fine** → stile più giovane
- **Superiore** → affinamento minimo 2 anni
- **Superiore Riserva** → affinamento minimo 4 anni
- **Vergine*/ Soleras** → solo vino e acquavite vinica, stile più secco e territoriale

*La tipologia più pura “meno manipolata- ottenuto da Vino base Marsala o/e acquavite vinica se necessario

- **Vergine * Riserva** → affinamento minimo 10 anni

MADEIRA — Isola di Madeira

Vitigni: Touriga nacional (vitigno principe) T.Franca, Tinta Roriz (Tempranillo), T.Barroca, Tinto Cão

Tecnica

→ Fortificazione

→ Estufagem / Canteiro

→ Affinamento ossidativo

Scala della dolcezza

Sercial → Verdelho → Bual → Malvasia

Secco → Semi-secco → Semi-dolce → Dolce

PORTO — Valle del Douro

Vitigni: Sercial · Verdelho · Bual · Malvasia

Tecnica

→ Fermentazione interrotta mediante aggiunta di acquavite vinica

Principali tipologie

- **Ruby** → fruttato e giovane
- **Tawny** → affinamento ossidativo in legno
- **LBV (Late Bottled Vintage)** → singola annata
- **Vintage** → massima espressione qualitativa

PASSITO DI PANTELLERIA DOC

Tipologia

Vino passito dolce a Denominazione di Origine Controllata

Zona di Produzione

Isola di Pantelleria, Sicilia

Vitigno

Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 100%.

Caratteristiche Organolettiche

Colore dorato intenso con riflessi ambrati

Profumi di albicocca secca, fichi, datteri, miele, agrumi canditi e macchia mediterranea

Gusto dolce, ricco, vellutato e molto persistente

Produzione

Le uve vengono appassite naturalmente al sole e successivamente aggiunte al mosto in fermentazione per ottenere grande concentrazione aromatica e

MALVASIA DELLE LIPARI DOC

Tipologia

Vino bianco passito a Denominazione di Origine Controllata.

Zona di Produzione

Isole Eolie (Lipari, Salina e Vulcano).

Vitigni

Malvasia di Lipari minimo 95%.

Corinto Nero fino al 5%.

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo dorato tendente all'ambrato

Profumi di albicocca disidratata, fichi secchi, miele, zagara e agrumi canditi

Gusto dolce, armonico, persistente e di grande eleganza

Produzione

Le uve vengono raccolte a piena maturazione e sottoposte ad appassimento per concentrare zuccheri e aromi

COGNAC

Distillato di vino

CLASSIFICAZIONE

VS – Very Special → 2 anni

VSOP – Very Superior Old Pale → 4 anni

Napoléon → minimo 6 anni

XO – Extra Old → 10 anni

XXO – Extra Extra Old → 14 anni

Hors d'Âge → oltre XO

I CRU DEL COGNAC

Grande Champagne – Il cru più prestigioso, elegante e longevo

Petite Champagne – Finezza e struttura

Borderies – Note floreali e grande morbidezza

Fins Bois – Fruttato e immediato

Bons Bois – Più rustico e speziato

Bois Ordinaires – Influenza oceanica

TERMINI

Eau-de-vie – Acquavite di vino

Assemblage – Unione di diverse acquaviti

Maître de Chai – Custode degli invecchiamenti

Part des Anges – Evaporazione naturale durante l'affinamento

Rancio Charentais – Aroma tipico dei Cognac molto vecchi

“Il Cognac è il tempo che diventa eleganza”

ARMAGNAC

Distillato di vino

Classificazioni

VS – 1/ 2 ann1

VSOP – 4 anni

Napoléon – 6 anni o più

XO – 10 anni

Hors d'Âge – oltre XO

Zone di produzione

Bas-Armagnac, Ténarèze, Haut-Armagnac

Distillazione continua in alambicco Armagnacais

CALVADOS

Distillato di sidro di mele (e talvolta pere) prodotto in Normandia

Classificazioni

Fine / Trois Étoiles / VS → minimo 2 anni

Vieux Réserve / VSOP → minimo 4 anni

XO / Hors d'Âge → minimo 6 anni

Appellazioni

Calvados AOC

Calvados Pays d'Auge AOC

Calvados Domfrontais AOC

Note Aromatiche

Mela cotta, pera, vaniglia, miele, spezie dolci, frutta secca e note ossidative nei prodotti più maturi

WHISKY

Distillato di cereali fermentati

Principali categorie

Single Malt – Solo malto d'orzo, una distilleria
Blended Malt – Miscela di single malt
Blended Scotch – Miscela di malt e grain whisky
Single Grain – Cereali vari, una distilleria
Bourbon – Minimo 51% mais
Rye Whiskey – Prevalenza di segale

Termini tecnici

Cask Strength, Finish, Peated, Non-Chill Filtered

GIN

Distillato aromatizzato con ginepro e botaniche

Classificazioni

London Dry Gin – Nessuna aggiunta di aromi o zuccheri dopo la distillazione
Distilled Gin – Aromatizzato tramite ridistillazione
Plymouth Gin – Stile storico prodotto a Plymouth
Old Tom Gin – Più morbido e leggermente dolce
Navy Strength – Gradazione minima 57% vol.

Botaniche principali

Ginepro, coriandolo, angelica, agrumi, cardamom

VODKA

Distillato ottenuto dalla fermentazione di cereali, patate o altre materie prime agricole, successivamente rettificato e filtrato per ottenere grande purezza e neutralità aromatica

Materie Prime Principali

Grano • Segale • Orzo • Mais • Patata

Classificazioni

Pure Vodka (tradizionale)
Premium Vodka
Ultra Premium Vodka
Flavoured Vodka (aromatizzata)
Luxury / Prestige (top di gamma e produzione limitate)
Organic

Caratteristiche Organolettiche

Limpida e cristallina, con profilo pulito, morbido e neutro; possibili leggere note cerealicole o minerali

Paesi Storici di Produzione

Polonia • Russia • Svezia • Finlandia

RUM

Distillato ottenuto dalla fermentazione e distillazione della melassa o del succo fresco di canna da zucchero

Principali Stili

Rum Agricole – Da succo fresco di canna da zucchero.

Rum Tradizionale – Da melassa - estrazione succo della canna z.-bollitura- cristallizzazione- estrazione cristalli - rimanenza liquido scuro e viscoso = melassa

Rum Industriale – Produzione su larga scala.

Classificazioni Commerciali

White Rum (Bianco)

Gold Rum (Ambrato)

Dark Rum (Scuro)

Aged Rum (Invecchiato)

Spiced Rum (Speziato)

Zone di Produzione

Caraibi • Martinica • Guadalupa • Cuba • Giamaica • Barbados • Guyana • Venezuela • Guatemala.

Note Aromatiche

Canna da zucchero, vaniglia, caramello, banana, frutta tropicale, cacao, caffè, spezie e dolci

TEQUILA

Distillato ottenuto dalla fermentazione e successiva distillazione del cuore (piña) **dell'agave blu Weber** (Agave tequilana Weber var. azul)

Classificazioni

Blanco (Silver) – Imbottigliata subito o entro 2 mesi

Reposado – Affinamento da 2 a 12 mesi in botte

Añejo – Invecchiamento da 1 a 3 anni

Extra Añejo – Oltre 3 anni.

Categorie

100% Agave

Tequila Mixto (minimo 51% zuccheri da agave)

Zona di Produzione

Stato di Jalisco e aree autorizzate del Messico

Note Aromatiche

Agave cotta, agrumi, pepe bianco, erbe aromatiche, vaniglia, caramello e spezie nei prodotti affinati

MEZCAL

Distillato ottenuto dalla fermentazione e successiva distillazione del cuore (piña) di diverse specie di agave cotte tradizionalmente in fosse interratoe rivestite di pietra

Principali Agavi Utilizzate

Espadín • Tobalá • Tepeztate • Madrecuixe • Arroqueño • Cupreata.

Classificazioni

Joven – Generalmente non affinato

Reposado – Affinamento minimo 2 mesi

Añejo – Affinamento minimo 12 mesi

Zona di Produzione

Oaxaca e altre regioni autorizzate del Messico secondo la Denominación de Origen Mezcal (DOM)

Note Aromatiche

Fumo, agave cotta, erbe aromatiche, agrumi, pepe, terra bagnata, cacao e spezie dolci

.