

# Carta delle Grappe

## Zirmol



· 30,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Infusione di germogli e pigne di Cirmolo delle Dolomiti in Grappa. Liquore ottenuto da un periodo di 30 giorni di macerazione a freddo. Balsamico, Aromatico.

*Infusion of shoots and pine cones of Cirmolo delle Dolomiti in Grappa. Liqueur obtained after a 30 day period of cold maceration. Balsamic, Aromatic.*

## Genepy



· 33,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Ideale per un fine pasto morbido e profumato. L'infusione di genepy in puro alcool dona aromi speziati e un dolce colore ambrato che rende il liquore un'ottima base per cocktails unici e vivaci

*Infusion of genepy in pure alcohol. Aromatic, with hints of spice.*

## Williams



· 35,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Acquavite di pere Williams provenienti dal Trentino Alto Adige. La distillazione comprende la buccia e la polpa per mantenere intatti gli aromi e i sapori del frutto. Asciutta, delicata.

*Grappa made using Williams pears from Trentino Alto Adige. Distillation includes skin and pulp in order to preserve the aromas and flavours of the fruit. Dry, delicate*

## Amaro Marzadro



· 30,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Liquore alle erbe montagna proveniente da antica ricetta. Ottenuto da un periodo di 20-30 giorni di infusione a freddo di 8 erbe di montagna tipiche trentine. Amaro, fresco.

*Mountain herb liqueur from an ancient recipe. Obtained after a period of 20-30 days of cold infusion of 8 typical Trentino mountain herbs. Bitter, fresh.*

## Fieno



· 40,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Liquore ottenuto dall'infusione di fieno in puro alcool e una successiva ridistillazione del fieno utilizzato in precedenza. Un concentrato di montagna che ci ricorda la natura ad ogni sorso. Delicata, aromatica

*Liquor made from infusing hay in pure alcohol and subsequently redistilling the previously used hay. Concentrated flavour of the mountains that reminds us of nature with every sip. Delicate, aromatic*

## Miele di bosco



· 35,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Nasce dall'infusione di miele di bosco in puro alcool per estrarne i dolci sentori floreali

*It results from the infusion of forest honey in pure alcohol to extract its sweet floral scents.*

## Luz Gin



· 45,0% Vol

04 cl.

€ 6,00

Il Gin del Lago di Garda, composto da 9 botaniche (Ginepro; Alloro; Olivo; Asperula; Rosmarino; Salvia; Salvia Sclarea; Mentuccia comune; Limone).

*The Gin of Lake Garda, made by 9 botanical species (Juniper; Bay leaves; Olive leaves; Asperula; Rosemary; Sage; Clary Sage; Wild Mint; Lemon).*

## Camilla



· 35,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Infusione di camomilla trentina in Grappa. Liquore ottenuto grazie a un periodo di circa 30 giorni di macerazione a freddo della pianta stessa. Delicato, aromatico.

*Trentino chamomille infusion in grappa. Liqueur obtained after a period of about 30 days of cold maceration of the plant itself. Delicate, aromatic*

## Mirtillo



· 30,0% Vol

04 cl.

€ 4,00

Infusione di bacche di Mirtillo in Grappa. Liquore ottenuto da un periodo di 30 giorni di macerazione a freddo. Intenso, fruttato

*Infusion of Blueberries in Grappa. Liqueur obtained after a 30-day period of cold maceration. Intense, fruity.*

## Trentina Tradizionale

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 5,00



Blend di vitigni rossi trentini: Teroldego, Marzemino e Merlot. Questa Grappa viene lasciata riposare 8 mesi in botti di acciaio. Elegante, secca.

*Blend of red Trentino vines: Teroldego, Marzemino and Merlot. This grappa is left to stand for 8 months in steel barrels. Elegant, dry.*

## Trentina Barrique

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 5,00



Blend di vitigni bianchi trentini: Moscato, Chardonnay e Gewürztraminer. Affinata alcuni mesi in botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento di Diciotto Lune. Delicata, avvolgente

*Blend of white Trentino vines: Muscat, Chardonnay and Gewürztraminer. Aged a few months in barrels previously used for aging Diciotto Lune. Delicate, enveloping*

## Moscato in purezza

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 5,00



Grappa ottenuta da vinacce fresche di Moscato, tipiche della Vallagarina (Trentino). Proveniente dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo. Morbida, aromatica

*Grappa made from fresh Muscat marc, typical of Vallagarina (Trentino). Derived from water-bath distillation in pot stills. Soft, aromatic*

## Anfora

· 43,0% Vol

04 cl.

€ 6,00



Grappa affinata 10 mesi in anfore di terracotta. Blend di vitigni tipici trentini: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato. Particolarmente morbida, elegante.

*Grappa refined 10 months in earthenware jars. Blend of typical Trentino vines: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau and Muscat. Particularly soft, elegant.*

## Diciotto Lune

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 5,00



Grappa Stravecchia di vinacce rosse e bianche selezionate. Affinata 18 mesi in botti di Rovere, Ciliegio, Frassino e Acacia. Morbida, asciutta

*Grappa Stravecchia from Trentino wines: Marzemino, Teroldego, Merlot, Muscat and Chardonnay. Refined for 18 months in oak, cherry, ash and acacia barrels. Soft, dry.*

## 18 Lune Riserva Rum

· 42,0% Vol

04 cl.

€ 6,00



Ottenuta da un blend di vitigni selezionati, Grappa affinata 18 mesi in botti di legni pregiati e invecchiata ulteriormente in botti caraibiche utilizzate per l'affinamento di Rum. Fruttata con sentori speziati.

*Obtained from a blend of selected vines, Grappa refined for 18 months in precious wood barrels and further aged in Carribean barrels used for refining Rum. Fruity with hints of spice.*

## 18 Lune Riserva Porto

· 42,0% Vol

04 cl.

€ 6,00



Ottenuta da un blend di vitigni selezionati, Grappa affinata 18 mesi in botti di legni pregiati e invecchiata ulteriormente in botti portoghesi utilizzate per l'affinamento del vino Porto. Intensa, armonica.

*Obtained from a blend of selected vines, Grappa refined for 18 months in precious wood barrels and further aged in Portuguese barrels used for refining Port wine. Intense, harmonious.*

## 18 Lune Riserva Whisky

· 42,0% Vol

04 cl.

€ 6,00



Ottenuta da un blend di vitigni selezionati, Grappa affinata 18 mesi in botti di legni pregiati e invecchiata ulteriormente in botti scozzesi utilizzate per l'affinamento di Whisky, torbato e non. Rotonda, persistente.

*Obtained from a blend of selected vines, Grappa refined for 18 months in precious wood barrels and further aged in Scottish barrels used for refining peaty and non-peaty Whisky. Round, persistent*

## Giare Gewürztraminer

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 7,00



Grappa monovitigno di Gewürztraminer. Invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 1000 litri. Delicata, armonica

*Single vine Gewürztraminer grappa. Aged 36 months in 1,000-litre oak barrels. Delicate, harmonious*

## Giare Amarone

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 7,00



Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella e Molinara). Vellutata, persistente.

*Grappa obtained by distilling Corvina, Rondinella and Molinara marcs. Aged 36 months in small 500-litre oak barrels. Intense, enveloping.*

## ***Giare Chardonnay***



· 45,0% Vol

04 cl.

€ 7,00

Grappa monovitigno di Chardonnay. Invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 225 litri. Morbida, asciutta.

*Single vine Chardonnay grappa. Aged 36 months in small 225-litre oak barrels. Soft, dry.*

## ***Giare Origine***



· 55,0% Vol

04 cl.

€ 8,00

Grappa a grado pieno (full-proof) di Giare Amarone. Invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 500 litri. Intensa, avvolgente.

*Full-proof Grappa obtained by distilling Corvina, Rondinella and Molinara marcs. Aged 36 months in small 500-litre oak barrels. Intense, enveloping.*