

— E R C —
SUNSPIRITS

Catalogo
2025

Indice

INTRODUZIONE

ERC SUNSPIRITS - CHI SIAMO?
CORPORACION CUBARON S.A.

IL NOSTRO FOCUS: IL RON CUBANO

I GRANDI MARCHI DEL RON CUBANO

PILLOLE DI STORIA

IL CLIMA: IL GRAN SEGRETO DEL RON CUBANO

I 4 ELEMENTI MAGICI DEL RON CUBANO

IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL RON LIGERO CUBANO

I NOSTRI PRODOTTI

RON SANTIAGO DE CUBA

SANTIAGO DE CUBA - ECCELLENZE

SANTIAGO DE CUBA - LINEA BASE

SAO CAN

SAO CAN - LINEA PREMIUM

CUBAY

CUBAY - LINEA PREMIUM

CUBAY - LINEA BASE

CUBAY - ELIXIR DE RON

CONFEZIONI ENOTECA

ESPERIENZE RISTORANTE

ORIGINAL RON DELIGHT: IL RON INCONTRA NUOVI SAPORI

FRUTTO DEL GARDA: GIN, AMARO, ELIXIR E LIMONCELLO

ALTRI MARCHI

TEQUILA DON ADRIANO 1950

MOJE: DISTILLATI AL SALE DI VOLTERRA

LOST DISTILLERY: WHISKY SCOZZESI PREMIUM

MEUKOW: DALLA SLESIA AL COGNAC

GIN-SPIRAZIONI

Introduzione

Erc Sunspirits: Chi Siamo

Erc Sunspirits è una realtà che affonda le sue radici nella splendida cornice del Lago di Garda, in Trentino. Facente parte di un gruppo di imprese con oltre 25 anni di esperienza nel settore degli spirits, ha consolidato la sua presenza a Cuba dal 1996, dove la passione per l'arte della distillazione ha trovato il suo fulcro.

Gestita con visione e dedizione da quattro soci, l'azienda opera in sinergia con la prestigiosa Corporación Cubaron S.A., creando una connessione profonda tra le tradizioni cubane e la modernità dei metodi produttivi.

ERC SUNSPIRITS E CUBA

Un legame che, come un buon distillato, si è affinato nel tempo, dando vita a una storia unica che dura da oltre 25 anni, testimone di passione, esperienza e di un amore condiviso per l'eccellenza nel mondo degli spirits.

Corporacion Cubaron S.A.

La Corporación Cuba Ron S.A. è l'entità istituzionale incaricata della produzione del rum, nonché custode dei più prestigiosi marchi cubani.

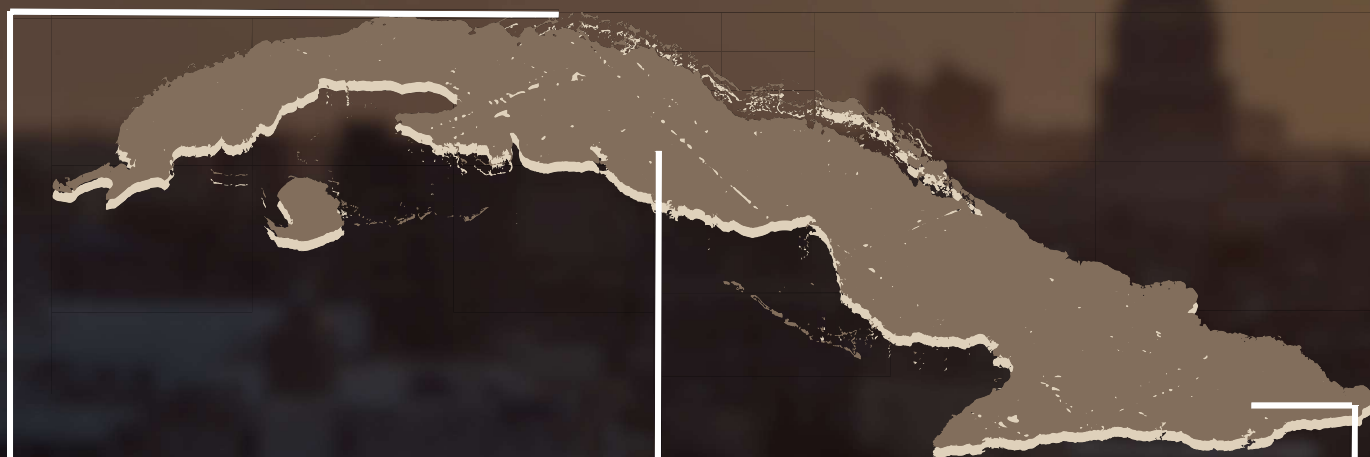
Depositaria di una tradizione autentica e fedele della cultura del rum, rappresenta una ricchezza e un patrimonio nazionale di inestimabile valore.

Fondata nel novembre del 1993, la società è proprietaria delle più storiche e rinomate "Roneras" del paese e vanta un team di Maestri Roneri altamente qualificati, che hanno fatto propria l'eredità delle antiche pratiche tramandate oralmente di generazione in generazione.

Un legame profondo con la storia, che dà vita a rum di qualità senza pari, simbolo di una tradizione che continua a vivere nel presente.

Il Nostro Focus: Il Ron Cubano

I GRANDI MARCHI DEL RON CUBANO



Sao Cam

RONERA CÁRDENAS 1878

MATANZAS

CÁRDENAS - CUBA

Ron
Cubany

RONERA CENTRAL 1870

VILLA CLARA

SANTA CLARA - CUBA

ROM
SANTIAGO
de CUBA
CUNA DEL RON LIGERO

RONERA SANTIAGO 1862

SANTIAGO

SANTIAGO - CUBA

Pillole di Storia

ORIGINI ANTICHE DEL RON

Il Ron ha radici che risalgono al primo millennio, ma la sua diffusione nelle Americhe è attribuita a Cristoforo Colombo. Nel 1493, Colombo trasportò talee di canna da zucchero dalle Isole Canarie ai Caraibi, introducendo l'ingrediente fondamentale per la produzione del Ron.

PRIMA DISTILLAZIONE E RON LIGERO

La prima distillazione documentata del Ron risale al XVII secolo nei Caraibi, dove gli schiavi scoprirono che dalla fermentazione della melassa si poteva ottenere un distillato alcolico, consumato senza invecchiamento. Con il tempo, si sviluppò il "Ron Ligerò", caratterizzato da un gusto più delicato e morbido.

SVILUPPO INDUSTRIALE DEL RON A CUBA (XV-XIX SECOLO)

- XV secolo: Cristoforo Colombo approda a Cuba nel 1492.
- XVIII secolo: L'esplosione della produzione di zucchero a Cuba favorisce la produzione di aguardiente.
- XIX secolo: Nonostante il divieto iniziale della Spagna, Cuba sviluppa una solida industria del Ron, con l'introduzione delle botti di rovere bianco nel 1862 per l'invecchiamento.

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE E LA NASCITA DEL RON LIGERO (1890)

Alla fine del XIX secolo, Cuba inizia a utilizzare la distillazione a colonna, dando vita al Ron Ligerò, più leggero e fresco. La crescita della coltivazione di canna da zucchero favorisce la diversificazione delle tipologie di Ron.

XX SECOLO: CONSOLIDAMENTO DEL RON CUBANO

- 1993: Nascita della corporazione Cuba Ron SA, che unifica i produttori di Ron.
- 2012: Viene stabilita la Denominazione di Origine Protetta (DOP) per il Ron cubano.

Il Clima: il Grande Segreto del Ron

Cuba vanta una straordinaria varietà di microclimi, che favorisce la crescita di numerose varietà di canna da zucchero, determinante per la qualità del Ron.

Le diverse zone dell'isola offrono condizioni climatiche uniche:

- **Cuba Occidentale:** Ventilata, con precipitazioni medie e umidità del 76%. Le temperature medie sono di 25,5°C.
- **Cuba Centrale:** Meno umida, con un paesaggio pianeggiante. Piovosità media di 1580 mm, temperature di 24,5°C e umidità al 71%.
- **Cuba Orientale:** Più calda e umida, con una piovosità inferiore, ma temperature medie di 26,5°C e un'umidità elevata all'84%.

LE DUE STAGIONI DI CUBA

- **Stagione Secca** (novembre-aprile): Caratterizzata da temperature miti (26-28°C) e bassa piovosità. Durante questa stagione si effettua la raccolta della canna da zucchero.
- **Stagione delle Piogge** (maggio-novembre): Calda e umida, con temperature che raggiungono i 33-34°C. Temporalità brevi e intensi sono frequenti, specialmente durante i mesi estivi. È anche la stagione degli uragani, che colpiscono prevalentemente la parte orientale dell'isola.

I 4 Elementi Magici del Ron Cubano

MAESTRI RONERI: CUSTODI DELLA TRADIZIONE

I Maestri Roneri sono figure fondamentali nella produzione del Ron Cubano, combinando esperienza e competenza tecnica per gestire ogni fase del processo, dalla selezione delle materie prime alla miscelazione finale. Sono responsabili anche del controllo dell'invecchiamento, garantendo che ogni botte sia idonea per una maturazione perfetta, assicurando così la qualità e l'autenticità del rum cubano. La loro esperienza, tramandata di generazione in generazione, è essenziale per mantenere la tradizione e l'eccellenza del prodotto.

INVECCHIAMENTO NATURALE: LA MAGIA DEL LEGNO E DEL TEMPO

L'invecchiamento del Ron Cubano avviene in modo naturale grazie al clima unico di Cuba, che offre condizioni ideali per il processo. Il distillato matura in botti di rovere americano, subendo trasformazioni chimiche complesse dovute alla combinazione di calore, umidità e il contatto con il legno, che conferisce aromi distintivi come vaniglia, caramello e spezie. L'invecchiamento avviene rapidamente ma armoniosamente, permettendo al rum di evolversi in modo equilibrato. Ogni botte aggiunge una personalità unica al prodotto, con una varietà di profili organolettici che spaziano dai rum freschi a quelli più complessi. Il processo è costantemente supervisionato dai Maestri Roneri, garantendo la qualità e la tradizione del rum.

GLI INGREDIENTI: CANNA DA ZUCCHERO, ACQUA E LIEVITO

La produzione del Ron Cubano si basa su tre ingredienti essenziali: la canna da zucchero, l'acqua e il lievito.

- **Canna da Zucchero:** Cuba vanta una delle canne da zucchero più pregiate al mondo, con 107 varietà, di cui 91 autoctone. L'alto contenuto di zucchero, superiore del 55% rispetto ad altre varietà globali, è fondamentale per un rum di qualità superiore. Il succo ricco e dolce, estratto rapidamente, costituisce la base per la fermentazione.
- **Acqua:** L'acqua pura e ricca di minerali di Cuba è cruciale per la fermentazione, favorendo la reazione chimica che permette di ottenere un distillato ottimale.
- **Lievito:** I lieviti selezionati e coltivati con attenzione sono essenziali per una fermentazione perfetta. Trasformano gli zuccheri in alcol etilico, dando vita al "vino di canna", base per la distillazione del rum.


L'AGUARDIENTE: LA GENESI DEL RUM CUBANO

L'aguardiente è il primo distillato ottenuto dalla fermentazione della melassa o del succo di canna da zucchero, con una gradazione alcolica elevata (74-76%) e un aroma forte. Questo distillato privo di colore è la "materia prima" del rum cubano, fondamentale per il suo sviluppo.

Sebbene grezzo, l'aguardiente accumula gli aromi e le caratteristiche distintive che, attraverso il processo di invecchiamento e mescolatura, daranno vita a un rum ricco, aromatico e perfettamente equilibrato. La sua qualità è cruciale per il successo del rum finale.

Il Processo di Produzione del Ron Ligerò

- **Raccolta:** La canna da zucchero viene raccolta e spremuta per estrarre il succo denso e dolce.
- **Lavorazione:** La canna viene lavorata rapidamente per evitare la perdita del succo.
- **Melassa:** La melassa, sottoprodotto della lavorazione, è un dolcificante naturale ricco di zuccheri.
- **Fermentazione:** L'aggiunta di lieviti trasforma gli zuccheri in alcol etilico e acidi.
- **Distillazione:** Separazione degli alcoli leggeri da quelli più pesanti, concentrando gli aromi.
- **Primo Invecchiamento (2-3 anni):** Il distillato matura in botti di rovere americano, acquisendo aromi caratteristici.
- **Mezcla:** Combinazione di diversi distillati per creare un Ron con profumi e sapori unici.
- **Filtrazione:** Rimozione di particelle indesiderate, per i Ron bianchi, filtrazione per eliminare pigmenti dal legno.
- **Secondo Invecchiamento (7-9 anni):** Ulteriore evoluzione del distillato, affinamento di colore e sapore.
- **Imbottigliamento:** Dopo l'ultimo passaggio di filtrazione, il Ron viene imbottigliato, sigillato e pronto per la distribuzione.



F
Nostri
Prodotti

Santiago De Cuba

La Culla del Rum Cubano: Tradizione e Eccellenza

La regione di Oriente, con Santiago de Cuba, è la culla storica del rum leggero cubano. Fondata nel 1862, la distilleria di Santiago de Cuba conserva le tradizioni di distillazione, invecchiamento e miscelazione tramandate da generazioni, producendo varianti celebri come il Ron Carta Blanca e il Santiago Añejo.

Materie Prime e Processo di Maturazione

La canna da zucchero dell'Oriente, arricchita dai minerali del mare, conferisce al rum dolcezza e aroma unici. La melassa, base della distillazione, è fermentata e distillata per ottenere un rum raffinato. Dopo la distillazione, il rum invecchia in botti di quercia bianca, con un processo che riflette la tradizione dei Maestri Roneri.

Tranquilino Palencia Estruch

Tranquilino Palencia Estruch, noto come Tano, è una figura chiave nella storia del rum di Santiago, creatore delle celebri linee Ron Santiago de Cuba e Maestro Ronero della "Corporacion Cuba Ron".

Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Nel 2010, il rum cubano ha ottenuto la DOP, garantendo l'uso esclusivo di ingredienti cubani e il rispetto dei metodi tradizionali di produzione.

L'Unicità del Rum Cubano

Il rum cubano si distingue per la sua combinazione di tradizione secolare, clima ideale e l'uso di botti nuove e antiche, creando un prodotto autentico e inimitabile.

500 Aniversario



Ron Santiago de Cuba

500 Aniversario - D.O.P. Cuba

Invecchiamento Naturale

50 cl | 40% Vol.

Il Ron Santiago de Cuba 500 Aniversario è il frutto del lavoro di otto generazioni di Maestros Roneros di Santiago de Cuba che hanno voluto fare un omaggio alla propria città nel 2015, per festeggiare i 500 anni della sua fondazione.

Sono state usate basi gelosamente custodite da decenni nella “Nave Don Pancho”.

Siglo y Medio



Ron Siglo y Medio

Santiago De Cuba - D.O.P. Cuba

Invecchiamento Naturale

70 cl | 40% Vol.

Per commemorare il 150° anniversario del ron leggero, i Maestros Roneros di Santiago de Cuba hanno prodotto un blend selezionato e limitato delle più antiche basi di rum provenienti dalla Cattedrale del rum Cubano, “la Nave Don Pancho”.

Isla Del Tesoro



Ron Isla del Tesoro

Santiago De Cuba - D.O.P. Cuba

Invecchiamento Naturale

70 cl | 40% Vol.

Il ron Isla del Tesoro viene prodotto fin dagli anni '60 a Santiago de Cuba in edizione limitata.

Rappresenta un blend ultra premium che per oltre 50 anni è stato la riserva particolare del Governo, anche per omaggiare Capi di Stato e personalità illustri in visita all'isola.

Disponibile sul mercato solo da pochi anni.

La bottiglia evoca i tesori rubati dai corsari e pirati.

Santiago 25 - Old Style



Ron Santiago de Cuba

Extra Añejo 25 Años - D.O.P. Cuba

Invecchiamento Naturale

70 cl | 40% Vol.

Il Ron Santiago de Cuba 25 Años è un rum straordinario, simbolo dell'eccellenza della distilleria di Santiago de Cuba. Invecchiato per almeno 25 anni in botti di quercia bianca americana, sviluppa una complessità unica, con note morbide e raffinate che raccontano la tradizione e la maestria della distillazione cubana. Un'esperienza sensoriale unica, frutto di un processo lento e paziente.

Santiago - Old Style



THE OLD STYLE

D.O.P. Cuba - Invecchiamento Naturale

RON SANTIAGO DE CUBA EXTRA AÑEJO 12 AÑOS

70 CL | 40% VOL.



12 ANNI | AÑOS | YEARS | JAHRE



THE OLD STYLE

D.O.P. Cuba - Invecchiamento Naturale

RON SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA

70/100 CL | 38% VOL.

Sao Can

La **Ronera Cardenas** è una delle distillerie più antiche e prestigiose di Cuba, fondata nel 1862 a Matanzas, una città famosa per la sua tradizione nel settore della produzione del rum. La distilleria è rinomata per la sua capacità di unire metodi di produzione tradizionali con l'innovazione tecnologica, garantendo rum di alta qualità che rispettano l'autenticità delle ricette cubane.

Il marchio **Ron Sao Can**, prodotto in questa storica ronera, è apprezzato per la sua complessità e carattere distintivo. Il rum nasce da una selezione accurata di melasse e vanta un invecchiamento in botti di rovere, che impartiscono al distillato una ricchezza di aromi morbidi e raffinati. Le condizioni climatiche favorevoli di Matanzas, con la sua umidità e la temperatura tropicale, contribuiscono in modo significativo al processo di maturazione, dando al rum un profilo unico.

Oltre alla qualità del prodotto, la Ronera Cardenas è nota per il suo impegno nella preservazione delle tradizioni cubane. Grazie all'esperienza dei **Maestri Roneri**, il rum Sao Can ha conquistato un posto di rilievo nel panorama internazionale, dove è riconosciuto per il suo equilibrio perfetto tra dolcezza, corposità e note speziate, che lo rendono un distillato raffinato e molto apprezzato dagli intenditori di rum.

Sao Can 10



Ron Sao Can 10

Reserva Original - D.O.P. CUBA

Invecchiamento Naturale

40% Vol.

Ron Sao Can 10 è un rum giovane e vivace, con un invecchiamento di 10 anni che gli conferisce un carattere fresco e morbido. Grazie alla sua maturazione in botti di rovere, presenta note di frutta matura, vaniglia e un delicato retrogusto speziato, ideale per chi apprezza un rum più leggero ma comunque ricco di personalità.

FORMATI:

- 5 cl
- 20 cl
- 70 cl
- 150 cl
- 300cl

Sao Can 14

Ron Sao Can 14

Reserva Original - D.O.P. CUBA

Invecchiamento Naturale

40% Vol.

Ron Sao Can 14 è un rum che matura per 14 anni, sviluppando una maggiore complessità rispetto al Sao Can 10. La sua armonia tra dolcezza e spezie lo rende un prodotto equilibrato, con note di caramello, miele e legno. Perfetto per chi cerca un rum con maggiore profondità e una finitura lunga e raffinata.

FORMATI:

- 20 cl
- 70 cl
- 150 cl
- 300 cl



Sao Can 20



Ron Sao Can 20

Reserva Original - D.O.P. CUBA

Invecchiamento Naturale

40% Vol.

Ron Sao Can 20 è un rum pregiato, invecchiato per 20 anni, che esprime tutta la tradizione e l'eccellenza della distilleria. Con un bouquet aromatico ricco di frutta secca, tabacco, spezie e legno pregiato, questo rum offre un'esperienza intensa e complessa, ideale per gli intenditori che cercano un prodotto sofisticato e ricercato.

FORMATI:

- 20 cl
- 70 cl
- 150 cl
- 300 cl

Cubay

La **Ronera Central**, situata a Santo Domingo nella provincia di Villa Clara, è la protagonista di una storia ricca e affascinante. La sua tradizione affonda le radici nel cuore di Cuba, dove la produzione di rum è sempre stata una parte fondamentale della cultura e dell'economia.

La sua storia inizia nel 1972, quando un incendio devastante distrusse metà della vecchia Bodegas Jagua. Questo evento portò alla decisione di spostare la produzione nella vecchia fattoria di cotone di Santo Domingo, dove nacque la Ronera Central. Con un impegno instancabile, la distilleria ha continuato a produrre alcuni dei rum più pregiati di Cuba.

Nel corso degli anni, la Ronera Central ha affinato la propria arte della distillazione e della miscelazione, producendo rum che esprimono il caratteristico "sapore dolce del centro dell'isola". È proprio qui che nasce il marchio **Cubay**, che oggi è simbolo di qualità e tradizione. Il marchio vanta una lunga e consolidata tradizione nella produzione di rum cubani leggeri, con miscele e tecniche di invecchiamento tramandate di generazione in generazione.

Cubay Extra Viejo



Ron Cubay Carta Blanca Extra Viejo - D.O.P. CUBA

Invecchiamento Naturale

70 cl | 40% Vol.

Il Ron Cubay Extra Viejo è il carta blanca più invecchiato di Cuba. Segue lo stesso processo di invecchiamento dei rum tradizionali, ma con una differenza significativa: viene maturato in botti di rovere più grandi e più esauste, che permettono un affinamento più delicato e un arricchimento dei sapori senza sovrastare le caratteristiche originali del distillato. Il risultato è un rum straordinariamente equilibrato, con note morbide di legno, vaniglia e frutta secca, che si fondono armoniosamente.

Cubay 1870 Extra Añejo



Ron Cubay 1870

Extra Añejo - D.O.P. CUBA

Invecchiamento Naturale

70 cl | 40% Vol.

Ron Cubay Extra Añejo presenta un profilo aromatico più ricco e complesso, con note di legno scuro, cioccolato fondente, spezie e frutti caramellati.

Grazie alla sua maturazione prolungata, offre un gusto pieno e vellutato, ideale per chi cerca un'esperienza di degustazione ancora più raffinata.

Cubay Reserva 10 Años



Ron Cubay Añejo

Reserva Especial 10 Años - D.O.P. CUBA

Invecchiamento Naturale

70 cl | 40% Vol.

Il Ron Cubay Añejo Reserva 10 Anni è un rum cubano invecchiato per 10 anni in botti di rovere bianco, che gli conferiscono una complessità aromatica unica. Caratterizzato da un equilibrio di dolcezza, legno e spezie, offre note di vaniglia, legno tostato e frutta secca. Questo rum è apprezzato per la sua eleganza e finezza, ed è ideale sia da sorseggiare da solo che per cocktail. Riconosciuto a livello internazionale, rappresenta una delle migliori espressioni della tradizione rumiera cubana.

Cubay Mixology



Ron Cubay
Añejo - D.O.P. CUBA
Invecchiamento Naturale

70/100 cl | 38% Vol.



Ron Cubay
Añejo Suave - D.O.P. CUBA
Invecchiamento Naturale

70 cl | 37,5% Vol.



Ron Cubay
Carta Dorada - D.O.P. CUBA
Invecchiamento Naturale

70 cl | 38% Vol.



Ron Cubay
Carta Blanca - D.O.P. CUBA
Invecchiamento Naturale

70/100 cl | 38% Vol.

ELIXIR 33 DE RON



Cubay Elixir 33 de Ron

70 CL | 33% Vol.

Cubay Elixir 33 è un raffinato elixir de ron che unisce la tradizione del rum cubano con l'essenza della frutta tropicale dell'isola. Il numero "33" indica la sua gradazione alcolica, che conferisce al prodotto una struttura complessa e un carattere deciso. Questo rum è realizzato con una base di rum cubano di alta qualità, arricchito dall'infusione di frutta tropicale cubana, che rilascia zuccheri naturali, donando al prodotto un dolce equilibrio. La combinazione di queste componenti crea un'esperienza sensoriale unica, in cui la freschezza della frutta si armonizza con la potenza del rum, risultando in un distillato ricco e ben bilanciato.

Confezioni

Enoteca

Confezioni in Legno



SAO CAN EDITION LIMITADA

- 1 Ron Sao Can 20 Reserva Original 70 cl
- 1 Ron Sao Can 14 Reserva Original 20 cl
- 1 Ron Sao Can 10 Reserva Original 20 cl
- 1 Ron Sao Can 7 Reserva Original 20 cl



CUBAY HISTORIA

- 1 Ron Cubay 10 Reserva Especial 70 cl
- 1 Ron Cubay Añejo 70 cl
- 1 Cioccolata crema caffè Venchi
- 1 Cioccolata Montezuma Nibs (75% Cocoa)
- 2 Balloon



SAO CAN PRESTIGE

- 1 Ron Sao Can 20 Reserva Original 70 cl
- 1 Ron Sao Can 14 Reserva Original 70 cl
- 1 Cioccolata 80% cacao Venchi
- 1 Sigaro cacao aromatico Venchi
- 2 Balloon

INCONTRO 3 MONDI



1 Cognac Meukow VSOP Clear Panther 70 cl

1 Ron Sao Can 20 Reserva Original 70 cl

1 Whisky Lost Distillery Jericho 70 cl

6 Balloon

Vassoio in legno

RON Y CACAO



1 Ron Sao Can 20 Reserva Original 70 cl

1 Ron Sao Can 14 Reserva Original 70 cl

1 Ron Cubay Extra Añejo 70 cl

1 kg Cioccolatini fondenti Venchi

4 Balloon

Vassoio in legno

Confezioni Classiche



ELIXIR

- 1 Cubay Elixir 33 de Ron 70 cl
- 1 Cioccolata crema cocco Venchi
- 6 Bicchieri Chupitos



EMOZIONI CUBANE

- 1 Ron Cubay Añejo Suave 70 cl
- 1 Ron Cubay Carta Dorada 70 cl
- 1 Cioccolata bianca con pistacchio salato
- 1 Cioccolata nocciola al latte Venchi
- 2 Balloon



COCKTAIL CANCHÁNCARA

- 1 Ron Sao Can Aguardiente 100cl
- 1 Miele
- 1 Spremi lime
- 1 Spoon
- 1 Jigger 25-50 ml
- 2 Bicchiere degustazione Rum



EL MARIDAJE

1 Ron Cubay Añejo 10 Años 70 cl

1 Venchi

Sigaro di cioccolato fondente

2 Balloon



CARÀCTER CUBANO

1 Ron Cubay Carta Blanca 100 cl

1 Mojito Feliz 100 cl

2 Bicchieri rock cocktail

1 Jigger

Mini-Confezioni



DEGUSTACIÓN DE TIERRA CUBANA

1 Ron Sao Can 20 Reserva Original 20 cl

1 Ron Sao Can 14 Reserva Original 20 cl



RECORRIDO DE SABORES CUBANO

1 Ron Sao Can 10 Reserva Original 20 cl

1 Ron Sao Can 7 Reserva Original 20 cl

1 Ron Sao Can Elixir 20 cl

1 Ron Sao Can 3 Carta Blanca 20 cl



*Esperienze
Ristorante*

CIOCCOLATO & ELIXIR



18x Cubay Elixir 33 de Ron 70cl

2x Mezzo metro chupito

12x Bicchieri chupitos

1 kg Cioccolatini Venchi

Vassoi per Ristoranti

INCONTRO 3 MONDI



2 Ron Sao Can 20 Reserva Original 70 cl

2 Cognac Meukov VSOP 70 cl

2 Whisky Lost Distillery Jericho 70 cl

6 Ballon

Vassoio in legno

Menù

RON Y CACAO



2 Ron Sao Can 20 Reserva Original 70 cl

2 Ron Sao Can 14 Reserva Original 70 cl

2 Ron Cubay Extra Añejo 70 cl

1 kg Cioccolatini fondenti Venchi

4 Balloon

Vassoio in legno

Menù in legno

KIT MOJITO FELIZ



3 Bottiglie Mojito Feliz 1 l

3 Bottiglie Ron Cubay Carta Blanca 1 l



riempi il bicchiere
con ghiaccio



versa 4 cl
di
Mojito Feliz



aggiungi 4cl
di Ron
Cubay Carta
Blanca



aggiungi
Selz oppure
acqua frizzante



riempi il bicchiere con
ghiaccio

Original Ron Delight

Il Ron incontra Nuovi Sapori

Ron Delight è un viaggio sensoriale unico, frutto della maestria di Erc Sunspirits, che ha voluto raccontare il rum caraibico sotto una luce inedita.

Unendo l'anima intensa e vibrante del rum con l'eleganza del caramello e del cacao, è nata una linea di rum aromatizzati che incanta i sensi con la loro dolcezza avvolgente.

Ma la magia non finisce qui: due creme, una al cioccolato e l'altra alla nocciola, arricchite con rum pregiato, completano questa esperienza sensoriale, trasformando ogni sorso in un momento di puro piacere.

Un omaggio alla tradizione, reinterpretato con raffinata innovazione.

I Prodotti



RUM & CAMELLO

70 CL | 25% VOL.



RUM & CACAO

70 CL | 25% VOL.



CREMA CIOCCOLATO

70 CL | 17% VOL.



CREMA NOCCIOLA

70 CL | 17% VOL.

Frutto del Garda

ORIGINI E FILOSOFIA DEL MARCHIO

Il marchio "Frutto del Garda" nasce dalla tradizione agricola e gastronomica del Lago di Garda, rinomato per il suo clima ideale e la varietà di prodotti tipici. La missione del marchio è valorizzare le eccellenze agroalimentari locali, unendo agricoltori e produttori della zona. Tra i prodotti celebrati ci sono l'olio d'oliva, il vino, i limoni, le ciliegie e altri agrumi. La filosofia del marchio si fonda su pratiche agricole sostenibili e metodi di produzione tradizionali, mirati a promuovere la biodiversità e il consumo di prodotti locali e di stagione.

VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

Frutto del Garda non è solo una linea di alta qualità, ma svolge anche un ruolo significativo nella valorizzazione del territorio gardesano. Il marchio è parte integrante dell'offerta turistica della regione, partecipando a fiere gastronomiche internazionali e contribuendo a far conoscere le tradizioni locali. Inoltre, il design del packaging riflette l'identità culturale e storica del Lago di Garda, rendendo il prodotto un ambasciatore della cultura locale.

UN'ESPERIENZA SENSORIALE

In sintesi, Frutto del Garda rappresenta un perfetto equilibrio tra tradizione, qualità e valorizzazione del territorio. Ogni sorso offre un viaggio sensoriale, raccontando la storia e l'essenza di una regione ricca di cultura e biodiversità, e sottolineando l'importanza della sostenibilità e dell'artigianalità nella produzione di eccellenze locali.

AMARO



L'AMARO FRUTTO DEL GARDA

Tra i prodotti di punta del marchio, l'Amaro Frutto del Garda è un liquore che rappresenta un'attenta selezione di erbe, radici e agrumi tipici della regione. La ricetta include ingredienti come erbe aromatiche e scorza di limone, e il processo di produzione avviene attraverso una macerazione artigianale. L'amaro è stato riconosciuto per il suo sapore unico, che combina dolcezza e amarezza, rendendolo apprezzato a livello locale e nazionale.

STORIA E TRADIZIONE

La storia dell'Amaro Frutto del Garda risale al 1976, quando Giovanni "Giannino" Risatti ricevette una ricetta segreta da un monaco comboniano. Questo incontro ha segnato l'inizio di un percorso dedicato alla creazione di un prodotto che incarna la cultura e le tradizioni del Lago di Garda. La produzione si svolge nel Giardino Risatti, che ospita oltre 150 varietà di agrumi e piante aromatiche, enfatizzando l'importanza dell'utilizzo di ingredienti freschi e locali.



FRUTTO DEL GARDA - AMARO PACK

- 1 astuccio**
- 4 pietre**
- 1bt. amaro**



FRUTTO DEL GARDA - CONFEZIONE AMARO

- 2 pietre**
- 1bt. amaro**
- 2 bicchieri**



FRUTTO DEL GARDA - MIGNON 5 CL



FRUTTO DEL GARDA - CONFEZIONE MIGNON 5 CL

- 1 pietra**
- 1bt. amaro 5cl**





**FRUTTO DEL GARDA
ELIXIR DI AGRUMI**

25% Vol. / 70cl



**FRUTTO DEL GARDA
LIMONCELLO**

25% Vol. / 70cl

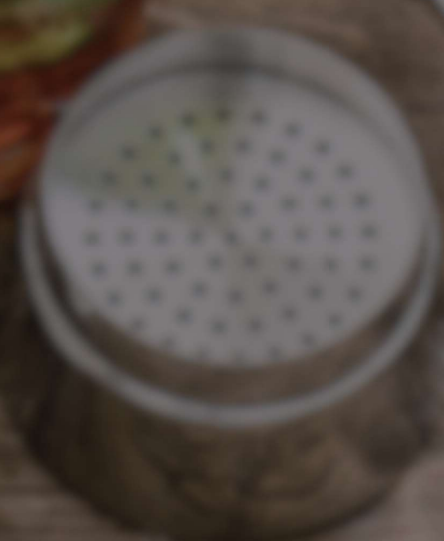
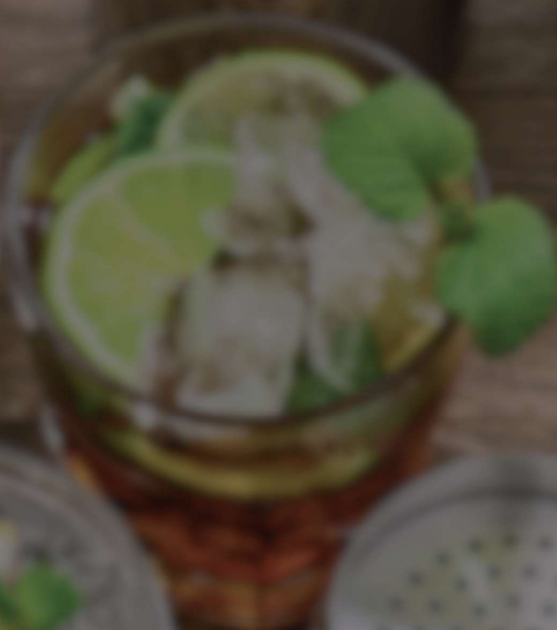


**FRUTTO DEL GARDA
GIN**

40% Vol. / 70cl

Altri

Marchi



The **LOST** **DISTILLERY** *Company*[®]

“

Il whisky è una parte fondamentale del patrimonio e della cultura della Scozia, eppure quasi metà delle nostre distillerie ha chiuso i battenti, diventando distillerie perdute.

Noi proteggiamo e rigeneriamo il patrimonio del whisky scozzese. Sono anni di ricerche costanti per comprendere la vita delle distillerie e come ogni malto si sia evoluto nel corso dei secoli. I nostri archivisti entrano in contatto con i lavoratori delle distillerie fondatrici, attraversando le generazioni per definire ogni whisky unico e la sua storia fin dall'inizio.

Questi pionieri sono i padri fondatori del whisky scozzese. Noi creiamo una rinascita moderna del patrimonio del whisky scozzese. Fedeli alle sue radici, riportato in vita attraverso un equilibrio tra scienza e arte. Una volta definito il carattere originale del whisky, iniziamo con cura a ridare vita al dramm attraverso l'arte di miscelare malti singoli invecchiati.

È un'impresa colossale... ma è il nostro dovere e la nostra responsabilità.

”



TOWIEMORE - CLASSIC SELECTION

43% Vol. / 70cl.

Note di pesca, vaniglia, mandorle e panna. Un blend di 100% Single Malt Scotch Whiskies invecchiati, non filtrato a freddo. Una moderna interpretazione della leggendaria distilleria Speyside Towie more.



STRATHEDEN - CLASSIC SELECTION

43% Vol. / 70cl.

Un blend di 100% Single Malt Scotch Whiskies invecchiati, senza coloranti aggiunti, non filtrato a freddo. Una moderna interpretazione della leggendaria distilleria Stratheden.

Note di degustazione: note maltate, scorza d'arancia, cioccolato e torba.



JERICHO - CLASSIC SELECTION

43% Vol. / 70cl.

Con note di frutta candita, mandarino, erbe e vaniglia. Un incontro di Scotch Whisky Single Malt al 100% invecchiato, non filtrato a freddo. Una moderna interpretazione della leggendaria distilleria Jericho.



LOSSIT - CLASSIC SELECTION

43% Vol. / 70cl.

Note di torba, mandorle, pere e pepe.

Un incontro di Scotch Whisky Single Malt al 100% invecchiato, senza coloranti aggiunti, non filtrato a freddo. Una moderna interpretazione della leggendaria distilleria Lossit.



DALARUAN - CLASSIC SELECTION

43% Vol. / 70cl.

Aroma di spezie, frutta e torba marina. Al palato si percepiscono spezie, frutta e torba marina. Nel finale emerge il fumo che lascia spazio al sale marino. Un incontro di Scotch Whisky Single Malt al 100% invecchiato, senza coloranti aggiunti, non filtrato a freddo.



JERICHO - ARCHIVIST SELECTION

53,1% Vol. / 70cl.

Una moderna interpretazione della leggendaria distilleria Jericho delle Highlands, con Scotch Whisky Single Malt al 100% invecchiato per un quarto di secolo. Non filtrato a freddo, presenta note di bacche cotte, fichi, cannella, vaniglia, frutta secca, malto e basilico, con un finale di pepe bianco, cedro e mirtillo, offrendo un sapore di whisky tradizionale.



LOSSIT - ARCHIVIST SELECTION

54,1% Vol. / 70cl.

Una moderna interpretazione della leggendaria distilleria Lossit di Islay, con un matrimonio di Scotch Whisky Single Malt invecchiato mediamente un quarto di secolo. Non filtrato a freddo, 700ml, ABV 46%, con note di fumo di torba, pera cotta, ananas, vaniglia e spezie delicate, e un finale lungo e complesso. Un whisky di Islay elegante e ricco.



TOWIEMORE - ARCHIVIST SELECTION

56,0% Vol. / 70cl.

Una moderna reinterpretazione della leggendaria distilleria Towiemore di Speyside, con un mix di Scotch Whisky Single Malt invecchiato in media un quarto di secolo. Al naso note di tè al limone miele, impasto di pane e cannella. Al palato, un gusto cremoso di crème caramel e un finale lungo con spezie dolci che persistono. Un whisky elegante e complesso.



FONDATA DA 1862

MEUKOW

COGNAC

Nel 1850, Auguste-Christophe e Gustav Meukow, due fratelli della Slesia, furono inviati in Francia per trovare eaux-de-vie.

Dopo diversi viaggi, decisero di aprire un ufficio commerciale nella città di Cognac, il 1° agosto 1862.

Il marchio crebbe rapidamente fin dai suoi esordi. Nel 1865, Henri Bouraud acquisì delle quote e divenne socio dei fratelli Meukow.

— E R C —
SUNSPIRITS