GOTHA
SPIRITI NOBILI
NUNC EST BIBENDUM

# MENEGIKS GIN

42% Vol.

70 cl

Si presenta gentile con una calda e delicata sapidità apportata dall'**acqua di mare** e dal distillato di **cappero**.
Il **ginepro**, distillato in un alambicco tradizionale, proviene dalle foreste balcaniche del territorio albanese dove cresce particolarmente resinoso donando al gin accentuate note balsamiche. Al naso si distinguono note fresche di agrume verde e menta piperita, al palato prevale la sapidità che esalta i sapori balsamici guidando verso un finale fresco di menta delicata e sapida. L'acqua di mare utilizzata proviene dalle coste del Mare Adriatico, microbiologicamente pura perché sottoposta ad un accurato processo di purificazione; ricca di preziosi minerali ed oligoelementi, è adatta al consumo umano.

## Consigli di degustazione

- Si esprime al meglio in un **Cocktail Martini** servito con un frutto di cappero.
- In un classico **gin tonic** viene esaltata al meglio la sua freschezza, si amplificano le note di agrume verde e menta piperita. Servire con una tonica secca, scorza di limone e una fogliolina di menta.
- Da provare anche **liscio** servito freddo.

# SETTEMMEZZO

21% Vol.

70 cl

La città di Bologna è nota come una città ospitale e dove la socialità riveste da sempre molta importanza. Città studentesca per antonomasia e crocevia fondamentale per chi si sposta lungo la penisola, ha fatto delle tantissime osterie e locande un carattere unico e distintivo in Italia da tanti secoli.
Un gioco di carte d'azzardo molto tipico della cultura felsinea è il **"Settemmezzo"**, causa e motivo di lunghe notti di discussioni, divertimento e tempo passato assieme tra amici e frequentatori della notte bolognese. Abbiamo quindi creato un **liquore**, il Settemmezzo, dedicato ad uno dei simboli più amati della città, la Basilica di San Luca sul Colle della Guardia visibile da tutti i punti cardinali quando si approda a Bologna e si sente, finalmente, di essere tornati a casa.

Questo **liquore amaro** é ottenuto attraverso l'infusione in alcol di origine agricola ed in **acqua del Mare Adriatico**, di **carciofino violetto di San Luca**, **chinotto siciliano** ed altri **infusi ed estratti naturali** che lo rendono perfetto da consumarsi come **aperitivo**.

Grazie alla cinarina in esso contenuta si possono apprezzare anche le sue **caratteristiche digestive**.

# BLU AMARO

30% Vol.

70 cl

**BLU AMARO** deriva da un particolare processo utilizzato per creare il perfetto equilibrio tra un blend di **whisky invecchiato 3 anni** (presente per oltre il 70%), l'**infuso di assenzio**, **acqua di mare**, **infusi ed estratti naturali**.
Ha un colore ambrato intenso, offre aromi tipici del whisky, liquirizia, menta, mandarino e inconfondibili note amare.
Al gusto è perfettamente bilanciato, leggermente sapido, balsamico, fresco, lussureggiante, ricordando i migliori whisky con una interpretazione in chiave di amaro.

**BLU AMARO** è il liquore pensato per quel momento che è il tempo da dedicare a sé stessi alla fine della giornata, dove i pensieri sono i più importanti e le riflessioni le più sincere.
Perché **BLU AMARO** favorisce l'introspezione e la riconciliazione con la proprio dimensione interiore.

# DRAI VERMOUTH SIDERALE

18% Vol.

75 cl

**DRAI** nasce grazie alla sapiente miscelazione del **vino Zibibbo** (chiamato anche Moscato d'Alessandria) con **acqua del Mare Adriatico**, **cappero**, **pompelmo**, **salvia**, **assenzio romano** ed altri **infusi ed estratti naturali**.
Il Moscato d'Alessandria era originario dell'Egitto ed è stato introdotto per opera degli arabi come "Zibibbo" a Pantelleria, dove tuttora ne viene coltivata la quasi totalità della produzione nazionale. Di origine araba sono anche i caratteristici terrazzamenti dell'isola in cui viene coltivato il vitigno. Nel 2014 l'UNESCO ha dichiarato la pratica agricola della coltivazione della vite Zibibbo ad alberello, tipica di Pantelleria, patrimonio immateriale dell'umanità. Si tratta della prima pratica agricola al mondo ad ottenere questo prestigioso riconoscimento.

## VERMOUTH DRY

| | |
|---|---|
| **Vino** | 100% Zibibbo |
| **Colore** | Giallo paglierino con riflessi verdi |
| **Gusto** | Secco e fresco.<br>Note di pompelmo, salvia e limone. |

# DOK '61 VERMOUTH OPERAIO

18% Vol.
75 cl

**DOK '61** nasce grazie alla sapiente miscelazione del **vino Zibibbo** (chiamato anche Moscato d'Alessandria) con **acqua del Mare Adriatico**, **chinotto**, **prugne**, **cardamomo**, **tarassaco**, **assenzio romano** ed altri **infusi ed estratti naturali**.

## LA FIGLIA DEL VENTO

"Il vento soffia forte in quell'isola nera e selvaggia chiamata Pantelleria, Bent el Rion, la figlia del vento: così la chiamavano gli arabi che la dominarono".

## COLTIVAZIONE EROICA

"Terra dove le viti e l'uomo crescono in simbiosi. Entrambi se ne stanno rannicchiati a terra, quasi inginocchiati al suolo per baciarlo".

## VERMOUTH ROSSO

| | |
|---|---|
| **Vino** | 95% Zibibbo e 5% Frappato |
| **Colore** | Ambrato |
| **Gusto** | Fresco e delicatamente speziato.<br>Note di arancia amara, chinotto e pimento. |

# MARCUS VERMOUTH IMPERIALE

18% Vol.

75 cl

**MARCUS** nasce grazie alla sapiente miscelazione del **vino Frappato** coltivato a pochi metri sul livello del mare nella Sicilia occidentale con **acqua del Mare Adriatico**, **arancio amaro**, **china rossa**, **cacao**, **caffè**, **assenzio romano** ed altri **infusi ed estratti naturali**.
Il Frappato è un vitigno a bacca nera autoctono della Sicilia. Di antiche origini, le prime notizie certe lo fanno risalire al XVIII secolo, proveniente dalla penisola iberica. Il Frappato sembra derivare da “fruttato”, ma viene chiamato anche con i sinonimi di Frappato Nero di Vittoria e Frappatu.
Il Frappato è oggi presente in tutta la Sicilia ma essenzialmente nella provincia di Siracusa e in quella di Ragusa.

## VERMOUTH ROSSO

| | |
|---|---|
| **Vino** | 100% Frappato |
| **Colore** | Rosso rubino |
| **Gusto** | Gusto Pieno e avvolgente.<br>Note di cacao amaro, caffè e amarene. |

# GOTHA

SPIRITI NOBILI

www.gothaspiritinobili.com
info@gothaspiritinobili.com