



Una storia iniziata 120 anni fa. Un tempo lunghissimo che dona tanti ricordi, esperienza e risultati. Un tempo lunghissimo dove dedizione, passione e perseveranza non hanno mai smesso di accompagnare il lavoro della famiglia. Oggi come allora questi componenti, insieme a materie prime di altissimo livello e a una continua ricerca, collaborano alla composizione dei tanti prodotti che la Valle del Marta propone.



#### NUMA



DISTILLERIA BOUTIQUE

## NUMA SPECIAL RESERVE









I° classificato
Campionato del Mondo
del gusto degli alcolici
San Francisco USA



Medaglia SILVER Alambicco d'Oro 2023



Nome: NUMA SPECIAL RESERVE Tipologia: BRANDY ITALIANO Gradazione: 42/44% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70 L.

**Descrizione:** il Brandy "NUMA SPECIAL RESERVE» è una riserva unica: il lunghissimo invecchiamento lo trascorre riposando in un blend di legni, quali quercia, mandorlo e ciliegio.

Il **Colore** sfuma dal brillante miele di castagno al suggestivo marrone della terra di Siena, tonalità che cambiano quando viene attraversato dalla luce.

Il **profumo** è avvolgente, le note dolci date dall'invecchiamento, lo rassomigliano ai tipici profumi della pasticceria siciliana, in cui la mandorla si mescola con lo zucchero e la pasta di marzapane. Ad occhi chiusi si apprezzano i sentori, i quali intrecciandosi l'un l'altro, variano tra ciliegia, vaniglia, sandalo e un lievissimo profumo di tabacco toscano, il tutto quasi a tracciare uno stuzzicante percorso sensoriale.

In **bocca** è rotondo, caldo e affettuoso, quasi senza alcool, sebbene i 44% Vol. accarezza le gengive con timidezza e in gola è delicato e morbido. Il **retrogusto** è persistente oltre la media. Il desiderio è di annusarlo e berlo in piccole dosi, proprio per non vedere mai la fine del bicchiere. **Temperatura** di servizio: 22 °C. - **Bicchiere**: Balloon (Snifter glass).

## NUMA

GOLD label





Campionato del Mondo del gusto degli alcolici San Francisco USA



II° classificato
Campionato del Mondo
dell'estetica degli alcolici
San Francisco USA

Nome: NUMA Gold label
Tipologia: BRANDY ITALIANO
Gradazione: 49% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70 L.

**Descrizione:** il Brandy "NUMA Gold label" è una riserva unica: il lunghissimo invecchiamento lo trascorre riposando in un blend di legni, quercia, mandorlo e ciliegio.

Prodotto dalla Valle del Marta, è un distillato con una forte personalità ed un colore miele con sfumature che si mescolano tra l'ocra gialla e l'ocra rossa. L'ampio e complesso aroma, nonostante l'alta gradazione, si confonde nel profumo di pasticceria che accompagna le dolci note di mandorla e frutti di bosco rossi. La degustazione è piacevole ed avvolgente: in bocca è rotondo, caldo e vellutato, con un retrogusto morbido e persistente che confonde la gradazione di 49% Vol.

Temperatura di servizio: 22 °C. -Bicchiere: Balloon (Snifter glass).



## NUMA



II° classificato
Bartender Spirits
Awards 2021



Medaglia GOLD

Alambicco d'Oro 2020



Campionato del Mondo del gusto degli alcolici San Francisco USA



Campionato del Mondo dell'estetica degli alcolici San Francisco USA





Medaglia GOLD **Alambicco d'Oro 2021** 



Nome: NUMA Secundus Rex Tipologia: BRANDY ITALIANO

Gradazione: 44% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro da 0,75 L.

Descrizione: il Brandy "NUMA Secundus Rex" è una riserva veramente speciale: il lunghissimo invecchiamento lo trascorre riposando in tre diverse tipologie di botti di legno. Prodotto dalla Valle del Marta, è un distillato con una forte personalità ed un colore miele intenso, che trascende in un granata scuro.

L'ampio e complesso aroma è accompagnato da dolci note di mandorla amara e visciola selvatica, che appassionano e ne intrigano la degustazione.

In bocca è rotondo, caldo e vellutato, con un retrogusto morbido e persistente.

Temperatura di servizio: 20/22 °C. Bicchiere: Balloon grande.



Nome: NUMA

Tipologia: BRANDY ITALIANO (distillato di vino)

Gradazione: 42% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70 L.

**Descrizione:** il Brandy dal nome "NUMA" è invecchiato per molti anni in botti di legno. Prodotto dalla Valle del Marta, è un distillato con una forte personalità e un color miele intenso.

L'aroma di vaniglia e tabacco accompagna le dolci e lievi note di mandorla dolce, che ne contraddistinguono il sapore.

In bocca è caldo e vellutato, con un retrogusto morbido e persistente.

Temperatura di servizio: 22 °C.

Bicchiere: Balloon grande (Snifter glass).

#### TARQUINIA GRAPPA



Nome: GRAPPA TARQUINIA EXCELLENCE

**Tipologia:** GRAPPA **Gradazione:** 40% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70 L.



II° classificato
ALAMBICCO D'ORO
2022 ITALIA



II° classificato
Campionato del Mondo
del gusto degli alcolici
San Francisco USA



III° classificato
Campionato del Mondo
dell'estetica degli alcolici
San Francisco USA

**Descrizione:** a novembre, dopo la distillazione delle vinacce, la grappa TARQUINIA Excellence viene subito messa a dimora in botti di legno, per minimo 36 mesi, fino a un massimo di 72. Il lungo invecchiamento rende la grappa morbida, calda, carezzevole ed equilibrata. Il colore giallo paglia richiama il colore del legno, che a sua volta arricchisce i profumi con un lieve retrogusto di tabacco.

Temperatura di servizio: 22 °C Bicchiere: Tulipano.

#### TARQUINIA AMARO







III° classificato
Campionato del Mondo
del gusto degli alcolici
San Francisco USA



Campionato del Mondo dell'estetica degli alcolici San Francisco USA

Nome: AMARO TARQUINIA

**Tipologia:** LIQUORE **Gradazione:** 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70 L.

**Descrizione:** è un liquore della tradizione contadina, preparato con un'infusione idroalcolica a freddo di 20 differenti erbe coltivate e raccolte nella Valle del Marta.

Pur essendo amaro, il sapore è gradevole, adatto anche con aggiunta di ghiaccio e acqua come bevanda dissetante.

Il composto di erbe lo rende comunque un eccellente digestivo dopo i pasti.

Temperatura di servizio: 22 °C.

Bicchiere: da amaro al naturale o Tumbler basso o medio con ghiaccio.

# REDBITTERCHERRY

# AMARO REDBITTERCHERRY AMARE USDO ED FILIDIOUS BITS FOR HIGH WORK WAS A PROPERTY OF THE PROPE





II° classificato
Campionato del Mondo
del gusto degli alcolici
San Francisco USA





Campionato del Mondo dell'estetica degli alcolici San Francisco USA

Nome: AMARO RedBitterCherry

Tipologia: LIQUORE Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,75 L.

**Descrizione:** E' un liquore amaro preparato con una base di erbe aromatiche, frutti e spezie. La caratteristica dominante è la visciola o ciliegia aspra, un frutto piccolo e particolarmente colorato, dal sapore poco dolce e acre anche se maturo. L'infusione idroalcolica a freddo di questo frutto dona al liquido un colore rosso intenso brillante.

Al naso si esalta il profumo di ciliegia; nonostante le erbe amare tipiche di un liquore digestivo, il sapore è gradevole, quasi addomesticato dal frutto rosso che persiste anche nel retrogusto. Eccellente con aggiunta di ghiaccio e acqua, come bevanda dissetante non tralascia le proprietà digestive tipiche di un amaro.

Temperatura di servizio: 22 °C.

Bicchiere: da amaro al naturale o Tumbler basso o medio con ghiaccio.

# BLACKBITTERORANGE







III° classificato
Campionato del Mondo
del gusto degli alcolici
San Francisco USA



Campionato del Mondo dell'estetica degli alcolici San Francisco USA

Nome: AMARO BlackBitterOrange

Tipologia: LIQUORE Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,75 L.

Descrizione: è un liquore preparato con l'infusione idroalcolica a freddo di erbe e radici coltivate e raccolte nella vallata del fiume Marta, a Tarquinia. L'agrumato è dato dall'infusione della buccia (solo la parte arancione) della «merangola» o «merangolo», un'arancia tipica della tradizione contadina italiana. Nella cittadina di Tarquinia si evidenziano tracce di questo arbusto già dal 1300, dove i contadini utilizzavano il succo del frutto per aromatizzare le bruschette, o la scorza per profumare alcuni tipi di verdure durante la cottura.

Visivamente l'amaro ha un colore che va dall'ambra bruciata al caffè nero, in controluce con striature amaranto. Nel profumo prevale il sentore di agrume, che lascia solo poco spazio alle note speziate ed erbacee che caratterizzano un amaro. Il sapore è complesso, avvolgente, gradevole, ricco di gustosità.

Adatto per cocktail, gradevole con aggiunta di ghiaccio e acqua come bevanda dissetante. **Temperatura di servizio:** 22 °C. **Bicchiere:** da amaro al naturale o Tumbler basso o medio con ghiaccio.

## MEGRÒ MIXOLOGIST

# CHERRY CLINT MIXOLOGIST

#### EPICO MIXOLOGIST





MEDAGLIA D'ORO Campionato del Mondo del gusto degli alcolici San Francisco USA









SELEZIONATO PER PARTECIPARE NEL 2021 NEGLI USA ALLA COMPETIZIONE PIU' IMPORTANTE AL MONDO PER I PRODOTTI DA MIXOLOGY



Nome: MECRO

Tipologia: LIQUORE DA MIXOLOGIST

Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70 L.

Descrizione: il liquore Megrò è un prodotto ideato per realizzare cocktail e long drink. Il colore arancia acceso fa percepire la chiara freschezza, e lo rende adatto nella preparazione di bevande estive colorate e con tanto ghiaccio.

Il sapore è intenso, leggermente fruttato con un retrogusto amarognolo. Gradevole e dissetante, è ideale in aggiunta con ghiaccio, una fetta di arancia e una bevanda gassata agrumata.

La dose consigliata è 35 ml di Megrò, 60 ml bevanda gassata agrumata (Pompelmo Sanpellegrino ad es.), una fetta di arancia, ghiaccio, qualche goccia di Aperol rosso, se si vuole un colore più intenso.

Nome: CHERRY CLINT

Tipologia: LIQUORE DA MIXOLOGIST

Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70 L.

**Descrizione:** Ha il sapore tipico della visciola matura: degustato a temperatura ambiente, si esalta il profumo del frutto. Bevuto freddo con tanto ghiaccio, con una ciliegia in immersione e una fetta di arancio o limone, diventa un long drink adatto ad ogni occasione.

In bocca è piacevole, caldo e pastoso: bevendolo, quasi non ci si rende conto del fatto che sia un liquore.

Adatto per la preparazione di cocktail, con l'aggiunta del sanbitter o passionfruit, tanto ghiaccio e una scorza di arancia, è la bevanda ideale per ogni momento dell'estate.

Temperatura di servizio: 22 °C

Nome: EPICO

Tipologia: LIQUORE DA MIXOLOGIST

Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70 L.

**Descrizione:** il sapore tipico di mandorla lo rende un liquore adatto a tutti e in qualsiasi momento. A temperatura ambiente, si esalta il profumo inebriante del frutto che persiste anche nel retrogusto.

In bocca è piacevole, caldo e pastoso: bevendolo, quasi non ci si rende conto del fatto che sia un liquore.

Studiato anche come concentrato per cocktail, in aggiunta con aranciata, tanto ghiaccio, una fetta di arancia e uno stelo di vaniglia, diventa una straordinaria bevanda fresca e dissetante.

Temperatura di servizio: 18°C

#### COMPOSIZIONE CON DISTILLATI



TUTTI CAMPIONI DEL MONDO AL SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION

#### COMPOSIZIONE CON AMARI







BlackBITTEROrange + Tarquinia



BlackBITTEROrange + RedBITTERCherry

#### TUTTI CAMPIONI DEL MONDO AL SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION

#### Tarquinia



RedBITTERCherry



BlackBITTEROrange







4 CAMPIONI
DEL MONDO
in versione mignon
da 100 ml con
schede
organolettiche

#### Grappa Tarquinia + Amaro Tarquinia



#### PRODOTTI DA MIXOLOGIST



TUTTI CAMPIONI DEL MONDO AL SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION