



CATALOGO
2025



VALLEDELMARTA



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 una continua ricerca,
collaborano alla composizione dei tanti
prodotti che la Valle del Marta propone.

LIMONETTO



Tipologia: LIQUORE DOLCE

Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

Probabilmente è uno dei liquori più di moda degli ultimi anni nei ristoranti italiani e sicuramente, vista la semplicità nella preparazione e la sua gradevolezza, anche uno dei più diffusi liquori fatti in casa.

Il piacevole gusto di limone e la temperatura di servizio, molto fredda, lo rendono adatto a tutti i palati, soprattutto dopo una ricca mangiata.

ARANCINO



Tipologia: LIQUORE DOLCE

Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

E' un liquore dolce che si ispira al più noto limoncello, il colore leggero di arancia fa percepire la chiara freschezza di questa bevanda liquorosa.

Gradevole dopo un pasto come digestivo, ma anche durante la giornata grazie al retrogusto dolce amarognolo tipico del frutto. Ideale servito freddo, molto profumato a temperatura media.

ROSOLIO



Tipologia: LIQUORE DOLCE

Gradazione: 30% Vol.

Contentitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

Il Rosolio è un antico liquore tipico contadino, già conosciuto nell'epoca medievale dove le tradizioni raccontavano essere l'unico liquore concesso di bere alle signore. Sono due i metodi di estrazione che vengono utilizzati dalla distilleria NUMA per realizzare l'estratto profumato: l'infusione idroalcolica a freddo, dalla quale si estraggono delicatamente gli oli essenziali dai petali di rosa, e la distillazione sottovuoto, in grado di scomporre in modo scientifico tutti gli elementi profumati dal fiore, scartando gli odori grezzi ed erbacei, così da creare un condensato di profumi. che unito ad acqua di sorgente, alcool buon gusto e zucchero bianco, danno vita ad un liquore dalle straordinarie caratteristiche organolettiche. Il colore è rosa vivo brillante, limpido con sfumature violacee, al naso è avvolgente, molto profumato e sensuale. In bocca è rotondo e malgrado una forte percentuale di zucchero, non risulta stucchevole ma intrigante. Il retrogusto è lungo e persistente. Adatto ad un pubblico raffinato, alla ricerca di una bevuta sofisticata.

CILIEGIOLO



Tipologia: LIQUORE DOLCE

Gradazione: 30% Vol.

Contentitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

La ciliegia è sicuramente uno dei frutti più apprezzati e conosciuti della storia, le prime citazioni si trovano già nel VII secolo a.C.. Più avanti Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia" ne descrive dieci varietà.

Le ciliegie si suddividono in due specie: il "prunus avium" e il "prunus cerasus", il primo ciliegia dolce, il secondo ciliegia acida dove ne fanno parte le visciole e le amarene, entrambe, per l'80 % compongono il blend di frutti utilizzati dalla distilleria NUMA per realizzare il Ciliegiole

Il colore dell'infuso è rosso rubino, limpido e brillante, con il sapore tipico di ciliegia matura. A temperatura ambiente si esalta il profumo del frutto. È piacevole, caldo e pastoso in bocca, bevendolo non ci si rende conto quasi del fatto che sia un liquore. 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.

MANDORLINO



Tipologia: LIQUORE DOLCE

Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

Il sapore tipico di mandorla amara lo rende un liquore adatto a tutti e in qualsiasi momento. A temperatura ambiente si esalta il profumo inebriante di mandorla che persiste anche nel retrogusto. E' piacevole, caldo e pastoso in bocca, bevendolo non ci si rende conto quasi del fatto che sia un liquore.

Adatto anche come correzione al caffè, come aperitivo con aggiunta di ghiaccio, una scorza di arancia e seltz.

NOCINO



Tipologia: LIQUORE DOLCE

Gradazione: 30% Vol.

Contentitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

E' un liquore dolce tipico, molto diffuso e conosciuto in Italia. Del Nocino esistono molte ricette e si narrano tante storie, un intreccio tra la magia e tradizioni. Il tutto finisce nella degustazione dove il sapore e il profumo di questo fantastico liquore predomina sui racconti.

Adatto per qualsiasi momento della giornata, si consiglia la degustazione a temperatura ambiente, ma-gari accompagnato con biscotti

MIRTO



Tipologia: LIQUORE DOLCE

Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

E' un liquore dolce tipico della Sardegna.

La famiglia Pusceddu, titolare della Distilleria NUMA, ha chiaramente origini sarde e non poteva quindi mancare tra i liquori trasformati il Mirto.

Il sapore è molto aromatico ma soprattutto molto profumato, può essere bevuto sia dopo i pasti che in qualsiasi altro momento della giornata, sia freddo che a temperatura ambiente.

AMARO



Tipologia: LIQUORE AMARO

Gradazione: 30% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L.0,50

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

Anche se 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.

SAMBUCA



Tipologia: LIQUORE DOLCE

Gradazione: 40% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

La Sambuca della Distilleria NUMA è visivamente trasparente, all'olfatto risaltano le indistinguibili note fresche di anice, al palato si evidenzia da subito un buon equilibrio tra il grado alcolico, la densità zuccherina e il sapore di anice stellato che persiste in bocca, anche grazie alla densità determinata proprio dalla percentuale di zucchero presente in infusione.

La Sambuca per la sua gradazione si affianca al più conosciuto utilizzo di questo liquore, come correzione al caffè, liscia o con un cubetto di ghiaccio oppure come da una tipica tradizione italiana, "alla mosca" ovvero, con un chicco di caffè in infusione nel bicchiere.

GIN NATURAL



Tipologia: GIN DRY

Gradazione: 45% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

E' prodotto con l'infusione a freddo di bacche di ginepro selvatico, della varietà *Juniperus communis*, appartenente alla famiglia delle Cupressaceae. Cresciuto nei boschi della provincia viterbese, boschi fausti e rigogliosi, posizionati su un territorio naturale privo di insidie artificiali, tanto da far considerare queste bacche tra le migliori al mondo.

Il colore dell'infuso è completamente trasparente e brillante, quasi da far ricordare il limpido cristallino dei London Gin, in realtà, il metodo di infusione, che avviene inserendo le bacche in sacchetti di antico cotone (tessuto fitto al telaio) e il periodo di raccolta del ginepro, contribuiscono a donare al liquore un'apparente lucentezza naturale. Nella degustazione risulta pieno, prepotente ma rispettoso, elegante il profumo del ginepro, che esalta la bevuta dall'inizio fino al retrogusto che risulta caldo aromatico e persistente.

GIN ROSE



Tipologia: GIN DRY

Gradazione: 37,5% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

Il Gin Rose è prodotto con l'infusione a freddo di più elementi: bacche di ginepro selvatico (della varietà *Juniperus communis*, appartenente alla famiglia delle Cupressaceae) raccolte nei boschi dell'Università Agraria di Tarquinia e un infuso idroalcolico ottenuto a freddo ad una bassa gradazione alcolica di cinorroidi (il falso frutto della rosa canina) e petali di Rosa Canina. Il colore dell'infuso è di un sentimentale color viola chiaro, trasparente e brillante senza opalescenze. Il metodo di infusione delle bacche, che avviene inserendo le stesse in sacchetti di antico cotone tessuto fitto al telaio e il periodo di raccolta del ginepro, sono la vera caratterizzazione che contribuisce a donare al liquore un'apparente lucentezza naturale e un prepotente profumo di ginepro. Nella degustazione risulta pieno, rotondo ed elegante, quasi sensuale il sentimento che sprigiona il profumo. Il retrogusto è aromatico e persistente. Adatto per il pubblico femminile con un palato sofisticato e ideale per gli uomini che cercano una bevuta originale e coinvolgente. Assoluto con l'aggiunta di ghiaccio è consigliato in qualsiasi occasione.

GIN BOTANICAL



Tipologia: GIN DRY

Gradazione: 37,5% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

Il Ginda Botanic Blend è il risultato di tanta passione e anni di sperimentazioni. Un'espressione raffinata e complessa di un liquore tra i più conosciuti al mondo. In questo caso tuttavia, espressione anche di un territorio, infatti, sono proprio le bacche di ginepro raccolte nei boschi della Toscana, la più importante caratterizzazione di questo liquore: un sentore di resina soffice ma persistente, percettibile sia nell'analisi olfattiva che in quella degustativa. Le botaniche che compongono il blend, come liquirizia, macis, pepe rosa, angelica, biancospino, chiodi di garofano, cumino e sambuco, contribuiscono a realizzare un connubio di profumi e sapori unici e intriganti. Il colore è limpido, trasparente, cristallino, con leggerissime note di colore verde smeraldo, date dalle foglie del biancospino raccolto nel mese di maggio. Nella degustazione risulta un Gin complesso, ben strutturato e secco, con stabile e durevole sentore di ginepro. Suggestivo in aggiunta con una tonica semplice non aromatica, un rametto di rosmarino e una fetta di limone verde, esprime il massimo del classico Gin Tonic, risultando elegante, fragrante e persistente.

VERMOUTH



Tipologia: Vermouth

Gradazione: 18,5% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro da L.0,75

Il Vermouth Antica Ricetta Originale, si ispira all'antica ricetta Olivero con la variante del vino rosso anziché bianco. Il colore è rosso rubino con tonalità ambrate. Il profumo è sorprendente, ricco, complesso e aromatico con numerosissime tonalità, tra cui il vino che rimane predominante seppur contornato da palesi sentori come i chiodi garofano, la cannella, il macis, il cardo santo, le scorze di merangole e molti altri che man mano si aspira, si sfrondano dettagliatamente.

Al sapore è pieno, caldo, vellutato con un leggero amarognolo smorzato dal dolce dello zucchero che lo mantiene pastoso ed equilibrato. Il retrogusto è intenso, sofisticato e persistente.

MEGRÒ'



Tipologia: LIQUORE DA MIXOLOGIST

Gradazione: 30% Vol.

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

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.

SUPERBO



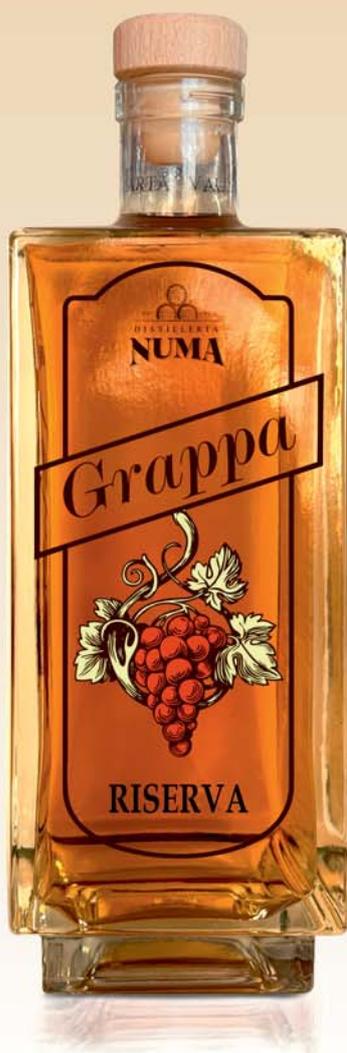
Tipologia: Brandy Italiano
Gradazione: 42% Vol.
Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50

Il Brandy dal nome "SUPERBO", prodotto dalla Distilleria NUMA, è un distillato con una personalità ben definita: ha un color miele intenso.

L'aroma di vaniglia e tabacco accompagnano il sentore di legno che lo ha invecchiato e che completa il bouquet.

In bocca è caldo, con un retrogusto persistente.

GRAPPA RISERVA



Tipologia: Grappa Riserva
Gradazione: 40% Vol.
Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50

A novembre, dopo la distillazione delle vinacce, la grappa TARQUINIA viene subito messa a dimora in botti di legno per minimo 18 mesi.

Il lungo invecchiamento, rende la grappa morbida, calda, carezzevole ed equilibrata. Il colore giallo miele richiama il colore del legno che a sua volta arricchisce i profumi con un lieve retrogusto di tabacco.

GRAPPA GIOVANE



Tipologia: Grappa Giovane di Vinaccia

Gradazione: 40% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

Secca con vena morbida, calda, carezzevole, molto armoniosa, limpida, trasparente e cristallina.

Segue un affinamento in vasche di acciaio inox, per mantenere il tipico profumo di una grappa giovane, che esprime la freschezza delle vinacce da cui deriva

GRAPPA ALLE CILIEGIE



Tipologia: Grappa alle ciliegie

Gradazione: 40% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da L. 0,50 e 0,70

Molto armoniosa, la grappa aromatizzata alle ciliegie è di un limpido colore rosa intenso.

L'infusione con le ciliegie e le amarene raccolte nella Vallata del Fiume Marta, rilasciano al liquido il tipico sapore e retrogusto che lo caratterizzerà.



distillerianuma.com

Via Aurelia Vecchia km 93
01016 Tarquinia VT Italia