



DISTILLERIA NUMA

CATALOGO

REFERENZE PREMIUM & LUXURY 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.*

NUMA

SECUNDUS REX 2024



1° classificato
Campionato del Mondo
del gusto degli alcolici
San Francisco USA



Nome: NUMA Secundus Rex 2024

Tipologia: BRANDY ITALIANO (distillato di vino)

Gradazione: 44% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70

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 ed un colore miele intenso.

Il Secundus Rex 2024 proprio per sue caratteristiche organolettiche richiama il suo predecessore imbottigliato nel 2021.

L'ampio e complesso aroma di pasticceria è accompagnato da dolci note di mandorla e ciliegia matura che rendono la bevuta appassionante e coinvolgente. Le molte sfaccettature aromatiche intrigano la degustazione rendendola trascinate e coinvolgente.

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

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

NUMA

SPECIAL RESERVE



MEDAGLIA D'ORO
Campionato del Mondo
del gusto degli alcolici
San Francisco USA 2023



Medaglia SILVER
Alambicco d'Oro 2023



MEDAGLIA SILVER
Campionato del mondo
design and packaging
San Francisco USA 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.

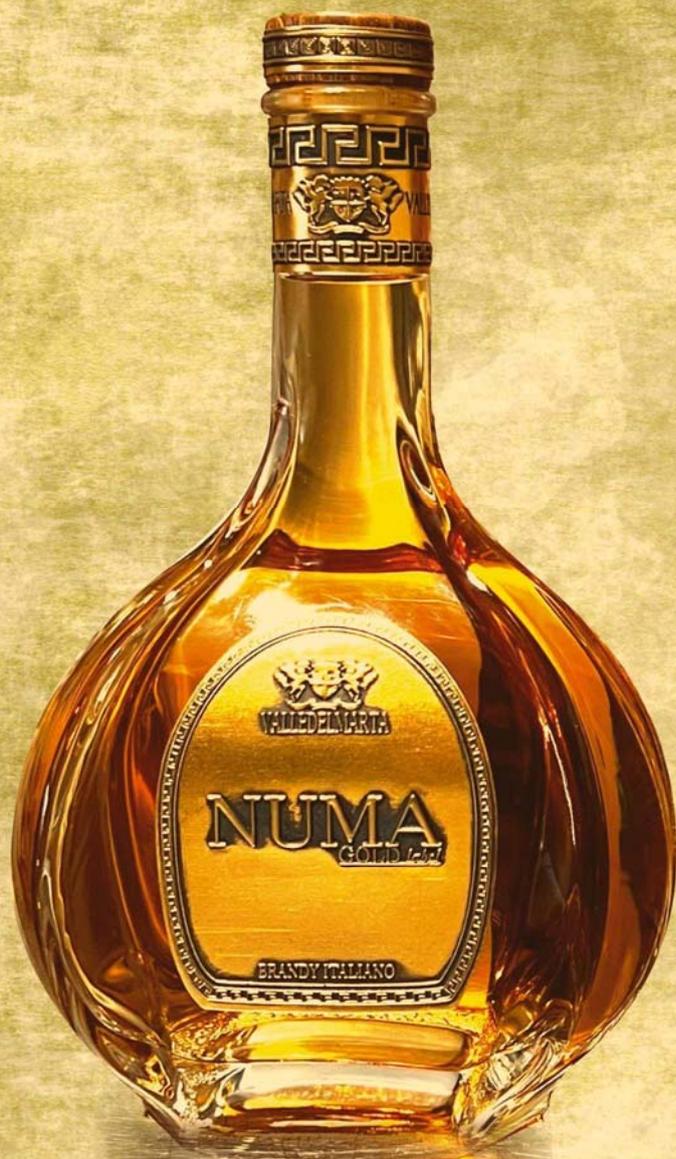
In **bocca** è rotondo, caldo e affettuoso, quasi senza alcool, sebbene i 44% Vol. accarezza le gengive con timidezza e in gola è delicato e morbido. Il **retrogusto** è persistente oltre la media.

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



II° classificato
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

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



Nome: NUMA

Tipologia: BRANDY ITALIANO (distillato di vino)

Gradazione: 42% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70

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 ed un colore miele intenso.

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

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

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



II° classificato
Bartender Spirits
Awards 2021



Medaglia GOLD
Alambicco d'Oro 2020



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



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

UNICA

ACQUAVITE DI VINO



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



Nome: UNICA

Tipologia: ACQUAVITE DI VINO

Gradazione: 50% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70

Descrizione: è un distillato della tradizione contadina italiana, tratto dalla distillazione di vino da uve rosse coltivate e raccolte nella Valle del Marta a Tarquinia.

Al naso, malgrado la gradazione risulta molto gradevole, con un piacevole sentore che ricorda il profumo di cantina durante la vendemmia.

In bocca risulta pulita e armoniosa, sebbene i 50 gradi la rendono una bevuta ampia e articolata.

Il retrogusto è lievemente persistente con una piacevole e temperata sensazione di caldo in gola.

Temperatura di servizio: 20/22 °C. **Bicchiere:** tulipano.

TARQUINIA

GRAPPA RISERVA



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



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



II° classificato
ALAMBICCO D'ORO
2022 ITALIA

Nome: GRAPPA TARQUINIA EXCELLENCE

Tipologia: GRAPPA

Gradazione: 40% Vol.

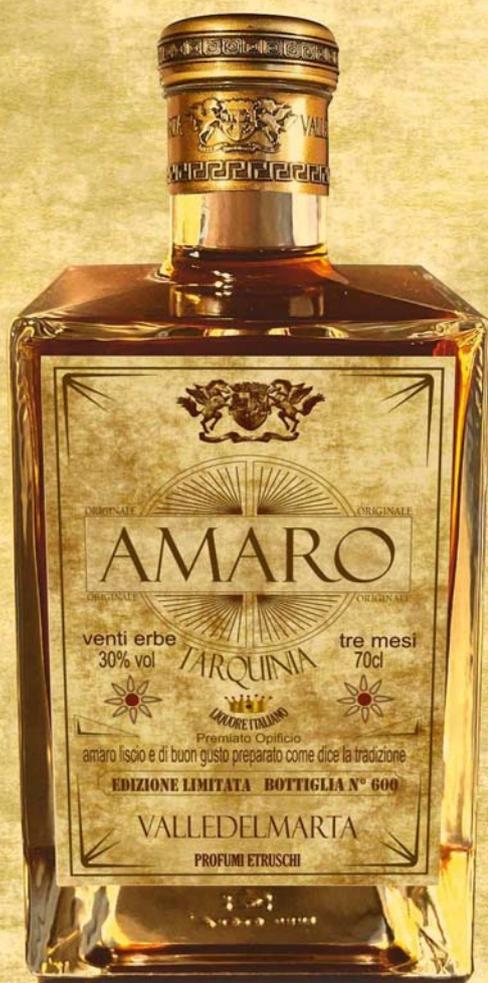
Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70

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 72 mesi. 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



III° classificato
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

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.

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.

Temperatura di servizio: 22 °C. **Bicchieri:** da amaro al naturale o Tumbler basso o medio con ghiaccio.

BLACKBITTERORANGE



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



III° classificato
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.

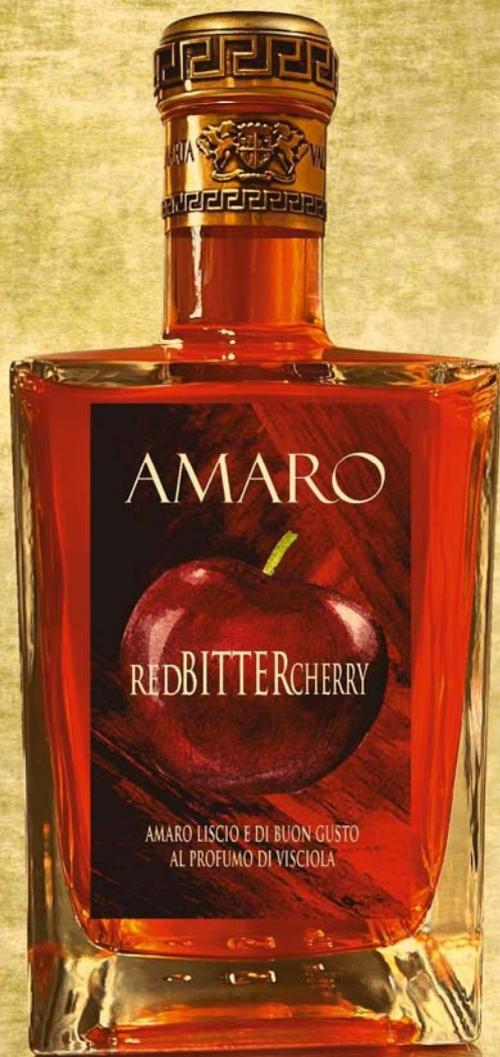
Descrizione: è un liquore preparato con l'infusione idroalcolica a freddo di erbe e radici coltivate e raccolte nella vallata del fiume Marta, a Tarquinia. L'agrumato è dato dall'infusione della buccia (solo la parte arancione) della «merangola» o «merangolo», un'arancia tipica della tradizione contadina 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. **Bicchieri:** da amaro al naturale o Tumbler basso o medio con ghiaccio.

REDBITTERCHERRY



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 trascuria le proprietà digestive tipiche di un amaro.

Temperatura di servizio: 22 °C. - **Bicchiere:** da amaro al naturale o Tumbler basso o medio con ghiaccio.



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



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



distillerianuma.com

Via Aurelia Vecchia km 93
01016 Tarquinia VT Italia