



CATALOGO
PREMIUM QUALITY 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 *Gran Riserva* 2025

Gradazione: 42% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70

Il Brandy dal nome "NUMA Gran Riserva 2025" è invecchiato per molti anni in botti di rovere francese, prodotto dalla distilleria NUMA, nell'impianto di Tarquinia, è un distillato con una forte individualità. Ha un colore miele intenso con sfumature color ocra rossa, così da richiamare frutti maturi. L'aroma di vaniglia e pasticceria, accompagna le lievi note di agrume e ciliegia selvatica che sembrano altalenarsi rispettosamente in bocca. Al palato è caldo, vellutato, con un retrogusto morbido e persistente.



NUMA Secundus Rex 2024

Gradazione: 44% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70

Il Brandy dal nome "NUMA" è invecchiato per molti anni in botti di legno, prodotto dalla Distilleria NUMA, 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.



NUMA Special Reserve 2023

Gradazione: 44% Vol.

Contenitore: bottiglia in vetro trasparente da 0,70

Il Brandy "NUMA SPECIAL RESERVE" è una riserva unica: il lungo 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.

