

Casa Martelletti Prosecco DOC Millesimato

Витончена італійська класика вищої категорії

WS
WESTMOND
SPIRITS



Профіль: Свіжий, елегантний; ноти яблука, груші та білих квітів.
Смак: Гармонійний, ніжний перляж з легким медовим посмаком.
Стиль: Brut (сухе), надзвичайно м'яке та легке завдяки сорту Глера.
Гастрономія: Аперитив, морепродукти, м'які сири, легкі закуски.

Переваги перед конкурентами

Статус Millesimato

Виготовлено з винограду одного конкретного врожаю найкращого року.

Вишуканий перляж

Дрібні та стійкі бульбашки — ознака якісної тривалої ферментації.

Ідеальний баланс

Поєднує категорію Brut з природною солодкістю стиглих фруктів.

Преміальний бренд

Давня історія та статусний дизайн пляшки для особливих моментів.

Суть: Італійська витонченість та якість Millesimato для справжніх поціновувачів Prosecco.

Casa Martelletti Prosecco DOC Rosé Millesimato



Трендове ігристе з витонченим язгідним характером



Колір: Витончений ніжно-рожевий з яскравим блиском.

Аромат: Елегантний букет з акцентами суниці, малини та смородини.

Смак: Свіжий, шовковистий; язгідна кислинка та вершкові бульбашки.

Гастрономія: Аперитив, тартар з лосося, паназійська кухня, язгідні десерти.

Переваги перед конкурентами

Вміст Піно Нуар

Більш складна структура та «гастрономічний» характер порівняно з білим Prosecco.

Millesimato (врожай одного року)

Гарантія чистоти аромату та стабільно високої якості, що виділяє бренд.

Естетика та колір

Ідеальний відтінок «пелюстки троянди», що виглядає святково та преміально.

Універсальність (Brut)

Сухий профіль з м'яким язгідним сприйняттям — безпрограшний варіант.

Суть: Романтика та язгідна свіжість у класичному стилі Prosecco без втрати статусу.

Casa Martelletti Asti Dolce DOCG

Вершина п'ємонтського виноробства у сегменті солодких ігристих вин



Аромат: Виразний, «мускатний» букет; ноти акації, персика, меду та шалфею.
Смак: Насичено солодкий, свіжий; ноти стиглого абрикоса та тропічних фруктів.
Текстура: Ніжний, делікатний перляж, що створює відчуття іскристості.
Гастрономія: Десерти, панетоне, фруктові торти, морозиво, блакитні сири.

Переваги перед конкурентами

Вищий статус DOCG

Гарантоване походження та найвищий контроль якості виробництва.

Природна солодкість

Виключно натуральний цукор винограду сорту Москато Б'яно.

Легкість (7% алк.)

Ідеально для завершення вечери або для легких моментів насолоди.

Преміальний візуал

Класичний дизайн пляшки, що підкреслює статус будь-якої події.

Суть: Ідеальне десертне вино зі справжнім смаком сонячного мускату та італійською якістю.

Mattiola Blanc de Blanc Millesimato

Витончене ігристе вино одного врожаю



Профіль: Свіжий та елегантний, з нотами білих квітів та цитрусу.

Смак: Легкий, «хрустка» кислотність, м'яка фруктовна структура.

Текстура: Дрібні стійкі бульбашки, кремове відчуття.

Гастрономія: Аперитив, морепродукти, біла риба, м'які сири.

Переваги перед конкурентами

Стиль Blanc de Blancs

Виключно білі сорти роблять вино більш витонченим та легким.

Статус Millesimato

Відображає найкращі характеристики конкретного року врожаю.

Універсальність

Ідеально для фуршетів — не перевантажує рецептори.

Ціна/Враження

Органолептика преміального ігристого за доступною ціною.

Суть: Легкість, свіжість та статус у кожному ковтку для святкової атмосфери.

Mattiola Treviso Prosecco Extra Dry

Класика регіону Венето з ідеальним балансом свіжості та солодкості



Аромат: Стигле яблуко, груша «Дюшес» та легкі квіткові акценти.

Смак: Гармонійний та м'який, без зайвої кислотності, соковиті фрукти.

Перляж: Тонка і тривала гра бульбашок, що підкреслює свіжість.

Гастрономія: Аперитив, легка паста, овочеві страви, суші та десерти.

Переваги перед конкурентами

Походження Treviso

Конкретна історична зона Prosecco DOC для вищої якості винограду.

Категорія Extra Dry

«Золотий стандарт», що сприймається м'якше та подобається більшості.

Чистота та Естетика

Максимальна свіжість сорту в елегантному сучасному італійському дизайні.

Чесна ціна

Рівень якості світових брендів за більш доступною вартістю.

Суть: Безпрограшний варіант якісного італійського ігристого з м'яким фруктовим характером.

Mattiola Prosecco Valdobbiadene DOCG

Superiore

Вершина ієрархії Prosecco з найкращих терруарів Вальдобб'ядене



Профіль: Білий персик, квітучий мигдаль та легка мінеральність.

Смак: Чистий, збалансований, шовковиста текстура та складна структура.

Перляж: Дуже дрібний, делікатний та тривалий «вершковий» мус.

Гастрономія: Тартар із білої риби, гребінця, вишукані закуски та витримані сири.

Переваги перед конкурентами

Найвищий рівень якості

Статус DOCG Superiore гарантує суворіший контроль виробництва.

Унікальний теруар

Особливий мікроклімат додає благородної гірчинки та мінеральності.

Ручний збір та селекція

Дбайливе ставлення до лози забезпечує чистоту та інтенсивність аромату.

Статусний подарунок

Знак якості, зрозумілий професіоналам та поціновувачам у світі.

Суть: Prosecco категорії «Valdobbiadene» для справжньої елегантності в кожному келиху.

Bellussi Blanc de Noirs Millesimato Brut



Елегантне міллезимне ігристе вино від легендарного дому Bellussi



Аромат: Квіткові ноти, стиглий персик, груша та легкі дріжджові нюанси.

Смак: Гармонійний, сухий, гарне тіло, мінеральність та елегантна кислотність.

Перляж: Витончений золотистий відлив та стійка гра дрібних бульбашок.

Гастрономія: Вишукані закуски, риба на грилі, біле м'ясо та м'які сири.

Технічні дані та особливості

Походження та Сорт

Італія (Венето). Виготовлено з (Шардоне)

Метод виробництва

Вторинна ферментація Charmat.
Категорія: Blanc de Noirs.

Тип та Подача

Ігристе біле, брют (міллезимне).
Подавати при 6-8 °C.

Виробник

Bellussi Spumanti — гарантія високої якості та стилю.

Bellussi Blanc de Blancs Millesimato Extra Brut



Витончене міллезимне ігристе вино для поціновувачів сухого стилю

WS
WESTMOND
SPIRITS



Аромат: Цитрусові, білі квіти, акація та легка хлібна скоринка.

Смак: Надзвичайно сухий, чистий, структурований з мінеральними відтінками.

Перляж: Витончений, тривалий із смарагзовим відблиском.

Гастрономія: Морепродукти (устриці, гребінці), суші та біла риба.

Технічні дані та особливості

Регіон та Сорт

Італія (Венето). 100% Піно nero (білі сорти).

Стиль Blanc de Blancs

Категорія Extra Brut. Найчистіший вираз теруару.

Тип та Подача

Ігристе біле (міллезимне). Подавати при 6-8 °C.

Виробник

Bellussi Spumanti — виняткова свіжість та баланс.

Bellussi Prosecco DOC Rosé Millesimato Brut



Витончене та сучасне втілення класики італійського виноробства



Колір: Ніжний рожевий із персиковими відблисками та витонченим перляжем.

Аромат: Лісові ягоди, малина, стигла полуниця, ноти троянди та польових трав.

Смак: Свіжий, гармонійний. Шовковиста текстура з приємною кислотністю.

Гастрономія: Морепродукти, риба, легкі м'ясні закуски, італійська кухня та фрукти.

Подача: Рекомендована температура 6–8 °C.

Технічні дані

Регіон та Виробник

Bellussi Spumanti, Італія (Венето).

Склад винограду

Купаж Глера (Glera) та Піно Неро (Pinot Nero).

Тип та Стиль

Ігристе рожеве, брут (міллезимне).

Характер

Яскрава свіжість та святковий рожевий колір.

Сумі: Життєрадісність, модний вибір. Prosecco з насиченою рожевою вишнею для особливих моментів.

Belcanto Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut



Класична сухість та вишукана структура кращих терруарів



Походження: Категорія Superiore D.O.C.G. Заповідні пагорби Конельяно та Вальдобб'ядене.

Стиль Brut: «Хрусткий» та прямолінійний характер, природна кислотність.

Аромат: Зелене яблуко, цедра лайма, весняні квіти, мокрий камінь.

Смак: Живий та енергійний. Делікатний перляж з відчуттям кремовості.

Гастрономія: Сира риба, устриці, морепродукти на грилі, ризото з овочами.

Переваги перед конкурентами

Інтелектуальний стиль

Вибір професіоналів без зайвої солодкості.

Виражена мінеральність

Благородний «сталевий» характер ґрунтів.

Статус Superiore

Найвища італійська класифікація D.O.C.G.

Дизайн як мистецтво

Лаконічна та дорога естетика пляшки.

Суміш: Смак з елегантністю та чистотою смаку сповідують про Prosecco Superiore

Belcanto Valdobbadiene DOCG Extra Dry

Італійський шедевр від дому Bellussi, натхненний оперним мистецтвом

WS
WESTMOND
SPIRITS



Походження: Пагорби Вальдобб'ядене — серце зони DOCG
Стиль: Extra Dry — м'який, округлий та автентичний
Аромат: Персик, груша Вільямс, акація, цитрусові
Смак: Шовковистий, збалансований, фруктовий посмак
Гастрономія: Аперитив, азійська кухня, десерти, м'які сири

Переваги перед конкурентами

Вершина ієрархії
Елітне Superiore DOCG

Мистецька концепція
Емоція та культура Італії

М'якість Extra Dry
Смак, що подобається всім

Преміальний візуал
Впізнаний силует Bellussi

Суть: «Опера» у стилі Prosecco — найвищий стандарт італійського існування у заміненій версії

Cava Brut Nature



Найбільш безкомпромісний та «чистий» стиль іспанського ігристого



Вміст цукру: Практично нульовий (менше 3 г/л)

Аромат: Цитрус, зелений мигдаль, мінеральні ноти

Смак: Прямий, «дзвінкий» та дуже свіжий

Гастрономія: Жирна риба, устриці, хамон, гриль

Переваги перед конкурентами

Максимальна чесність

Неможливо приховати недовіки цукром

Відсутність калорій

Найбільш дієтичний варіант ігристого вина

Тренд на натуральність

На піку моди в Європі та прогресивно

Глибина методу

Складність і характер витримки в пляшці

Суть: Cava Brut Nature — це «вино без гриму», ідеальний вибір для цінителів автентичності

Cava Brut Impuls

Класичне іспанське ігристе вино традиційного методу



Метод: Traditional Method. Випрумка на осаді догає ноти винічки.

Склад: Макабео, Ксарелло та Парельяда.

Аромат: Зелене яблуко, цитрусові, підсмажений хліб.

Смак: Сухий (Brut), жива кислотність, дрібний перляж.

Переваги перед конкурентами

Традиційний метод

Глибший смак за ціною мас-маркету порівняно з Prosecco.

Гастрономічність

Стиль Brut не перебиває смак їжі, а ідеально підкреслює його.

Свіжість та енергія

Жвавий характер "Impuls", ідеальний для динамічних подій.

Стильний візуал

Сучасна етикетка, що вигідно вирізняється на полиці.

Суть: Ідеальне рішення для тих, хто шукає складність традиційного методу за гоступною ціною.

Cava Brut Rosé Gusto Motion

Енергійне та стильне рожеве ігристе вино традиційного методу



Колір: Привабливий блідо-рожевий з яскравими відблисками.

Аромат: Елегантний, з нотами суниці, малини та квітів.

Смак: Свіжий, збалансований з приємною язгідною кислинкою.

Гастрономія: Суші, лосось, паелья, фруктові десерти.

Переваги перед конкурентами

Традиційний метод

Витримка в пляшці надає глибини та стійкого перляжу.

Язгідний профіль

Виразний аромат завдяки іспанським сортам винограду.

Концепція "Motion"

Сучасне позиціонування для активної аудиторії.

Візуальна краса

Стильна етикетка та ефектний колір для вечірок.

Суть: «Емоція в пляшці» — сучасне, якісне іспанське ігристе в яскравому виконанні.

City Collection

City Secco 0,2 л

Категорія: Легке ігристе вино

Об'єм: 0,2 л (Piccolo)



Елегантне ігристе вино у зручному порційному форматі. Напій вирізняється м'яким, гармонійним смаком із вираженими фруктовими нотками та делікатним перляжем. Створене для тих, хто цінує легкість та стиль.

City Rosato 0,2 л

Категорія: Легке ігристе рожеве вино

Об'єм: 0,2 л (Piccolo)



Витончене та яскраве рожеве ігристе вино у компактному форматі. Напій має привабливий ніжно-рожевий колір та спокусливий аромат стиглих червоних ягід. Освіжаючий смак ідеально балансує солодкість та кислотку.

Platino Brut, García Carrión

Витончене іспанське ігристе вино для особливих моментів



Platino Brut — це втілення іспанського свята: легке, свіже та неймовірно смачне вино з дрібною грою бульбашок, створене за традиційними методами провідним виробником García Carrión.

Дегустаційні характеристики:

Колір: Світло-солом'яний із кришталевим блиском.

Аромат: Свіжий, з тонами цитрусових, зеленого яблука та квітковими відтінками.

Смак: Сухий, бадьорий, з делікатною текстурою та освіжаючим посмаком мигдалю.

Температура подачі: 6–8 °C.

Гастрономія

Ідеально як аперитив, до морепродуктів, суші та свіжих фруктів.

Технічні дані

Виробник: J. García Carrión.
Регіон: Іспанія.

Суть: Витончене ігристе вино за традиційними методами від провідного іспанського виробника.

Hans Greyl Sauvignon Blanc

Золотий стандарт новозеландського стилю з Мальборо



Аромат: Тропічні фрукти, цитрусові, свіжоскошена трава та мінерали.

Смак: Свіжий, «хрустка» кислотність, збалансована текстура.

Фініш: Довгий, освіжаючий, мінеральний.

Гастрономія: Морепродукти, козячий сир, спаржа, тайська кухня.

Основні переваги продукту

Еталонний баланс

М'яка «округла» кислотність, комфортна як аперитив.

Тропічний профіль

Яскраві ноти маракуї та ананаса без зайвої «овочевості».

Висока репутація

Стабільно високі оцінки (Vivino 4.2) та якість кожної партії.

Преміальне сприйняття

Елегантний дизайн та глибина за доступну ціну.

Hans Greyl Sauvignon Blanc 8%

Low Alcohol — «Золота середина» для сучасного споживача

WS
WESTMOND
SPIRITS



Ідеальний баланс (8%)

Вино зберігає характерне «тіло» та маслянистість сорту при меншій міцності.

Гастрономічність

Прекрасно пасує до гострої азійської кухні та легких літніх обідів.

Light-тренд

Відповідає запиту на «свідоме споживання» без відмови від задоволення смаком.

Пивкість (Drinkability)

Максимальна свіжість, що ідеально підходить для тривалих подій у спеку.

Суть: Ці позиції — не компроміс, а сучасні інструменти для тих, хто цінує автентичний смак Нової Зеландії в легкому форматі.

Hans Greyl Sauvignon Blanc 0%

Переваги безалкогольного преміум-вина



Стратегічно важливий продукт, що зберігає тіло та аромат Мальборо завдяки вакуумній дистиляції.

Автентичність Мальборо

Зберігає ноти маракуї, агрусу та трави без "компотного" присмаку.

"Хрустка" свіжість

Висока кислотність імітує структуру класичного вина.

Низька калорійність

Менше калорій, ніж у соках чи звичайному вині.

Конкурентний дизайн

Пляшка дублює стилістику класичної лінійки бренду.

Чистота складу та лідерство No-Low: Без штучних ароматизаторів. Ідеально для ділових ланчів та водіїв.

Salva Terra Pinot Grigio



Витончене біле вино з регіону Венето, що втілює класичну італійську елегантність. Кришталева чистота характеру з ідеальним балансом між свіжою кислотністю та делікатною фруктовістю.

Дегустаційні нотатки

Колір: Світло-солом'яний із ледь помітними зеленуватими відблисками.

Аромат: Елегантний та свіжий. Ноти білих квітів, зеленого яблука, груші та цитрусові нюанси.

Смак: Гармонійний, сухий та м'який. Легке тіло, приємна мінеральність та чистий посмак.

Текстура: Легка, шовковиста, з освіжаючим ефектом.

Гастрономія

Ідеально підходить як аперитив.

Найкращі поєднання:

- Легкі закуски
- Морепродукти (різотто з креветками, риба на грилі)
- Біле м'ясо
- Свіжі салати



Salva Terra Lugana

Вишукане біле вино з унікального мікрокліматичного регіону Лугана, розташованого на південному березі озера Гарда. Це вино вважається «перлиною» Венето, поєднуючи в собі аристократичну витонченість, складну структуру та надзвичайну мінеральну чистоту.

Дегустаційні нотатки

Колір:

Яскравий солом'яно-жовтий із легким золотистим сяйвом.

Аромат:

Персики, абрикоси, польові квіти, мигдаль.

Смак:

Повнотілий, збалансований, свіжий, мінеральний.

Текстура:

Округла та оксамитова.

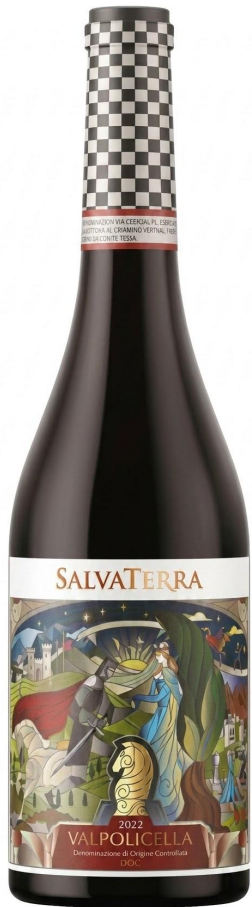
Гастрономічні рекомендації

Ідеально підходить до вишуканих страв:

- Риба на пару або грилі
- Морські гребінці
- Різотто
- М'які сири

Чудовий аперитив для особливих випадків.

Salva Terra Valpolicella DOC Classico



Втілення традицій італійського виноробства. Це червоне сухе вино походить із класичної зони Вальполічелла, де унікальний теруар дозволяє створити напій з виразним характером, елегантністю та життєрадісною структурою. Вино для тих, хто цінує автентичність та класичну італійську майстерність.

Дегустаційні нотатки

Колір: Насичений рубіново-червоний, яскравий та живий.

Аромат: Інтенсивний і відкритий, з нотами свіжих червоних ягід та вишні.

Смак: Гармонійний, сухий, з м'якими танінами та освіжаючою кислотністю.

Гастрономія

Ідеальний компаньйон для широкого спектра страв:

- Італійська паста та піца
- Страви з птиці
- Легкі м'ясні закуски (антипасті)
- Напівтверді сири

Рекомендується подавати злегка охолодженим.



Salva Terra Valpolicella Ripasso DOC

Classico Superiore 2023

WS
WESTMOND
SPIRITS

Витончене червоне вино, створене за традиційною технікою «ріпассо». Цей метод наділяє вино особливою глибиною, насиченістю та складною ароматикою, зберігаючи при цьому фірмову елегантність класичної Вальполічелли.

Дегустаційні нотатки

Колір

Глибокий рубіново-червоний із легкими гранатовими відблисками.

Смак

Повнотілий, оксамитовий з інтегрованими танінами та пряним посмаком.

Аромат

Стигла вишня, ожина, слива, спеції та бальзамічні нюанси.

Текстура

Округла та збалансована, з прекрасною концентрацією.

Гастрономія

- Червоне м'ясо
- Смажена дичина
- Тушковане м'ясо в соусі
- Витримані тверді сири

Ідеально для вечірньої дегустації.

Pattini Chianti DOCG



Органолептичний профіль

Аромат: Стигла червона вишня, лісові ягоди, делікатні ноти фіалки та легкі пряні відтінки.

Смак: Свіжий, збалансований, з приємною «округлою» кислотністю та м'якими танінами.

Фініш: Тривалий, гармонійний, з приємним язівно-пряним посмаком.

Гастрономія: Червоне м'ясо на грилі, паста, лазанья, брускети та витримані сири.

Еталонний баланс

М'яка кислотність та шовковиста структура для аперитиву чи вечери.

Язівний профіль

Виразні ноти стиглої вишні та сливи без зайвої терпкості.

Висока репутація

Vivino 4.0+ та суворий контроль статусу DOCG.

Преміальне сприйняття

Шляхетний італійський статус за доступну ціну.

Pattini Chianti Riserva



Аромат: Стигла чорна вишня, лісові ягоди та фіалка, доповнені витонченими нюансами ванілі та спецій завдяки витримці у дубі.

Смак: Повнотілий, круглий та гармонійний, з оксамитовою текстурою та м'якими, шовковистими танінами.

Фініш: Тривалий, стійкий і благородний, з приємним пряно-фруктовим посмаком.

Гастрономія: Стейки, яловичина на грилі, запечена дичина, каре ягняти та витримані тверді сири.

ГЛИБИНА КАТЕГОРІЇ RISERVA

Додаткова витримка в дубових бочках збагачує смак складними бальзамічними та ванільними нюансами, надаючи вину особливого статусу.

ОКСАМИТОВА СТРУКТУРА

Зрілі, добре інтегровані таніни у поєднанні з вищою міцністю (13.5%) створюють щільне, округле та збалансоване тіло.

ГАСТРОНОМІЧНА ПАРА

Ідеальний вибір для супроводу насичених м'ясних страв і сирних плато у HoReCa та домашніх вечерях.

ВИСОКА КОМЕРЦІЙНА ЦІННІСТЬ

Поєднання маркування "Riserva DOCG" та класичного дизайну створює виняткове преміум-сприйняття продукту.

Capo Zafferano Negroamaro



Аромат: Стигла чорна вишня, слива та лісові ягоди, доповнені пряними нотами какао, чорного перцю та ванілі.

Смак: Повнотілий, м'який, з оксамитовою текстурою та збалансованою джемовою соковитістю.

Фініш: Тривалий, теплий, із пряно-шоколадними відтінками та сушеними фруктами.

Гастрономія: М'ясо на грилі, стейки, запечена качка, м'ясні пастси, ковбаски та сири.

Основні переваги продукту

Південний характер Апулії

Неймовірна сонячна теплота, ягідний смак та глибокий рубіновий колір.

Оксамитова м'якість

Шовковисті таніни та делікатна кислотність для комфортного споживання.

Гастрономічний універсал

Чудово поєднується з м'ясними стравами, BBQ та сирними тарілками.

Преміальне сприйняття

Солідний дизайн пляшки створює високу комерційну цінність.

Capo Zafferano Primitivo



Аромат: Стиглі темні ягоди (ожина, чорниця), джем зі сливи, солодкі спеції, ваніль, шоколад та какао.

Смак: Оксамитовий, повнотілий та м'який, ягідна концентрованість, делікатні таніни та природна солодкість.

Фініш: Тривалий, теплий, з благородним пряно-шоколадним посмаком.

Гастрономія: Свинячі реберця BBQ, соковиті стейки, запечене червоне м'ясо, тверді сири та паста.

Основні переваги продукту

Південна яскравість Примітіво

Апулійське сонце дарує сорту неймовірну соковитість та глибокий колір.

Оksamитова м'якість

Завдяки м'яким танінам смак сприймається гладким та надзвичайно питким.

Еталонна гастрономія до м'яса

Ідеально розкривається зі стравами на грилі, BBQ та стейками.

Преміальний статус

Стильний дизайн класичної пляшки створює солідне преміум-враження.

Capo Zafferano Primitivo di Manduria



Аромат: Концентровані темні ягоди, джем зі сливи, делікатні нюанси шоколадного апельсина та ванілі.

Смак: Повнотілий, багатий, із щільною оксамитовою текстурою та збалансованою кислотністю.

Фініш: Тривалий, теплий, з благородними пряно-шоколадними відтінками.

Основні переваги продукту

Престижний апеласьйон

Вино з елітної мікрозони Manduria DOC — батьківщини найкращих апулійських Primitivo.

Витримка в дубі

9 місяців у французьких та американських бочках для складності та ванільних нюансів.

Баланс та Потужність

Міцність 14.5% та солідний екстракт ідеально збалансовані м'якими танінами.

Світове визнання

95 балів Luca Maroni та стабільні оцінки Vivino 4.1+. Преміальний статус.

Altùris Ribolla Gialla



Аромат: Елегантний та інтенсивний: стиглий персик, соковита диня, білі квіти, мінеральні вігтінки.

Смак: Живий, освіжаючий, з «хрусткою» кислотністю та солонуватою мінеральністю.

Фініш: Тривалий, чистий, із делікатним посмаком білих фруктів та мигдалю.

Гастрономія: Морепродукти, суші, ризотто, овочеві супи, м'які сири. Ідеальний аперитив.

Основні переваги продукту

Автентичний автохтон Фріулі

Сорт Риболла Джалла — візитна картка регіону. Унікальний мікроклімат Altùris.

Витончений профіль

Баланс квіткових нот, мінеральності та «хрусткої» кислотності.

Гнучкий потенціал

Ідеально для HoReCa, літніх терас та класичного фудпейрингу.

Преміальний дизайн

Естетичне лаконічне оформлення від родини Дзорзетті.

Altùris Friulano



Аромат: Витончений та інтенсивний, з тонами стиглої груші, білого персика та польових квітів, які гармонійно доповнюються характерними відтінками гіркого мигдалю та легкими трав'янистими нюансами.

Смак: Оксамитовий, повнотілий та сухий, із м'якою обволікаючою текстурою, помірною збалансованою кислотністю та делікатними солонуватими мінеральними нотами.

Фініш: Тривалий та стійкий, із фірмовою делікатною гірчинкою свіжого мигдалю.

Гастрономія: Прощито (San Daniele), сиров'ялені делікатеси, біла риба, морепродукти, різотто, страви з птиці та напівтверді сири.

Основні переваги продукту

Автохтон Фріулі

Сорт Фріулано — душа і візитна картка виноробства регіону.

Оксамитовий баланс

Підкорює м'якістю, округлою текстурою та мигдальною нотою.

Ідеально для HoReCa

Обов'язкова позиція для якісної винної карти або літнього меню.

Преміальний дизайн

Стильна пляшка від родини Zorzettig — благородний крафт.

Altùris Pinot Grigio



Аромат: Витончений, глибокий та багатогранний, з тонами тропічних фруктів (манго, ананас), цитрусових та польових квітів, нюансами хлібної скоринки.

Смак: Інтенсивний, сухий та повнотілий, із шовковистою фруктовোю текстурою та виразною мінеральною солонуватістю.

Фініш: Тривалий та елегантний, із приємними фруктово-мінеральними відтінками та горіховим посмаком.

Гастрономія: Чудовий аперитив, морепродукти, легкі закуски, паста з білими соусами та овочеві крем-супи.

Основні переваги продукту

Шляхетний стиль Фріулі
Комплексність та унікальний характер північного теруару.

Випрумка sur lies
Приємна маслянистість та нотки хлібної скоринки.

Бестселер HoReCa
Універсальний бренд для аперитиву та ресторанів.

Преміальний дизайн
Лаконічна пляшка від бренду Zorzettig.

Altùris Chardonnay



Аромат: Витончений, свіжий та чистий, з домінуючими тонами яблука Golden Delicious, ананаса та жасмину.

Смак: Живий, шовковистий та збалансований, із освіжаючою кислотністю та мінеральністю.

Фініш: Тривалий та елегантний, із цитрусовим посмаком та ніжними вершковими відтінками.

Гастрономія: Аперитив, рибні салати, морепродукти, ризотто, паста, птиця, сири.

Основні переваги продукту

Стиль прохолодного теруару
Філігранна свіжість та легкість
північного сходу Італії.

Свіжість та м'якість
«Хрустка» кислотність та приємна
кремова текстура.

Універсальність
Ідеально пасує до широкого спектру
ресторанних страв.

Преміальний дизайн
Естетичне оформлення від родини
Дзорзетті.

Altùris Sauvignon



Аромат: Витончений, інтенсивний та свіжий, із тонами шавлії, листя томату та м'яти, грейпфрута та тропічних фруктів.

Смак: Живий та освіжаючий, із «хрусткою» кислотністю та делікатною мінеральною солонуватістю.

Фініш: Тривалий, стійкий та неймовірно чистий, із цитрусово-трав'яним посмаком.

Гастрономія: Морепродукти, краби, спаржа, ризотто, страви азійської (тайської) кухні.

Теруар Фріулі

Філігранний баланс свіжості та іскриста сортової експресія північного сходу Італії.

Ідеальний баланс

Поєднання освіжаючої кислотності та м'яких екзотичних відтінків стиглих фруктів.

Рішення для HoReCa

Універсальна структура, що бездоганно пасує до складних гастрономічних інгредієнтів.

Преміальний дизайн

Сучасна лаконічна пляшка, що миттєво приваблює покупця в бутіках та ресторанах.

Altùris Traminer Aromatico



Дегустаційні замітки

Аромат: Інтенсивний, з тонами дикої троянди, маракуї та персика.

Смак: М'який, шовковистий з оксамитовою текстурою та свіжою кислотністю.

Фініш: Тривалий та витончений, з тропічним посмаком.



Гастрономія: Ракоподібні, біла риба, птиця, козячий сир та азійська кухня.

Основні переваги продукту

Північна елегантність

Філігранна легкість та іскриста мінеральність прохолодного теруару Фріулі.

Багатий аромат

Складний парфумований букет без нав'язливої солодкості.

Гастрономічна універсальність

Бездоганно пасує до складних страв та пікантної паназійської кухні.

Преміальний дизайн

Вишуканий крафтовий характер від родини Дзорзеттіг.

Altùris Müller Thurgau



Аромат: Витончений, чистий та інтенсивний, з елегантними квітковими нотами, тропічними фруктами та цитрусовими.

Смак: Сухий, оксамитовий та освіжаючий, із шовковистою текстурою та легкою пряністю.

Фініш: Тривалий та чистий, з мінеральним нюансом.

Гастрономія: Аперитив, риба, суші, біле м'ясо та свіжі салати.

Основні переваги продукту

Шляхетний характер

Поєднує найкращі риси Ріслінгу та Маглен Рояль у теруарі Фріулі.

Технологія витримки

Витримка sur lies у бетонних ємностях додає округлості та глибини.

Універсальна питкість

Зрозуміле, гастрономічне та комфортне для щоденного споживання.

Преміальний дизайн

Лаконічне оформлення підкреслює шляхетне італійське походження.



Altùris Refosco

Аромат: Насичений, з тонами дикої ожини, чорної смородини та лохини, відтінками зеленого перцю та спецій.

Смак: Сухий, м'який, енергійний з інтегрованими танінами та фруктову текстурою.

Фініш: Тривалий, стійкий, з ягідними нюансами та пряним посмаком.

Гастрономія: Ситні м'ясні страви: свиняча рулька, каре ягняти, стейки, дичина, м'ясне асорті та тверді сири.

Основні переваги продукту

Автентичний автохтон Фріулі

Сорт Рефоско дель Педунколо Россо — візитна картка регіону з унікальним ґрунтом Альп та Адріатики.

Гармонія та питкість

Винятковий баланс ягідного концентрату та "живих" танінів без зайвої важкості губа.

Ідеально для HoReCa

Бездоганно пасує до складних м'ясних страв. Обов'язкова позиція для якісної винної карти.

Преміальний дизайн

Лаконічне оформлення від родини Zorzettig підкреслює шляхетне італійське походження.

Altùris Merlot



Аромат: Витончений, чистий та фруктовий, з виразними тонами стиглої червоної сливи, лісової малини та лохини, нюансами підліску та солодких спецій.

Смак: Сухий, повнотілий та м'який. Шовковиста текстура, делікатні таніни, соковита кислотність та насичені фруктові тони.

Фініш: Тривалий, збалансований та теплий, із приємним посмаком темних ягід.

Гастрономія: Паста болоньезе, лазанья, запечене червоне та біле м'ясо, м'ясні рагу, качка, напіввитримані тверді сири.

Основні переваги

Північно-італійська елегантність

Філігранна легкість, свіжість та іскриста мінеральність прохолодного теруару Фріулі.

Оksamитова м'якість

Завдяки м'яким танінам вино сприймається надзвичайно комфортним та питким.

Бестселер для HoReCa

Легко інтегрується у винну карту та пасує до широкого спектра страв.

Сучасний преміальний дизайн

Лаконічне та естетичне оформлення від родини Zorzettig.

Altùris Cabernet Franc



Аромат: Характерний, виразний та делікатно трав'янистий. Букет розкривається тонами стиглих лісових червоних ягід, сухої лугової трави та солодких спецій.

Смак: Сухий, округлий та збалансований. Шовковиста текстура, м'які таніни та освіжаюча кислотність.

Фініш: Тривалий та стійкий, із фруктовими пряними тонами та трав'янистим посмаком.

Гастрономія: Паста з м'ясними соусами, домашні ковбаски, гичина, пікантні сири.

Основні переваги продукту

Північно-італійська елегантність

Приємна свіжість та легкість без зайвої терпкості. Теруар Фріулі.

Гармонія та структура

Шовковисті таніни та чудовий баланс ягідної свіжості.

Потенціал для HoReCa

Ідеально для винних карт: пасує до качки та страв на грилі.

Преміальний дизайн

Естетичне оформлення від родини Zorzettig.

Altùris Verduzzo (Venezia Giulia IGT)



Аромат: Інтенсивний, з тонами акацієвого меду, кураги та інжиру.

Смак: Кремовий та повнотілий, з помірною солодкістю та м'якою свіжістю.

Фініш: Тривалий, із посмаком солодкого мигдалю та медовими відтінками.

Гастрономія: Десерти, бісквіти, кантучіні та сири з блакитною пліснявою.

Основні переваги продукту

- Унікальний солодкий автохтон: Використання сорту Вердуццо Фріулано з підсушуванням ягід на лозі.
- Еталонний баланс: Делікатна солодкість врівноважена освіжаючою кислотністю.
- HoReCa знахідка: Ідеальний дигестив для вишуканого фудпейрингу в ресторанах.

Conte Giangirolamo Gold Edition Rosso IGP Puglia



Аромат: Концентрований, глибокий та надзвичайно багатий, із виразними тонами стиглої вишні, ожини та чорниці.

Смак: Повнотілий, сухий та оксамитовий, із потужною структурою та ідеальною кислотністю.

Фініш: Надзвичайно тривалий та вишуканий, із шоколадно-деревними тонами.

Гастрономія: Ідеально поєднується з великою дичиною, стейком Fiorentina та витриманими сирами.

Основні переваги продукту

Вініфікація та витримка

24 місяці у французьких дубових бочках Alain Fouquet та 12 місяців у пляшках.

Еталонний бленд

50% Primitivo та 50% Negroamaro — поєднання ягідної солодкості та глибокої структури.

Долина Імпрія (Valle d'Itria)

Виноградники на висоті 450м. Контраст температур забезпечує свіжість ягід.

Gold Edition & Рейтунгу

Лімітована серія, декор золотом. Високі оцінки від Луки Мароні та Vivino 4.2+.

Conte Giangirolamo (IGP Puglia)



Аромат: Багатогранний та насичений, із виразними нотами стиглої чорної вишні, ожини та чорносливу, які гармонійно переплітаються з пряними відтінками солодких спецій та ванілі.

Смак: Повнотілий та гармонійний, з оксамитовою структурою, м'якими танінами та чудовим балансом між соковитістю ягід та благородною пряністю.

Фініш: Тривалий та витончений, із приємним фруктовим-пряним посмаком та легкими деревними нотками.

Гастрономія: Ідеально поєднується із яловичиною, смаженим на грилі червоним м'ясом, дичиною та витриманими сирами типу пекоріно.

Основні переваги продукту

Авторська вініфікація

Бродіння та витримка у французьких дубових бочках для неймовірної м'якості.

Апулійський бленд

Купаж Primitivo та Negroamaro: ягідна соковитість та глибока структурність.

Унікальний теруар

Виноградники на висоті 450 м забезпечують свіжість та рівномірне дозрівання.

Преміальний статус

Високі рейтинги та стильна етикетка підкреслюють елітність напою.

Erste Neue Alto Adige Gold Muskateller

WS
WESTMOND
SPIRITS



Аромат: Інтенсивний та свіжий: квітуча бузина, мускатний горіх, цедра лимона, лічі та маракія.

Смак: Енергійний, з високою кислотністю. Елегантний та чистий, із витонченою мінеральністю.

Фініш: Тривалий та стійкий, із пряно-квітковим посмаком.

Гастрономія: Аперитив, азійська кухня, спаржа, морепродукти, козячі сири.

Альпійська свіжість

Виняткова чистота завдяки високогірному теруару Альто-Адідже.

Ароматична точність

Виразний "парфумований" характер Мускату без зайвої важкості.

HoReCa Фаворит

Ідеально для ресторанних винних карт із різноманітним меню.

Erste Neue Alto Adige Sauvignon



Аромат: Витончений, інтенсивний та свіжий з нотами смородини та грейпфрута.

Смак: Сухий та надзвичайно свіжий, «хрустка» кислотність та мінеральність.

Фініш: Тривалий та освіжаючий з виразним цитрусовим нюансом.

Основні переваги продукту

Альпійська свіжість преміум-класу

Виняткова свіжість завдяки унікальному теруару Альто-Адідже.

Еталонна ароматична точність

Майстерне збереження виразного сортового профілю Совіньйону.

Високий потенціал для HoReCa

«Золотий стандарт» для ресторанних винних карт.

Гастрономія

Морепродукти, спаржа, свіжі салати, козячий сир та біла риба.



Erste Neue Müller-Thurgau

Alto Adige DOC, Italy

Опис продукту

Витончене біле вино з альпійського регіону Альто-Адиге. Виноград вирощується на високогірних схилах, що забезпечує повільне дозрівання та яскравий ароматичний профіль. Це еталон північноіталійської свіжості.

Дегустаційні нотатки

Колір: Світло-солом'яний із смарагдовим відтінком.

Аромат: Бузина, зелене яблуко, стиглий персик та трави.

Смак: Чистий, живий; ідеальний баланс кислотності та солодкості.

Текстура: Елегантна, з мінеральним фінішем.

Гастрономічні рекомендації

Аперитив, риба, морепродукти, спаржа, овочеві закуски та козячі сири.

Erste Neue Alto Adige Gewürztraminer



Опис продукту

Видатний представник білих вин Альто-Адідже. Гевюрцтрамінер від Erste Neue — це симфонія ароматів, що відображає унікальний високогірний теруар Південного Тіролю з бездоганним балансом та елегантною структурою.

Дегустаційні нотатки

Колір: Насичений солом'яно-жовтий із золотистими відблисками.

Аромат: Експресивний та багатосаровий. Ноти троянд, лічі, манго, персика, мускатного горіха та білого перцю.

Смак: Повнотілий, багатий та м'який. Чудова щільність та тривалий ароматний післясмак.

Текстура: Оксамитова, з витонченою глибиною та чистотою.

Гастрономія

Ідеально поєднується з:

- Морепродуктами
- Азійською кухнею
- Паштетами та фуа-гра
- Блакитними сирами
- Вишуканий аперитив



Belpoggio Rosso di Montalcino DOC



Аромат: Виразний, чистий та елегантний, з яскравими нотами свіжої малини, дикої суниці та легким відтінком стиглої вишні.

Смак: Гармонійний, округлий та шовковистий. Свіжі ягідні відтінки балансуються м'якими танінами та «соковитістю» Санджовезе.

Фініш: Тривалий та освіжаючий, із приємним фруктовим посмаком.

🍴 **Гастрономія:** Паста з м'ясним ragu, м'ясо на грилі, витримані сири.

Основні переваги продукту

- **Винятковий теруар:** Виноградники Castelnuovo dell'Abate на висоті 400м забезпечують ідеальний мікроклімат.
- **Еталонна елегантність:** Ставка на чистоту та "пюreshний", насичений, але свіжий стиль.
- **HoReCa Потенціал:** Висока "питкість" робить його ідеальним вибором для ресторанних карт.
- **Престиж Монтальчіно:** Статус DOC та репутація Belpoggio гарантують високу довіру.

Belpoggio Brunello di Montalcino DOCG



Аромат

Глибокий та багатогранний: стигла вишня, ожина, шкіра, тютюн, солодкі спеції та шоколад з лісовим підліском.

Смак

Повнотілий та потужний. Шовковисті таніни, жива кислотність та фруктовобальзамічні відтінки Сангровезе Гроссо.

Фініш

Надзвичайно тривалий та чистий. Посмак прянощів, темних ягід та легких мінеральних нот.

Гастрономія

Червоне м'ясо, гриль, дичина, м'ясні рагу, витримані сири (Pecorino Toscano) та страви з трюфелем.

Основні переваги

Еталонний Sangiovese Grosso Найвищий прояв сорту: неймовірна концентрація та глибина з фірмовою елегантністю Belpoggio.

Потенціал до витримки Завдяки складній структурі вино має чудовий потенціал для тривалого зберігання в пляшці.

Престиж статусу DOCG Гарантія найвищих стандартів якості одного з найвідоміших апеласьйонів Італії.

Флагман господарства Вибір вищого ґатунку, що задовольняє найвищі вимоги HoReCa та колекціонерів.

Колекція Poletti (5L)

Poletti Vino Bianco (5L)

Легке, свіже та питке італійське біле вино для повсякденного споживання та HoReCa.

Дегустаційні нотатки:

- Колір: Світло-солом'яний.
- Аромат: Квітковий із фруктами.
- Смак: Збалансований та освіжаючий.
- Гастрономія: Морепродукти, ризото.



Poletti Vino Rosso (5L)

Класичне італійське червоне вино. Формат bag-in-box забезпечує тривале збереження смаку.

Дегустаційні нотатки:

- Колір: Глибокий рубіновий.
- Аромат: Червоні ягоди, прянощі.
- Смак: М'який, округлий, танінний.
- Гастрономія: Паста, стейки, піца.

La Baronnière Rosé d'Anjou



Долина Луари, Франція (AOC Rosé d'Anjou)



Витончене напівсухе рожеве вино з легендарного регіону Анжу. Вирізняється легкістю, ніжним фруктовим профілем та бездоганною свіжістю — ідеально для теплих днів.

Характеристики

Сорти: Гроло, Гаме

Колір: Ніжно-рожевий, лососевий

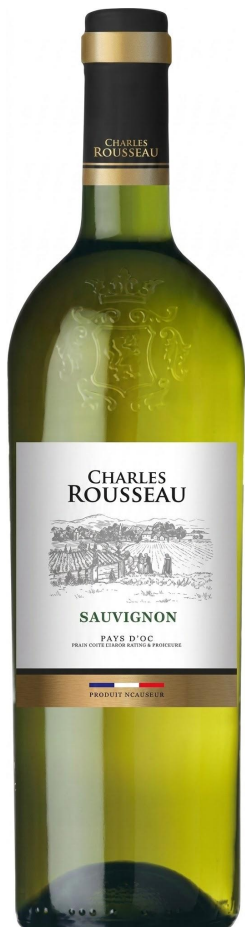
Аромат: Суниця, малина,
пелюстки троянд

Смак: М'який, свіжий, фруктовий
посмак

Гастрономія

- Аперитив (літо)
- Шинка, овочі, канане
- Біле м'ясо, паста
- Фрукти та ягоди

*Температура подачі: 8–10°C



Château Rosseau

Sauvignon Blanc, France

Витончене біле вино з відомих виноробних регіонів Франції. Château Rosseau втілює класичний французький підхід до виноробства з акцентом на чистоті сортового аромату та мінеральності.

Дегустаційні характеристики

Колір: Блідо-золотистий із кришталевими переливами.

Аромат: Білі квіти, стиглий аґрус, персик та цитрусовий шлейф.

Смак: Свіжий, сухий, з елегантною кислотністю та пряним посмаком.

Подача: 10–12 °C.

Гастрономія

Морепродукти, риба на грилі, запечений козячий сир та аперитив.

Технічні дані

Регіон: Франція
Сорт: Совіньйон Блан
Тип: Біле сухе

Château Rosseau Chardonnay, France



Вишукане біле вино, що демонструє майстерність французьких виноробів у роботі з найпопулярнішим у світі сортом винограду. Château Rosseau Chardonnay поєднує в собі округлість, вершкову текстуру та елегантну свіжість.

Дегустаційні характеристики

Колір

Золотисто-солом'яний із блиском.

Аромат

Стигле яблуко, груша, медова диня, ваніль та білі квіти.

Смак

М'який, обволікаючий, з маслянистими нюансами та горіховим посмаком.

Гастрономія

Біла риба у вершковому соусі, птиця, паста з морепродуктами, тверді сири.

Температура: 10–12 °C

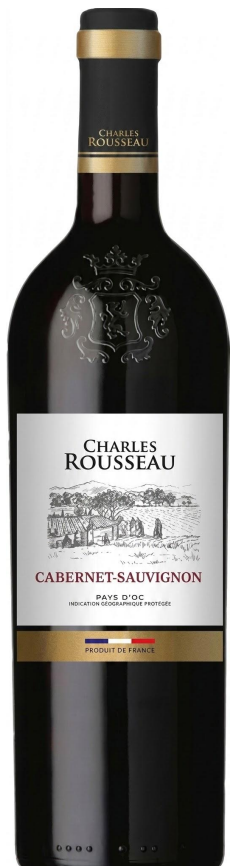
Технічні дані

Регіон: Франція

Сорт: Шардоне

Тип: Біле сухе

Château Rosseau Cabernet Sauvignon



Класичне французьке червоне вино, що втілює традиції та елегантність бордоського стилю. Витончена структура, складний аромат та благородний баланс.

КОЛІР

Насичений гранатовий з вишуканим блиском.

АРОМАТ

Тони чорної смородини, ожини, вишні.
Нюанси кедра та тютюнового листа.

СМАК

Повнотілий, оксамитовий. Шовковисті таніни та пряно-ягідний посмак.

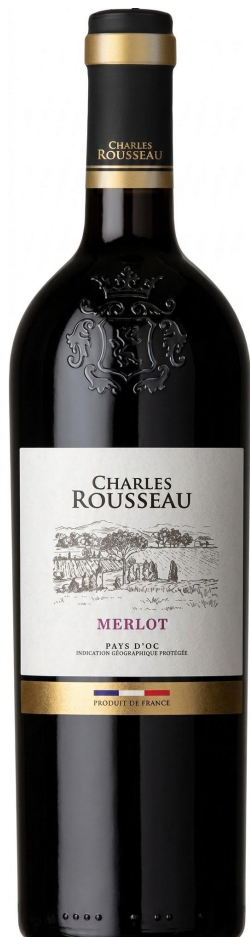
ПОЄДНАННЯ

Стейки, каре ягняти, дичина та витримані сири.

РЕГІОН: Франція СОРТ: Каберне Совіньон ТИП: Червоне сухе ТЕМПЕРАТУРА: 16–18 °C

Château Rosseau Merlot

Витончене червоне вино, що демонструє м'якість та оксамитову текстуру, характерну для французького Мерло. Це вино підкорює своєю доступністю та елегантністю, поєднуючи в собі фруктову насиченість із вишуканою стриманістю.



Дегустаційні характеристики

Колір: Глибокий рубіновий із гранатовими відблисками.

Аромат: Ноти стиглої сливи, чорної вишні, фіалки та лакриці.

Смак: М'який, із шовковистими танінами та тривалим посмаком.

Подача: Рекомендована температура 16–18 °C.

Технічні дані

Регіон: Франція

Сорт: Мерло

Тип: Червоне сухе

Гастрономія

Птиця, качка, паста з м'ясом, м'які сири (Брі, Камамбер).

El Campo Sauvignon Blanc



Центральна Долина, Чилі



Елегантне біле сухе вино з чилійського регіону Центральна Долина. Демонструє свіжий, яскравий характер та відмінне співвідношення ціни та якості.

Дегустаційні характеристики

Колір: Світло-солом'яний із ледь помітними зеленуватими відблисками.

Аромат: Інтенсивний букет: зелене яблуко, лайм, грейпфрут.

Смак: Свіжий, збалансований, із чіткою кислотністю.

Поеднання: Морепродукти, рибні страви, салати з м'яким сиром.

Технічні дані

Сорт Совіньйон Блан

Тип Біле сухе

Температура 8–10 °C

El Campo Cabernet Sauvignon



Класичний чилійський Каберне Совіньйон, що втілює стабільність та характер регіону Центральна Долина. Вино володіє насиченою структурою та вираженим ягідним профілем.

Регіон: Центральна Долина, Чилі | **Сорт:** Каберне Совіньйон | **Тун:** Червоне сухе

Колір та Аромат

Глибокий рубіновий. Букет стиглої вишні, смородини та перцю з дубовими нюансами.

Смак

Повнотілий, з оксамитовою текстурою та тривалим ягідно-пряним посмаком.

Гастрономія

Червоне м'ясо на грилі, витримані сири, ягнятина, м'ясні закуски.

Погача

Рекомендована температура: 16-18 °C.

BREE — Дизайн та Смак у Тангемі

Сучасна винна серія від Peter Mertes

BREE — це одна з найуспішніших сучасних винних серій від німецького виноробного гіганта Peter Mertes. Це вино, де форма (дизайн) та зміст (смак) працюють в ідеальному тангемі.

Унікальна пляшка

Премія Red Dot Design Award. Нагадує флакон парфуму, стильно виглядає на будь-якому столі.

Легкість та свіжість

Орієнтовані на сучасного споживача. Зрозумілі, фруктові та easy-drinking.

Сортова чистота

Кожне вино в лінійці чітко відображає особливості свого сорту винограду.

Асортимент BREE

Alcoholic Collection



Riesling



Pinot Noir



Merlot



Sauvignon



Gewurzt.



Pinot Grigio

Alcohol Free



White



Red



D'Argent Strawberry Gin (0.7L, 40%)



Аромат: Насичений, яскравий. Ноти свіжої полуниці, ялівцю та квіткові нюанси.

Смак: Свіжий, оксамитовий. Ягідна соковитість без надмірної солодкості.

Фініш: Тривалий, чистий та освіжаючий з пряним посмаком.

Гастрономія

Ідеальна база для сучасних коктейлів. Найкраще з тоніком, льодом, полуницею та м'ятою. Також з просекко чи содовою.

Основні переваги продукту

Трендовий профіль

Популярний напрямок flavored gin. Зрозумілий та привабливий смак.

Універсальність NoReCa

Ідеальний інструмент для барменів: від простих міксів до авторських коктейлів.

Естетика та Презентація

Стильна пляшка та яскравий колір привертають увагу цільової аудиторії.

Drinkability

Зберігає характер сухого джину. Комфортний для тривалого споживання.

D'Argent Classic Dry Gin 0.7L, 40% ABV



Аромат: Чистий та класичний. Ноти ялівцю, цедри цитрусових та трав'янистий підтон коріандру.

Смак: Збалансований. Яскрава ялівцева основа з цитрусовою свіжістю та пряними ботанікалами. Сухий характер.

Фініш: Тривалий та освіжаючий. Чистий ялівцевий слід із цитрусовою легкістю.

Гастрономія: Універсальна база для Gin & Tonic, Negroni або Dry Martini. Чудовий із льодом.

Основні переваги продукту

Баланс міксології

Ідеальний "фундамент" для коктейлів, що гармонійно об'єднує інгредієнти.

Якість дистиляції

Чистота спиртів без різких нот для м'якого смаку в будь-яких напоях.

Універсальність

Must-have для барної карти: від преміальних міксів до класики.

Преміальний дизайн

Лаконічна та стильна пляшка, що підкреслює статус напою.

Evermann Black Forest Double Distilled Blended Whisky



WS
WESTMOND
SPIRITS



0.7L, 40% Alc.

Аромат: Елегантний, з нотами ванілі, кураги та Шварцвальдського лісу. Мед та підсмажене зерно.

Смак: М'який, подвійна дистиляція. Карамельна солодкість, легка пряність та дубові ноти.

Фініш: Тривалий та зігріваючий, з прянощами та ледь відчутною димною ноткою.

Гастрономія: Дижестив, шоколад, горіхи. База для Whisky Sour та Old Fashioned.

Основні переваги продукту

Традиції Шварцвальда

Статус та німецька якість дистиляції з регіону Чорного лісу.

Подвійна дистиляція

Виняткова чистота смаку, максимальна м'якість та «питкість».

Для барної карти

Ідеальний баланс для широкого спектру класичних коктейлів.

Преміальне сприйняття

Вигідна позиція для HoReCa завдяки високій довірі до бренду.

Evermann Black Forest Single Malt Whisky

Double Distilled | 0.7L, 42% ABV



WS
WESTMOND
SPIRITS



Аромат: Елегантний та глибокий, з теплими нотами ванілі, сухофруктів та деревним відтінком Шварцвальда.

Смак: Повнотілий та гармонійний. Чіткий профіль з карамельною солодкістю, глибиною солоду та дубовими нотами завдяки 42% міцності.

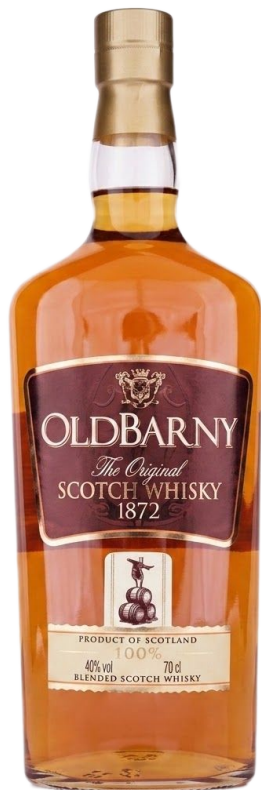
Фініш: Тривалий та зігріваючий, з приємним посмаком прянощів та благородною димною ноткою.

Гастрономія: Чудовий джигестив. Гармоніює з чорним шоколадом, горіхами та є базою для Whisky Sour або Old Fashioned.

Основні переваги продукту

- **Традиції Шварцвальда:** Походження з Німеччини асоціюється з чистотою та високою якістю дистиляції.
- **Категорія Single Malt:** Виключно солодовий ячмінь забезпечує багатство смаку та унікальний характер.
- **Подвійна дистиляція (42% ABV):** Гарантує виняткову чистоту та насиченість для неквапливої дегустації.
- **Преміальний вибір для HoReCa:** Надійний продукт, що цінується за автентичність та стабільність.

Old Barny Scotch Whisky (0.7L)



Аромат: Збалансований та гостинний, з виразними тонами меду, ванілі та сіна. Легкий димний відтінок з фруктовими нотами яблука.

Смак: М'який та делікатний. Домінують відтінки карамелі, прянощів та м'якого солоду. Не обпалює, залишаючи відчуття тепла.

Фініш: Середньої тривалості, чистий та зігріваючий, з легким присмаком дубових спецій та ягідним смаком.

Гастрономія: Універсальний напій. Чистий з льодом або як база для коктейлів (Whisky Sour, Highball).

Основні переваги продукту

- **Класичний профіль:** Традиції купажаного віскі з перевіреним часом смаком.
- **Гнучкість:** Ідеально підходить для HoReCa (коктейлі та чиста подача).
- **Ціна/Якість:** Доступний продукт для широкого кола споживачів.
- **Дизайн:** Лаконічна та впізнавана етикетка, що виділяється на полиці.

Spirit Drink Napoleon de France

0.7L, 40% Alc/Vol



WS
WESTMOND
SPIRITS



Дегустаційні нотатки

Аромат: Класичний, теплий, з нотами чорносливу, родзинок та ванілі.

Смак: М'який, карамельно-солодкий з деревною терпкістю.

Фініш: Зігріваючий, з легким пряним присмаком.

Гастрономія

Ідеальний джигестив, доповнення до кави, сигар чи коктейлів Sidecar та French Connection.

Основні переваги

Французька спадщина

Класичний стиль купажування та перевірена часом якість.

Універсальний профіль

Гармонійний баланс ванілі та дуба, що легко п'ється.

Рішення для HoReCa

Вигідна ціна для коктейлів та стабільний попит.

Преміальний вигляд

Класичний дизайн пляшки, що підкреслює солідність карти.



Elala Tequila Blanco



0.7L, 38% Alc. Vol.

Аромат: Яскравий, свіжий та автентичний. Ноти запеченої агава, трави та цитрусових.

Смак: Чистий, енергійний та шовковистий. Солодкувата агава з мінеральною свіжістю.

Фініш: Чистий, м'який та елегантний. Тривале відчуття свіжості.

Гастрономія: Ідеальний аперитив. Основа для Margarita, Paloma, Tequila Sunrise.

Основні переваги продукту

100% Agave

Справжній дух Мексики. Чистий смак агава без сторонніх домішок.

Висока питкість

М'яка текстура (38%) зрозуміла як для експертів, так і для новачків.

HoReCa Must-have

Універсальний інструмент: від міксології до подачі "shot style".

Преміальний стиль

Лаконічний дизайн пляшки, що вигідно виділяється на полиці.

Elala Tequila Reposado



0.7L, 38% ALC/VOL



Аромат: Багатогранний та елегантний. Відтінки ванілі, карамелі та підсмаженого дуба на фоні сухофруктів.

Смак: Гармонійний та округлий. Солодкість запеченої агава з вершковими та деревними нюансами.

Фініш: Тривалий та зігріваючий з нотами спецій та ванілі.

Основні переваги продукту

Глибина Reposado

Витримка у дубі дарує складність та багатство смаку порівняно з Blanco.

Висока питкість

М'яка текстура та збалансована міцність (38%) для комфортної дегустації.

Для барної карти

Must-have для HoReCa: від міксології до погачі "shot style".

Преміальний стиль

Лаконічний дизайн пляшки підкреслює крафтовий пічхіг.

Elala Mezcal (0.7L, 45%)



Аромат: Інтенсивний та багатогранний: дим, запечена агава, волога земля та цитрусові. Глибокі ноти чорного перцю та пряних трав.

Смак: Потужний та концентрований (45%). Елегантні копчені ноти, природна солодкість агави та пряний грейпфрут.

Фініш: Надзвичайно стійкий та теплий. Багатий шлейф диму та мінеральні ноти, що тривають довго після ковтка.

Гастрономія: Апельсин із сіллю sal de gusano. Чудово пасує до грилю, копченої риби, темного шоколаду та пікантних сирів.

Основні переваги

Преміальний характер (45% ABV)

Автентичний "дикий" характер для справжніх поціновувачів.

Еталонна димна складність

Витончено димність, що підкреслює природний аромат агави.

Ексклюзив для HoReCa

Трендовий напій для унікальних авторських коктейлів.

Автентична естетика

Лаконічний дизайн, що підвищує престиж винної карти.

Halibut Vodka



Преміальна горілка від дистилерії Kosh OÜ (Таллінн, Естонія).
Стриманий, чистий профіль із тонкими зерновими нотками та шовковистою текстурою.

Технічні дані

- Міцність: 40% об.
- Об'єм: 0,5 л
- Упаковка: Скло (12 шт/ящ)
- EAN: 4742883016438

Профіль

Смак: М'який фініш із мінеральним відтінком.

Стиль: Сучасний, нейтральний зерновий спирт.

Рекомендації

Гастрономічні поєднання: Добре поєднується з морепродуктами, м'ясними нарізками та закусками з кислинкою або солоним присмаком (мариновані овочі, копчена риба), що підкреслює чистий фініш напою.



Cordusio

Преміальний італійський аперитив, що уособлює сучасний міланський стиль життя.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Tun: Red Bitter
- Країна: Італія
- Об'єм: 0,7 л
- Міцність: 19% об.

ОСОБЛИВІСТЬ

Метод мацерації натуральних інгредієнтів без штучних барвників та ароматизаторів.

ПРОФІЛЬ СМАКУ ТА АРОМАТУ

Склад: Міланські ботанікали (малина, вишня, червоний грейпфрут), коріння та трави.

Аромат: Насичений, фруктовий, з нотами червоних ягід та цитруса.

Смак: Гармонія фруктової солодкості та витонченої гірчинки.

Колір: Натуральний яскраво-червоний відтінок.

APERITIVO ZANIN



Класичний італійський аперитив від сімейної дистилерії Zanin 1895 (регіон Венето). Вмілює традиції культури «aperitivo», пропонуючи легкий та освіжаючий смак.



Характеристики

Тип: Аперитив (бімпер)

Об'єм: 1 л

Міцність: 11% об.

Ідеальний вибір для довгих літніх вечорів.

Смак та аромат

Смак: Солодкі та гіркі ноти, цитрус, трави та спеції.

Аромат: Свіжий, пряно-цитрусовий, фрукти.

Колір: Насичений рубіново-червоний.

Рекомендації до вживання

Zanin Spritz

3 частини Prosecco, 2 частини Аперитиво Zanin, сплеск содової. Подавати з льодом та апельсином.

Чистий вигляд

З льодом та газованою водою. Підкреслює трав'янистий характер напою.



BITTER ZANIN

Концентрована версія італійського біттера для складних коктейлів із глибоким трав'янистим профілем.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Виробник: Zanin 1895

Tun: Italian Bitter

Міцність: 25% об.

Об'єм: 1 л

ПРОФІЛЬ СМАКУ

Смак: Баланс солодкості та гіркоти.

Аромат: Пряний, ефірний.

Колір: Темно-червоний.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВЖИВАННЯ

Negroni

Тримає баланс, не гублячись на фоні жгину та вермуту.

Americano

Додає класиці необхідної глибини та структури.

Bitter & Soda

Ідеальний дижестив або потужний аперитив.

ROSA AURORA

Італійський рожевий аперитив

Витончений та легкий напій, що пропонує ніжнішу та більш квіткову альтернативу класичним червоним біттерам.



Характеристики

Тип: Рожевий аперитив

Країна: Італія

Об'єм: 0,7 л

Міцність: 15% об.

Особливість: Екстракти рожевих квітів та цитрусових.

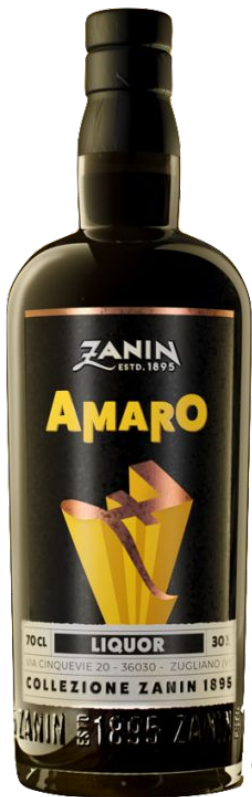
Смак та аромат

 Смак: М'який, ягідні відтінки, троянда та грейпфрут.

 Аромат: Квітково-фруктовий, легкий та підбадьорливий.

 Колір: Ніжний рожевий (пудровий) відтінок.

Liquore Amaro



Міцність
30% об.

Об'єм
0,7 л

Тип
Трав'яний лікер

Про продукт

Витончений італійський лікер, створений за класичною рецептурою з добірних трав, коріння та спецій. Має глибокий бурштиновий відтінок та насичений, багатогранний аромат, у якому переплітаються ноти полину, цитрусової цедри та деревні акценти.

Смаковий профіль

Ідеальний баланс між солодкістю та характерною гірчинкою. Післясмак тривалий, зігріваючий, з пікантними пряними відтінками.

Рекомендації



Чудово підходить як класичний діжестив — у чистому вигляді з льодом або часточкою апельсина. Ідеальний для авторських коктейлів.

Liquore al Caffè — Zanin



Виробник: Zanin

Міцність: 20% об. | Об'єм: 0,7 л

Тип: Кавовий лікер

Опис продукту

Вишуканий кавовий лікер від Zanin, що втілює багатий аромат та насичений смак добірних обсмажених кавових зерен. Глибокий, майже чорний колір із красивими відблисками.

Смак та Аромат

М'який та оксамитовий. Ноти свіжозвареного еспресо, карамелі та ванілі. Помірний алкоголь дозволяє напою розкриватися поступово, залишаючи шоколадний фініш.

Вживання



Як гіжестив у чистому вигляді



З льодом або вершками



Для Espresso Martini та гесепмів

Liquore al Pistacchio — Zanin



Виробник: Zanin

Міцність: 20% об. | Об'єм: 0,7 л

Тип: Вершковий фісташковий лікер

Опис продукту

Витончений десертний лікер від Zanin, що передає автентичний смак сицилійських фісташок. Напій має ніжну, кремову текстуру та характерний світло-зелений колір.

Смак

Надзвичайно м'який, солодкий та обволікаючий. Поєднання тонкого горіхового профілю з ніжною текстурою створює гармонійний баланс.

Рекомендації

Подавати сильно охолодженим або з льодом. Ідеально поєднується з морозивом та тірамісу.

Liquor Amaretto — Giulietta (Zanin)



Характеристики:

Виробник: Zanin | Міцність: 21% об. | Об'єм: 0,7 л | Тип: Мигдалевий лікер

Опис та Смак

Витончений лікер — класика італійського мистецтва. Насичений бурштиновий колір та аромат солодкого мигдалю з нюансами ванілі.

Смак багатий та оксамитовий. Помірна солодкість з елегантною мигдалевою гірчинкою та тривалим післясмаком.

Рекомендації:

-  З льодом у чистому вигляді
-  Як догатов до кави
-  Коктейль Amaretto Sour
-  У випічці та десертах



Характеристики

Виробник: Zanin

Міцність: 28% об.

Об'єм: 0,7 л

Тип: Преміальний мигдалевий лікер

Liquor Amaretto Luxury — Zanin



ОПИС ПРОДУКТУ

Amaretto Luxury від Zanin — це втілення вишуканості та більш високої концентрації смаку. Цей лікер відрізняється глибшим, насиченим бурштиновим кольором та складним ароматичним профілем.

СМАК ТА АРОМАТ

В ароматі переважають інтенсивні ноти мигдалю, спецій та горіха. Смак — обволікаючий, з благородною текстурою та чудовим балансом між солодкістю та горіховою гірчинкою.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Найкраще розкривається в чистому вигляді з льодом, у коктейлях преміум-класу або як додаток до чорної кави.

Limoncello Luxury — Zanin



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Виробник: Zanin Міцність: 30% об. Об'єм: 0,7 л Тип: Преміальний лимонний лікер

ОПИС ПРОДУКТУ

Втілення італійського сонця. Виготовлений за класичною технологією з цедри добірних лимонів.

СМАК ТА АРОМАТ

Багатий та збалансований. Підвищена міцність (30%) надає особливої структурності. Солодкість гармоніює з природною кислотою цедри.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Подавати сильно охолодженим у невеликих чарках як класичний гіжестив.

Ідеально для "Limoncello Spritz": змішайте з просекко та мінеральною водою.

Koch Herbliqueur



Об'єм

0,5 л

Тип

Трав'яний лікер

Опис продукту

Гармонійне поєднання традиційних рецептур та майстерності виробництва. Напій має насичений колір і глибокий аромат альпійських трав, коріння та прянощів.

Смак

Впевнений та виразний, з приємною текстурою. Багатогранність трав'яних екстрактів забезпечує тривалий, зігріваючий післясмак.

Рекомендації до вживання

Ідеально як джестив у чистому вигляді або інгредієнт для авторських коктейлів. Рекомендується подавати злегка охолодженим або з льодом.



Koch Herbliqueur ORANGE

Вишуканий баланс цитрусової свіжості та глибини трав'яних нот

Цей лікер від майстрів Koch створений для тих, хто шукає яскравий, але водночас складний смаковий профіль. У центрі композиції — натуральна есенція добірних апельсинів, яка гармонійно поєднується з фірмовою палітрою ароматних трав.

Аромат

Інтенсивні ноти свіжої апельсинової цедри з легким пряним шлейфом.

Смак

Оksamитова текстура, солодкість апельсина та гірчинка альпійських трав.

Післясмак

Тривалий, зігріваючий, з приємним цитрусовим фінішем.

Рекомендації

Дижестив з льодом або основа для сучасних фруктових трав'яних коктейлів.

Limoncello Koch (0.7L)

Традиційний італійський лікер із сонячним характером



Опис: Вишуканий лікер, створений шляхом тривалої мацерації добірної лимонної цедри. Втілює бездоганну свіжість та елегантну солодкість Середземномор'я.

Рекомендації: Подавати сильно охолодженим у заморожених чарках. Ідеально для Limoncello Spritz або десертів.

Дегустаційні нотатки

Колір

Яскравий, насичено-лимонний, з легким золотистим відливом.

Аромат

Виразний та свіжий з нотами цедри та ефірних олій стиглого лимона.

Смак

Гармонійний, оксамитовий. Солодка основа з пікантною кислинкою та гірчинкою.

Текстура

Обволікаюча, м'яка та витончена. Забезпечує тривалий післясмак.

Aperitivo Zest



Інноваційний безалкогольний аперитив із виразним характером



Авторська технологія балансу ботанікалів дозволила відтворити класичну структуру аперитиву: від першого цитрусового вдиху до тривалого гіркувато-пряного післясмаку.

Особливість: Свіжий, хрусткий смак без компромісів. Ідеальна основа для коктейлів.

Ключові ноти смаку

Верхні ноти

Лайм, свіжий ревень — створюють перший яскравий цитрусовий вдих.

Серце

Трав'янисті ботанікалі — формують складне та збалансоване тіло напою.

Базові ноти

Хінне дерево, тирлич (горечавка) — забезпечують тривалий гіркувато-пряний післясмак.

Суть: Вишуканий безалкогольний досвід з автентичним смаком класичного аперитиву.

3est Bitter



Еталон класичного безалкогольного бітера



Філософія: втілення балансу, де кожен елемент доведений до досконалості. Без зайвих деталей, лише справжній характер.

Особливість: Насичений, глибокий колір та складність ботанікалів. Класика, що не потребує пояснень.

Смаковий профіль

Гірчинка & Аромат

Благородна, контрольована гіркота та чистий, концентрований аромат трав.

Післямак

Довгий та сухий. Автентичне звучання класичного бітера без алкоголю.

Використання

Універсальна основа для класичних коктейлів та самодостатній аперитив для цінителів балансу.

Суть: Бездоганний баланс форми та структури у безалкогольному форматі.

Zest Gin



Преміальний спирт нового покоління



Технологія та характер Zest Gin — результат власної унікальної технології, що поєднує ефірні олії прямого віджиму, натуральні ароматизатори та дистильовані ботанікали.

Особливість: «Живий» спирт із багатшаровим ароматом, що розкривається з першої секунди.

Смаковий профіль Класика

Ялівець

Беззаперечна домінанта смаку.

Цитрус

Лимон, лайм та гіркий апельсин.

Прянощі

Кардамон та ноти лемонграсу.

Професійне використання:

Ідеально як соло, так і база для авторських коктейлів без компромісів.

Суть: Чистий, яскравий та елегантний досвід преміального спириту.

3est Vermouth

Класика з авторським характером



Технологія та підхід: це наше бачення традиційного вермуту, де класична структура зустрічається з сучасними технологіями екстракції смаку.

Особливість: Поєднуючи ефірні олії, дистиляти та авторські настої, ми створили продукт із чітким стилем.

Смаковий профіль: Багатогранність та контрасти

Фундамент

Гірчинка горечавки та хініну забезпечує глибину класики.

Свіжість

Цитруси, пряна м'ята та делікатний евкаліпт.

Фініш

Чистий, збалансований післясмак з ароматною «луною».

Гастрономічне використання:

Основа складних коктейлів або самодостатній напій з льодом чи содовою.

Суть: Елегантна безалкогольна альтернатива без компромісів у смаку.