F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

Catalogo
Cognac & Brandy

Fratelli Badi s.r.l.

è un'azienda che vanta oltre 40 anni di esperienza nella distribuzione Beverage nel mondo Ho.Re.Ca. Mettiamo a vostra disposizione le nostre consolidate esperienze per offrirvi i migliori servizi e prodotti per la vostra attività.

Che cosa facciamo :

- Consegna in 24h
- Assistenza tecnica
- Corsi di formazione
- Impianti di Spillatura
- Organizzazione di eventi
- Volantini promozionali mensili
- Consulenza abbinamento cibo-vino
- Oltre 1200 referenze per il tuo locale
- Creazione carte vino con Sommelier
- Una rete vendita con 15 agenti a vostra disposizione
- ....

BRANDY

Il brandy o "arzente" è il più antico distillato di vino prodotto nel mondo, conosciuto già dal XIII secolo. La sua gradazione alcolica si aggira intorno ai 40 gradi e oltre che dall'uva questo superalcolico può essere distillato dal succo fermentato di altri frutti. Tuttavia, salvo specifiche avvertenze, il brandy è tratto dal vino d'uva. In Italia, per la produzione del brandy vengono usati vini prodotti con uve di trebbiano, che vengono delicatamente spremute e messe in fermentazione ad una temperatura che si aggira tra i 18 e i 22°C. Dopo la fermentazione, il mosto viene sottoposto al procedimento di distillazione, seguito poi dalla maturazione in botti di rovere, dove il distillato affina le sue caratteristiche organolettiche.

CLASSIFICAZIONE DEL BRANDY

AC: quando il brandy è invecchiato per due anni;
VS (Very Special): quando è invecchiato almeno tre anni;
VSOP (very superior old pale): invecchiato per almeno cinque anni;
XO (extra old) prevede una stagionatura di almeno sei anni;
Hors D'age: invecchiati oltre sei anni;
Brandy Vintage: quando si usano per la produzione uve selezionate di una particolare annata.

COGNAC

Il cognac è un'acquavite ad elevata gradazione alcolica (circa 40%), ricavato dalla distillazione di vino. Le uve utilizzate provengono dai quattro vitigni bianchi tipici, ossia Ugni blanc, Folle blanche, Colombard e Sémillon. Il luogo tradizionale di produzione è il Comune francese di Cognac, nell'ovest della Francia, dal quale il distillato prende il nome. Le prime notizie della produzione di cognac risalgono al XVII secolo, quando gli olandesi che vendevano vini lungo le coste atlantiche decidono di distillarli. Una convenzione italo-francese (28 maggio 1948) stabilisce che il termine "cognac" dal 1° gennaio 1950 sia riservato ai soli distillati di vino prodotti nella regione del Cognac. Gli analoghi prodotti di altra origine (italiana, ma anche francese al di fuori della regione d'origine) sono perciò definiti "brandy", ad eccezione di quelli prodotti nella regione dell'Armagnac che possono fregiarsi appunto di tale nome.

CLASSIFICAZIONE DEI COGNAC

VS (Very Superior): quando ha un'età fino a quattro anni e mezzo;
VSOP (Very Superior Old Pale) o VO (Very Old): quando ha un'età compresa fra i quattro anni e mezzo e i sei anni e mezzo;
Vieille Reserve (Vecchia Riserva), Grande Réserve (Gran Riserva), Royal, Vieux (Vecchio), XO (Extra Old) e Napoléon: ha un'età superiore a sei anni e mezzo;
Hors d'Age e Paradis: quando ha un'età maggiore di sei anni e mezzo.

COD. 79541

BRANDY STRAVECCHIO BRANCA

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	38°

STRAVECCHIO BRANCA

Distillato di uve pregiate, è un brandy inconfondibile.

Gusto e profumo rimangono inalterati grazie al segreto riposto nella botte madre in rovere, autrice di una delle fasi più delicate della produzione: l'amalgama di diversi vini invecchiati da un minimo di tre fino a un massimo di dieci anni. All'interno della Botte Madre permane sempre un terzo dell'amalgama, una peculiarità che dà vita al bouquet unico di Stravecchio Branca dal 1888.

COD. 79510

CARDINAL MENDOZA BRANDY DE JEREZ SOLERA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	42°

Cardenal Mendoza

Aroma rotondo, pulito, elegante, vinoso. Equilibrato e persistente in bocca, senza spigoli, molto caldo. Con personalità, armonia di sfumature e profondi ricordi di uva passa e susine. Così si presenta il Cardenal Mendoza Clásico, un Solera Gran Reserva elaborato selezionando le migliori acqueviti "holandas" da alambicco alquitara, invecchiate con il tradizionale sistema di soleras e criaderas. L'insieme delle botti di Cardenal Mendoza, che hanno contenuto precedentemente Oloroso e Pedro Ximénez, compone una delle maggiori cantine di Solera Gran Reserva, garanzia dell'invecchiamento e della qualità di questo brandy.

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 79511

CARLOS I°
BRANDY DE JEREZ GRAN RESERVA SOLERA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

CARLOS·I

Invecchiato in botti di Sherry.

Il Carlos I è il risultato di più di 230 anni di tradizione e saggezza.

Fu creato per commemorare il 400° anniversario della morte di CARLOS I di Spagna ed è una squisita miscela di differenti Brandy, alcuni dei quali invecchiati per più di 20 anni.

Brandy Premium !

COD. 79502

COINTREAU

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	40°

COINTREAU

Il Cointreau è un fino liquore che proviene dalla Francia nella metà del XIX secolo, triplamente filtrato. È realizzato con vino e attraverso la macerazione delle arance e fiori d'arancio, che danno un forte aroma. 40 gradi. Molte persone lo consumano come digestivo, vale a dire dopo i pasti, per il suo profumo di arance. È utilizzato molto anche per dare un tocco speciale a drink e cocktail.

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 79514

FUNDADOR BRANDY DE JEREZ SOLERA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	38°

FUNDADOR
Pedro Domecq

Il brandy Fundador arriva da Jerez de la Frontera, nel Sud della Spagna, ed è un distillato elegante e complesso, arricchito da toni speziati e fruttati.

COD. 79500 - 79501

GRAND MARNIER COGNAC & LIQUEUR D'ORANGE

FORMATO	0,70 - 1 L
GRADO ALCOLICO	40°

Grand Marnier®
Maison fondée en 1827

Creato alla fine dell'Ottocento da Luois-Alexandre Marnier Lapostolle, il Grand Marnier è uno tra i liquori francesi più conosciuti al mondo, risultato di una miscela di Cognac insieme ad un'essenza distillata di arance tropicali. Il suo gusto unico, inconfondibile e dall'infinita morbidezza, insieme all'iconica bottiglia, lo continuano a rendere la scelta imprescindibile per numerosi cocktail, grazie al tocco raffinato che riesce a donare. Giallo ambra brillante con ricchi riflessi rubino, al naso si percepiscono note di scorza d'arancio candito e marmellata di agrumi, toni speziati di cannella e chiodi di garofano e accenni floreali di zagara e ginestra. Assaggio caldo, morbido e avvolgente, dona intensi ricordi fruttati dolci e vede un lungo finale, molto persistente, di vaniglia e note tostate.

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 79003

MARTELL V.S FINE COGNAC

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

MARTELL
COGNAC
FONDÉE EN 1715

La sua armoniosa, la miscela finemente equilibrata lo rende il cognac ideale per long drink e cocktail. Al naso Martell è fresco, fruttato e speziato, mentre legnoso, vellutato e piccante sul palato.
Creato più di 150 anni fa ed è ancora ampiamente apprezzato in tutto il mondo di oggi.

Cognac Premium !

COD. 79006

REMY MARTIN FINE CHAMPAGNE COGNAC VSOP

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

RÉMY MARTIN
FINE CHAMPAGNE COGNAC

Il Cognac Remy Marten V.S.O.P. viene classificato come Very Superior Old Pale, che sta a classificare i suoi circa 4 anni di invecchiamento, e per la miscelazione di viti adulte di circa un quarto di secolo. Il suo colore è ambrato. Al naso si presenta con un' aroma di frutta secca (fichi, pesche e mele), vaniglia e quercia. In bocca riesce ad emanare il suo gusto forte, deciso ed aromatico. Viene servito liscio o con ghiaccio.

Cognac Premium !

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 79516

BRANDY STOCK 84 RISERVA VSOP

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	38°

STOCK SPIRITS GROUP

Piacevole ed ottimo per le lunghe serate trascorse in compagnia.
Sentori: aromatico, speziato, fruttato
Profumi di vaniglia e frutta matura.

COD. 79560

BRANDY VECCHIA ROMAGNA CLASSICA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	37,2°

VECCHIA ROMAGNA
BRANDY 1820

COLORE: Si presenta di un elegante colore ambrato tenue di grande trasparenza.
OLFATTO: Al naso è dolce, con profumi che spaziano dalla vaniglia al croccante con un fondo di liquirizia.
GUSTO: Deciso al palato, di delicata pungenza, ben bilanciato nelle emozioni e con un ritorno di prugna cotta che si fonde in un finale secco e agrumato di scorza d'arancia.

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 79550 – 79552

BRANDY VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA

FORMATO	0,70 – 1,5 L
GRADO ALCOLICO	40°

VECCHIA ROMAGNA
BRANDY 1820

COLORE: Caratterizzata da un bel colore oro antico-ramato luminoso.
OLFATTO: Al naso i sentori di frutta tropicale, come papaya e l'ananas, si mescolano con la vaniglia, cannella e chiodi di garofano. Note vanigliate e di croccante si sposano con pera cotta caramellata al forno in un mix di eleganti di profumi.
GUSTO: Rotondo, complesso e avvolgente con sentori di spezie dolci, come vaniglia e cannella, con note decise di chiodo di garofano. Finale persistente.

COD. 79555

BRANDY TRE BOTTI RISERVA VECCHIA ROMAGNA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40,8°

VECCHIA ROMAGNA
BRANDY 1820

La nuova Riserva Tre Botti è un blend di pregiati distillati di vino – i più nobili invecchiati sino a 10 e 15 anni – che riposano in tre botti differenti: le barrique in rovere francese, le grandi botti in rovere di Slavonia e i tonneaux, che hanno ospitato vino rosso italiano.

Brandy Premium !

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

Catalogo
Cognac & Brandy