F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

Catalogo tequila & Mezcal

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 1500 referenze per il tuo locale
- Creazione carte vino con Sommelier
- Una rete vendita con 15 agenti a vostra disposizione
- ....

TEQUILA

La tequila è ottenuta dalla fermentazione degli zuccheri contenuti nel cuore della pianta di agave e dalla sua successiva distillazione.
Può essere utilizzata esclusivamente la più pregiata tra le oltre duecento varietà di agave presenti in Messico. Quella chiamata Blue Weber o Weber Azul, e solo quella che cresce in alcune zone specifiche: attorno alla città di Tequila e in determinate aree dello stato di Jalisco.

Se la tequila viene filtrata e imbottigliata dopo un breve periodo di riposo in vasche d'acciaio, allora abbiamo la varietà Blanco, che, come dice il nome, è trasparente. È quella più schietta e nella quale emergono con maggiore evidenza i profumi e i sapori dell'agave.
Gli altri tipi di tequila sono distinti invece dal grado di invecchiamento, che aumenta le note organolettiche e ammorbidisce il gusto:
Reposado il prodotto maturato in botti di rovere per almeno tre mesi
Añejo quello che trascorre a contatto con il legno da uno a tre anni
Extra añejo quello che supera i tre anni

MEZCAL

Come la tequila, il mezcal è un distillato di succo d'agave, ma ha caratteristiche produttive molto diverse e tradizione forse anche più antiche.
Innanzitutto può essere prodotto potenzialmente con tutti i tipi di agave, tuttavia la più utilizzata è la Angustifolia (conosciuta anche come espadina).
Le agavi utilizzate sono tipicamente meno profumate ma più zuccherate rispetto a quella Azul, e hanno a volte cicli di maturazione più lunghi,
Secondo le Normas Oficiales Mexicana il mezcal può essere prodotto in zone diverse rispetto a quelle della tequila: solo Oaxaca, dove si trova la maggior parte delle distillerie, Guerrerro, Durango e Taumaulipas sono comprese.

Le tipologie commercializzate sono Jove, Reposado, Añejo in base all'invecchiamento in botte, e De Pechuga (con frutta in fermentazione). Spesso, poi, si trova nel fondo della bottiglia un verme, chiamato gusano, che altro non è che la larva di una farfalla notturna che vive nelle piante d'agave.

COD. 78421

TEQUILA COFRADIA BLANCO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

Tequila la Cofradia Blanco

Realizzata interamente in agave, con la tradizionale e squisita, questa Tequila Blanco viene in bottiglia di vetro con il plasma etichetta in rilievo, in cui l'essenza della tequila. Al naso, ci sono chiari echi di Weber Blu pianta Tequilana che fa risalire alle origini del distillato. Al palato, ha un forte sapore di agave completata da morbide note di agrumi. La fratellanza Blanco

tequila Premium !

COD. 78422

TEQUILA REPOSADO COFRADIA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	38°

Solo utilizzato Agave
(Tequila 100% Agave) invecchiata.

Colore ambrato caldo, intensa al naso e pienamente corposa in bocca

tequila Premium !

COD. 78423

TEQUILA COFRADIA ANEJO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	38°

Solo utilizzato Agave
(Tequila 100% Agave) invecchiata.

Colore ambrato scuro dovuto al lungo invecchiamento, si presenta con una forte intensità olfattiva e un gusto morbido ma allo stesso tempo bilanciato e molto strutturato.

tequila Premium !

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 78466

TEQUILA ESPOLON BIANCA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

Espolon Tequila Blanco è una tequila prodotta presso la Destiladora San Nicola nelle famose colline di Los Altos a Jalisco. Il cuore dell'agave, le piñas, vengono cotte lentamente in autoclave e successivamente schiacciate per estrarre gli zuccheri e lasciate fermentare per permettere a questi di trasformarsi in alcol. Per la Tequila Blanco è prevista una seconda distillazione in alambicco per conferire il distintivo gusto liscio ed equilibrato.
Alla vista questa tequila si presenta perfettamente trasparente. Al naso si percepiscono aromi agrumati di limone e di frutta tropicale, mentre al palato risulta particolarmente morbida con il caratteristico sapore di agave arricchito da sfumature di pepe, ananas flambé e vaniglia.

COD. 78467

TEQUILA ESPOLON REPOSADO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

Espolon Tequila Reposado è un tequila prodotta presso la Destiladora San Nicola nelle famose colline di Los Altos a Jalisco, dove le piante di agave blu crescono rigogliose come in nessun altro luogo. I cuori dell'agave, le piñas, vengono cotte lentamente in autoclave e successivamente schiacciate per estrarre gli zuccheri e lasciate fermentare per permettere a questi di trasformarsi in alcol.
Si caratterizza per un affinamento in barili di quercia americana leggermente carbonizzati tra i 3 e i 5 mesi.

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 78424

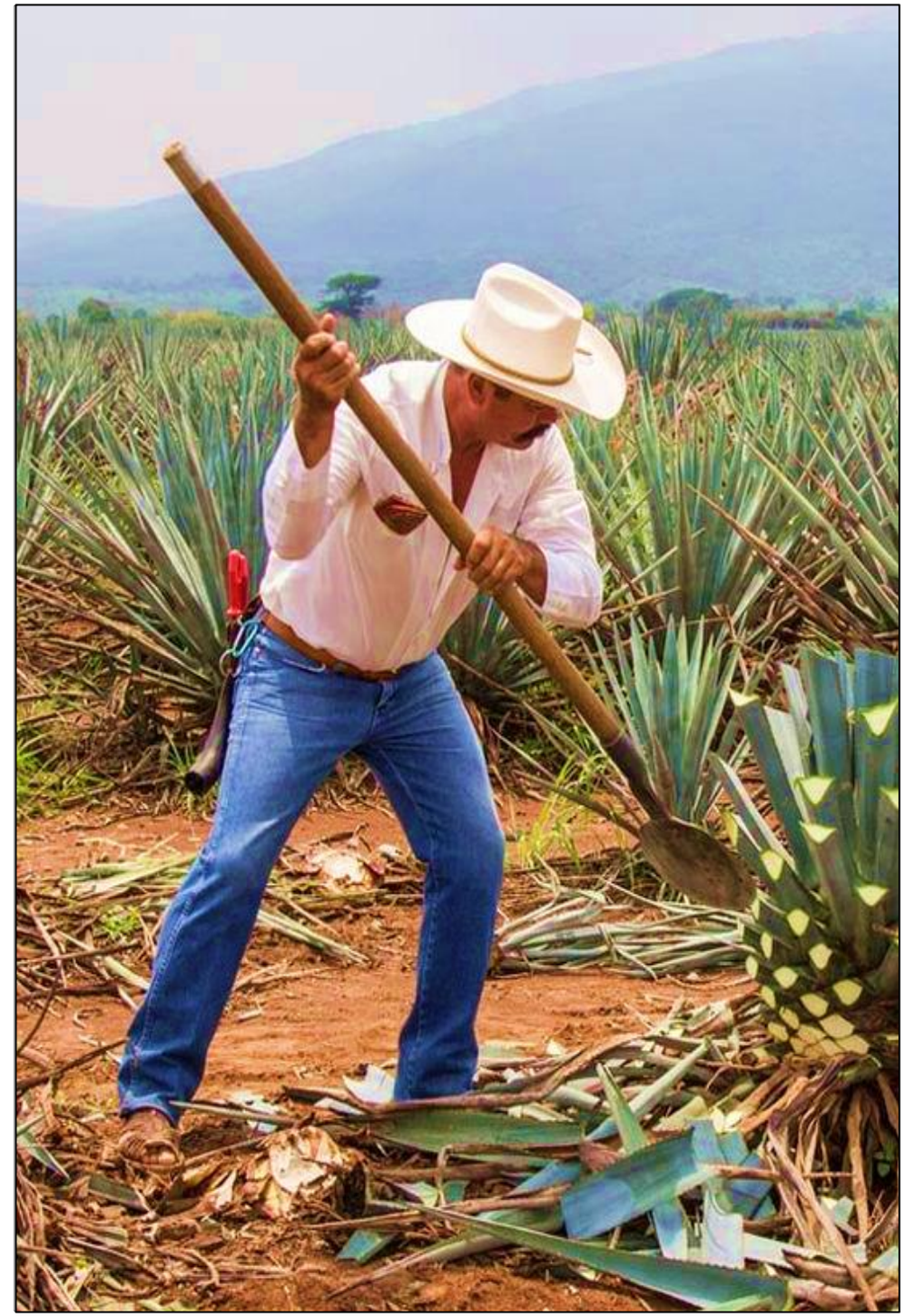
MEZCAL IBA ORGANIC

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

MEZCAL IBA

Un grande Mezcal dal gusto intenso e inconfondibile da bere liscio o da abbinare con :
antipasto: spuntini messicani, formaggi freschi, frutti di mare e xoconostle (frutto di una varietà di cactus).
Digestivo: Cioccolato amaro e dolce di cocco.

Mezcal Premium !



F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 78404

TEQUILA JOSE CUERVO SILVER

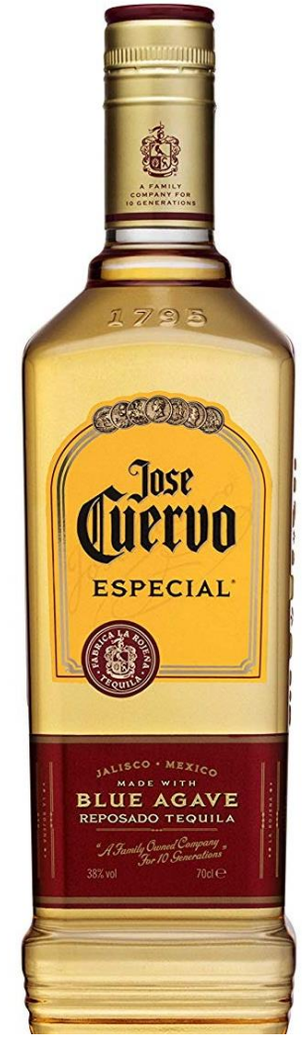
FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	40°

Jose Cuervo

Distillato originario del Messico, la Tequila è ottenuta dalla distillazione del frutto dell'agave blu. Così chiamata per le sue foglie che, dopo una decina di giorni di maturazione, acquistano delle caratteristiche striature bluastre. Il nome Tequila indica, di per sé, una denominazione d'origine controllata. Riconosciuta a livello internazionale e identificante il liquore di agave con un grado alcolico tra i 38 e i 50 gradi alcolici. Prodotto tramite il metodo artigianale della distillazione in alambicco discontinuo, da almeno il 51% di distillato di agave.

COD. 78403

TEQUILA JOSE CUERVO REPOSADO



FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	38°

Jose Cuervo

La Tequila Especial di Jose Cuervo si distingue per il suo incredibile colore giallo dorato, dovuto all'aggiunta di caramello e all'invecchiamento in rovere. Perfetto equilibrio tra le componenti giovani con le più mature. Si tratta, infatti, di un blend di differenti Tequila, alcune Reposado, quindi maturate in legno, con altre più giovani, in modo da donarle quel tipico sapore a cavallo tra antico e moderno, che la rende così originale.

COD. 78432

MEZCAL MIEL DE TIERRA ESPADIN

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

MIEL DE TIERRA
MEZCAL 100% AGAVE
www.mieldetierra.com

Prodotto artigianale realizzato in Santiago de Matatlàm, Oaxaca, Messico. 100% Agave.
Miel de Tierra Espadín rappresenta un prodotto tradizionale di Oaxacan Mezcal.
La pianta di Agave viene prima affumicata lentamente per diversi giorni, poi schiacciata manualmente con una Tahona da 3 tonnellate e fatta fermentare in tegole di legno tradizionali. Tale tipologia di Mezcal rappresenta la più bella arte artigianale di Oaxaca.
E' Dotato di essenze di fumo delicate accompagnate da note terrene equilibrate: utilizza secoli di conoscenze familiari per creare l'epicentro della maestranza di Oaxacan Mezcal.

Mezcal Premium !

COD. 78433

MEZCAL MIEL DE TIERRA JOVEN SALMIANA

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

MIEL DE TIERRA
MEZCAL 100% AGAVE
www.mieldetierra.com

Ogni sorso di questo Mezcal racchiude il gusto esotico delle aspre regioni dove viene coltivata l'agave Salmiana, evocando lo spirito selvaggio tipico delle zone rurali del Messico.
Profumo: aspro, aromatico e sofisticato.
Gusto: speziato, esotico e selvaggio con un richiamo alle terre del Messico.

Mezcal Premium !

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 78431

MEZCAL MIEL DE TIERRA REPOSADO

MIEL DE TIERRA
MEZCAL 100% AGAVE
www.mieldetierra.com

Miel de Tierra Mezcal Reposado è il perfetto equilibrio tra l'essenza dell'agave e l'invecchiamento in quercia bianca. Note forti di legno di quercia prevalgono su sapori di fumo e cenere.
Un mezcal unico, raccomandato per gusti sensibili e raffinati che amano i sapori delicati. Dolce come il miele, grande come la nostra terra.
Profumo: legno di quercia vergine, note di cenere con richiami alla terra.
Gusto: affumicato e delicato al palato. Pieno ed appagante.

Mezcal Premium !

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

COD. 78418

TEQUILA OLMECA BIANCA

OLMECA
TEQUILA

Bianco cristallino, al naso affiorano note erbacee e di pepe verde, che anticipano un finale citrino. In bocca risulta dolce, leggermente affumicata, con un finale leggermente mielato.

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	38°

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 78425

MEZCAL MONTELOBOS TOBALA'

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	46,8°

MONTELOBOS®
MEZCAL ARTESANAL

Questo mezcal è prodotto a Puebla utilizzando il maguey Tobala coltivato. Il fondatore di Montelobos Mezcal, Iván Saldaña, ha incontrato la famiglia Alva a Puebla che coltiva maguey Tobala da oltre 15 anni. Maguey Tobala è stata sfruttata dall'inizio del boom del mezcal e sin dall'inizio Montelobos si è impegnata a utilizzare solo agave sostenibile coltivata al 100% senza sfruttare il maguey selvatico. Inoltre, Montelobos non utilizza pesticidi o erbicidi durante l'allevamento di agavi. Questo mezcal ha aromi di limone, pepe verde e pera. Al palato si avvertono note di agrumi, basilico, fico arrosto, macadamia e tartufo.

MONTELOBOS®
MEZCAL

Mezcal Premium !

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

COD. 78436

TEQUILA PUEBLO VIEJO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

TEQUILA PUEBLO VIEJO

Quando parliamo di pueblo viejo ci riferiamo ad anni di storia ed esperienza coronati dai risultati raggiunti nella continua sperimentazione in materia di tecniche produttive sia tradizionali che innovative, sempre alla ricerca del tequila più genuino. Pueblo viejo è oggi uno dei brand più di spicco sul mercato messicano e rappresenta un'autentica espressione del tequila di qualità. Per avere maggiori informazioni scarica la nostra brochure.

Caratteristiche organolettiche
Profumo: aromatiche note citriche e vegetali.
Gusto: fini richiami a note vegetali con un tocco agrumato. Al palato emerge l'aroma caramellato dell'agave cotta ed un ritorno fruttato, per un finale lungo e piacevolmente speziato.

COD. 78434

TEQUILA PUEBLO VIEJO ANEJO

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

TEQUILA PUEBLO VIEJO

Quando parliamo di pueblo viejo ci riferiamo ad anni di storia ed esperienza coronati dai risultati raggiunti nella continua sperimentazione in materia di tecniche produttive sia tradizionali che innovative, sempre alla ricerca del tequila più genuino. Pueblo viejo è oggi uno dei brand più di spicco sul mercato messicano e rappresenta un'autentica espressione del tequila di qualità. Per avere maggiori informazioni scarica la nostra brochure.

Caratteristiche organolettiche
Profumo: dolci sfumature di vaniglia e frutta secca. Seguono note di camomilla, arancia, pesca.
Gusto: chiaramente riconoscibili, le note di quercia, vaniglia, cioccolato fondente, mandorle tostate. Il finale lungo e pieno richiama la frutta disidratata.

COD. 78435

TEQUILA PUEBLO VIEJO REPOSADO

tequila Premium !

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

TEQUILA
PUEBLO VIEJO

Quando parliamo di pueblo viejo ci riferiamo ad anni di storia ed esperienza coronati dai risultati raggiunti nella continua sperimentazione in materia di tecniche produttive sia tradizionali che innovative, sempre alla ricerca del tequila più genuino. Pueblo viejo è oggi uno dei brand più di spicco sul mercato messicano e rappresenta un'autentica espressione del tequila di qualità. Per avere maggiori informazioni scarica la nostra brochure.

Caratteristiche organolettiche
Profumo: chiari richiami ad agrumeti in fiore, frutta matura e caramello.
Gusto: ampie sfumature di burro e frutta matura: note di pepe e cannella completano una appagante struttura fruttata e leggermente speziata.

COD. 78412

TEQUILA SAUZA SILVER

FORMATO	1 L
GRADO ALCOLICO	38°

Sauza TEQUILA

Colore cristallino con Sentori di agave fresca, pepe, agrumi, fiori e mela verde.
Ottima base per miscelazioni

COD. 78414

TEQUILA SAUZA GOLD

FORMATO	0,70 L
GRADO ALCOLICO	40°

Sauza TEQUILA

Colore giallo dorato intenso, all'olfatto presenta aromi di zucchero di canna e caramello, note speziate di vaniglia e noce moscata e sentori fruttati di pesca sciroppata e frutta tropicale. L'assaggio è liscio, pulito e corposo, molto intrigante nel giusto equilibrio tra la sensazione calorica, la dolcezza e i rimandi speziati, con un finale avvolgente e persistente sulle note di caramello.

F.lli BADI DISTRIBUZIONE BEVANDE

F.lli BADI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

Catalogo tequila & Mezcal