



# **NATALE 2018**

VINI, DISTILLATI E DINTORNI

**CARTELLA STAMPA**

**PELLEGRINI S.p.A.**

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ



Pellegrini S.p.A è uno dei più importanti distributori di vini e distillati di alta qualità, con sede a Cisano Bergamasco (BG), specializzato nella selezione, importazione e distribuzione su tutto il territorio italiano. Risultato di una lunga tradizione familiare, Pellegrini S.p.A. è attualmente uno dei principali punti di riferimento per il settore Ho.Re.Ca.

Il catalogo Pellegrini S.p.A. offre referenze provenienti dall'Italia e dalle principali zone di produzione di tutto il mondo. Ogni prodotto è espressione autentica dell'identità del proprio territorio di origine. Da oltre un secolo la famiglia Pellegrini garantisce qualità, passione e dedizione distribuendo in esclusiva differenti tipologie di vini e distillati: bianchi, rossi, spumanti, champagne, cognac, rum, gin, tequila, whisky e altri prodotti ricercati.

Pietro Pellegrini, presidente di Pellegrini S.p.A., è uno dei soci fondatori del Club Excellence, il primo Club dei distributori e importatori nazionali di vini e spirits di eccellenza.

Per approfondimenti e aggiornamenti sul mondo Pellegrini:

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net)

Facebook: Pellegrini Spa

Instagram: [pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

VINI E DISTILLATI:

# LE NOSTRE IDEE REGALO

Per tutti i gusti e per tutte le tasche! Direttamente dall'ampio catalogo Pellegrini S.p.A, ecco le proposte per regali di Natale che saranno sicuramente graditi e apprezzati. Che si tratti di parenti, amici o colleghi, regalare una bottiglia di vino o un distillato è sempre un'ottima idea!

VINI  
INTORNO AI 20€



Rosso  
Fattoria di Petrognano  
**Meme Chianti docg Magnum**  
Prezzo consigliato: 16,00 €



Bianco  
Matteo Correggia  
**Librottiglia Roero Arneis**  
Prezzo consigliato: 14,00 €



Dolce  
Fabio Perrone  
**Moscato d'Asti docg & Brachetto Piemonte doc**  
Prezzo consigliato: 21,00 € (le due bottiglie insieme)

VINI  
INTORNO AI 50€



Rosso  
**Falkenstein**  
**Blauburgunder Pinot Nero Magnum**  
Prezzo consigliato: 50,00 €



Rosso  
**Massimago**  
**Amarone della Valpolicella docg**  
Prezzo consigliato: 47,00 €



Bianco  
**Di Lenardo**  
**Thanks Venezia Giulia igt Magnum**  
Prezzo consigliato: 42,00 €



Bollicine  
**Camilucci**  
**Franciacorta Brut docg Magnum**  
Prezzo consigliato: 57,00 €



VINI  
DA 50€ A 100€



Rosso

**Matteo Correggia**

**Roche D'Ampsej Roero Riserva docg Magnum**

Prezzo consigliato: 78,00 €



Rosso

**Morella**

**La Signora Primitivo Magnum 2014**

Prezzo consigliato: 88,00 €



Bollicine

**Etyssa**

**Cuvée n° 2 Trento doc Extra Brut Magnum**

Prezzo consigliato: 70,00 €

VINI  
**SOPRA I 100€**



Rosso

Cerbaiona

**Brunello di Montalcino docg Magnum**

Prezzo consigliato: 320,00 €



Rosso

Castello della Paneretta

**Terrine igt Rosso di Toscana "Etichetta artistica" 3 litri**

Prezzo consigliato: 152,00 €



Bollicine

Le Vigne di Alice

**X-Masa Alice Prosecco Superiore Integrale Brut**

Prezzo consigliato: 400,00 €

**DISTILLATI**  
**SOTTO I 50€**



Calvados  
Domaine Dupont - Calvados  
**Original Calvados Blanc**  
Prezzo consigliato: 38,00 €



Rum  
Navy Island Rum  
**XO Réserve**  
Prezzo consigliato: 44,00 €



Gin  
Koval Distillery  
**Koval Dry Gin**  
Prezzo consigliato: 44,00 €



**DISTILLATI**  
**TRA 50€ E 100 €**



Cognac  
**Drouet & Fils**  
**XO Ulysse**  
Prezzo consigliato: 100,00 €



Rum  
**Pellegrini Private Stock**  
**Origeni - Trinidad**  
Prezzo consigliato: 80,00 €



Distillato di albicocche  
**Phau Brand**  
**Marillenbrand**  
Prezzo consigliato: 58,00 €

**DISTILLATI**  
**SOPRA I 100€**



Whisky  
**Adelphi Distillery**  
**E & K**  
Prezzo consigliato: 170,00 €



Rum  
**ReimonenQ**  
**Rhum Agricole Vieux Réserve RQL**  
Prezzo consigliato: 228,00 €



Whisky  
**The BenRiach Distillery**  
**1994 - 21 years Old**  
**Imbottigliato per Pellegrini S.p.A.**  
Prezzo consigliato: 184,00 €

# **CONSIGLI FOOD & WINE BY PELLEGRINI S.P.A.**

## **LA RICETTA PER IL PRANZO DI NATALE E PER LE FESTE IN ABBINAMENTO A UN VINO SELEZIONATO.**

Natale e Capodanno si avvicinano e non sapete cosa cucinare per le Feste? Pellegrini S.p.A. vi propone un vino selezionato in abbinamento a un piatto firmato da uno Chef di un rinomato ristorante di cui troverete anche la ricetta, per fare un'ottima figura con i vostri ospiti!



# UN VINO ELEGANTE, PER UN PIATTO ELEGANTE

Tenuta Schweitzer e Ristorante Il Saraceno (Cavernago, Bergamo)

**CHARDONNAY RISERVA TSCHAUPP ALTO ADIGE DOC 2013**  
**IN ABBINAMENTO AL “RISOTTO IN UN PAESAGGIO MARINO”**



Ricetta proposta dallo chef Roberto Proto  
del Ristorante Il Saraceno - 1 stella Michelin







### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240 gr di riso Carnaroli
- 8 gamberi rossi sgusciati
- 8 scampi sgusciati
- 8 calamaretti spillo
- 8 cozze senza guscio
- 8 vongole veraci senza guscio
- 90 gr di burro
- 90 gr di Parmigiano Reggiano
- 4 gr di plancton marino
- Brodo vegetale q.b.
- Bisque q.b.

## PROCEDIMENTO

- Tostare il riso a secco senza alcun grasso.
- Aggiungere poco per volta il brodo vegetale, mescolando con un cucchiaino di legno fino a completo assorbimento e cuocere per 13 minuti.
- Sgusciare gli scampi eliminando l'intestino ma tenendo da parte la testa e i carapaci per la bisque.
- Cucinare a vapore per pochi minuti i crostacei e i molluschi.
- Schizzare il centro del piatto con plancton marino, adagiarvi delicatamente i crostacei e i molluschi ancora caldi, quindi nappare con la bisque ottenuta precedentemente filtrando con un colino a fori stretti il brodo concentrato ricavato dalle teste e dai carapaci dei crostacei.
- Mantecare a fuoco spento il riso unendo il burro, il Parmigiano Reggiano e il plancton marino.
- Far riposare per qualche minuto. Suddividere nei piatti e servire.

### PLANCTON MARINO: CURIOSITÀ

Il plancton marino vegetale è composto da microalghe che costituiscono la base della catena alimentare marina. Dal fitoplancton è stata isolata una sola alga, il tetraselmis, che viene coltivata in stabilimenti di acquacoltura, raccolta, liofilizzata e confezionata in vasetti per trasformarsi in un raffinato ingrediente. Si usa per impreziosire i piatti mettendo "il mare" nel piatto. Il sapore non è banalmente di pesce e neanche di alghe, ma molto più sofisticato: ricorda i crostacei, i ricci di mare e ha un leggero retrogusto erbaceo. Il colore verde intenso è unico e molto invitante.

Il plancton marino è un prodotto vegetale al 100% e pertanto è perfetto per piatti vegani.

E' validissimo dal punto di vista nutrizionale poiché è ricco di ferro, calcio, fosforo, iodio, magnesio, potassio, acidi grassi Omega 3 e 6, vitamina C, E e B12.





## **RISTORANTE IL SARACENO**

Il Saraceno si trova a Cavernago, vicino a Bergamo, e accoglie i suoi clienti in un ambiente elegante e minimalista dove niente è lasciato al caso. Linee sobrie, luci soffuse, arredi discreti, atmosfera intima. La cornice raffinata di questo locale sposa perfettamente la cucina proposta dallo Chef stellato Roberto Proto, dove i suoi piatti sono protagonisti di un percorso culinario fatto di creatività e ricerca costante della perfezione.

Il pesce è l'ingrediente protagonista, insieme a materie prime provenienti dal territorio e dalla tradizione, colori e sapori miscelati con esperienza e passione donano agli ospiti sensazioni uniche e indimenticabili.

A rendere Il Saraceno un ristorante di rilievo tra le eccellenze gastronomiche di Bergamo contribuisce anche la gestione dell'accoglienza della moglie Maria Morbi, impeccabile padrona di casa, che con estrema eleganza ed esperienza accompagna i presenti in sala attraverso un viaggio fatto di emozioni e gusti innovativi.

# Chardonnay Riserva Tschaupp Alto Adige doc 2013

## SCHEDA DEL VINO

**NOME DEL VINO:** Tenuta Schweitzer - Chardonnay Riserva  
Tschaupp Alto Adige doc 2013

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tirolo (Merano)

**VITIGNO:** Chardonnay 100%

**ALTITUDINE:** Circa 450 metri s.l.m.

**PRODUZIONE PER HA:** 80 hl/ettaro

**COLORE:** Giallo Brillante

**PROFUMO:** Delicato e fruttato.

**SAPORE:** Elegante e persistente.

**DEGUSTAZIONE:** Lo Chardonnay incanta con il suo colore giallo brillante e con il suo profumo delicato e fruttato, tipico del vitigno, dalle note esotiche di banana matura e delicati aromi floreali. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale dai 3 anni in su.

**ABBINAMENTO:** Un perfetto accompagnamento anche ai cibi più saporiti, come pesce, crostacei e pollame.



# UN COCKTAIL PER LE FESTE...

**UN COCKTAIL PER FESTECCIARE IL  
CAPODANNO... A BASE DI UN DISTILLATO CHE  
È OTTIMO ANCHE DEGUSTATO IN PUREZZA.**

Un esperto bartender vi regala la ricetta del cocktail ideale per brindare al nuovo anno, realizzato con un prodotto perfetto anche da gustare liscio.



# RUM ORIGINI JAMAICA & MARIO FARULLA

## BACCANO (ROMA)

**Spirit:** Rum Origini Jamaica, Pellegrini Private Stock

**Cocktail:** Voleur de pie

Un volo in una notte giamaicana, le stelle, una passeggiata sul mare.  
I pensieri che, nostalgici, ti portano lontano.

### INGREDIENTI

40 ml Rum Origini Jamaica Pellegrini Private Stock

20 ml Orange wine

20 ml Liquore ananas e caffè

15 ml Sherry Fino ossidato

Cubetti di ghiaccio

### TECNICA

Shake & strain

### GUARNIZIONE

Guarnire a piacimento



# RUM ORIGINI JAMAICA - HAMPDEN 2000

## PELLEGRINI PRIVATE STOCK



# ORIGINI

Pellegrini Private Stock

La linea di rum Origeni è la naturale evoluzione degli storici rum “PPS - Pellegrini Private Stock”.

Il passo in avanti per i rum Origeni, ulteriore miglioramento del progetto di imbottigliamento da barile singolo, è stata la decisione di ricavare da ogni barile il rum nel suo stato naturale, a gradazione piena, senza alcun intervento nella fase finale di imbottigliamento.

Si tratta quindi di rum differenti dai normali standard commerciali, completamente esenti da correzioni o aggiunte di caramello e per le loro caratteristiche, di altissimo livello qualitativo.

Il nome Origeni richiama la provenienza geografica del prodotto, a volte di difficile identificazione quando si parla di rum caraibici e non solo. Le etichette riportano le indicazioni della nazione di provenienza, della distilleria, dell'anno di distillazione, del numero di botte, dell'anno di imbottigliamento.

Ogni rum della linea Origeni è irripetibile, prodotto in quantità molto limitata. Una quantità che varia notevolmente a seconda del tipo di botte ma soprattutto dell'evaporazione e della traspirazione del legno durante il periodo di invecchiamento, fattori che causano un abbassamento della gradazione alcolica e una generale perdita di quantità nel liquido contenuto all'interno della botte stessa (angel's share).

Le botti di rum, svuotate a seguito dell'imbottigliamento, verranno in seguito utilizzate per il passaggio finale delle acquaviti “Hija Ilegítima”.





# PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

**BABOL**  
COMMUNICATION

Ufficio stampa Pellegrini S.p.A.

Marta Nosari - [marta@babolcommunication.com](mailto:marta@babolcommunication.com)

Linda Nozza - [lnozza@babolcommunication.com](mailto:lnozza@babolcommunication.com)

Tel. 0363 397432

