



*Enozioni presenta...*

# *Speciale Natale 2021*





*La storia inizia nel 1953 e giunge fino a noi dopo un passato di duro lavoro e impegno costante.  
L'azienda opera secondo metodi artigianali genuini, selezionando con estrema cura le materie prime e adoperando soltanto le tecniche "di un tempo".*



## Collezione Dolce & Gabbana

Dall'incontro fra la creatività di D&G e l'arte dolciaria di Fiasconaro nasce il panettone milanese rivisitato con i sapori della Sicilia

***Panettone al vino perpetuo Vecchio Samperi  
bocchetta 30ml di Vecchio Samperi,  
nebulizzatore***

**1kg    54,00 €**



## Collezione Dolce & Gabbana



*Panettone agli agrumi e allo  
zafferano di Sicilia*

**1kg 36,00 €**



*Crema morbida da spalmare  
al cioccolato nero di Modica*

**200g 12,00 €**



***Panettone Nero sublime 1kg 36,00 €***



***Panettone con gocce di cioccolato ricoperto da confettura di fragoline di bosco e cioccolato fondente + crema spalmabile al cioccolato + spalmino***

***Panettone Rosa e fico d'India 1kg 28,00 €***



***Panettone all'essenza di petali di rose con gocce di cioccolato rosa, ricoperto con confettura di fico d'india***





***Panettone albicocche e cioccolato  
1kg 23,50 €***



***Panettone con canditi di  
albicocca e cioccolato di Modica,  
ricoperto di glassa e granella di  
nocciole***

***Panettone pere e cioccolato  
1kg 23,50 €***



***Panettone con gocce di  
cioccolato e pera candita,  
ricoperto di cioccolato bianco e  
praline fondenti***

***Panettone ananas e albicocca canditi  
750g 19,00 €***



***Panettone con canditi d'ananas e  
albicocca, ricoperto da una  
croccante glassa e golosi  
pistacchi***



*Pasticceria Lorenzetti è stata fondata da Renzo Lorenzetti nel 1970 e la gestione fu portata avanti dal figlio, che costruì la sua esperienza e conoscenza presso i laboratori di importanti maestri. Da sempre è molto legata alle tradizioni veronesi di cui la genuinità dei prodotti sono il punto forte.*

**Nadalin**  
**800g 34,00 €**



*«Antenato del pandoro»  
con impasto soffice  
senza uvetta né canditi*

**Panettone classico**  
**1kg 35,00 €**



*Panettone ricco di uva passa  
e dei migliori canditi di  
arancia e cedro*

**Veneziana alle albicocche**  
**750g 35,00 €**



*Panettone con impasto di  
farina integrale e albicocche*



***Ginettone***  
***750g 35,00 €***



***Panettone con aggiunta  
del Dol Gin***

***Agostin***  
***350g 13,50 €***



***Lievitato al profumo  
di limone***

***Baci di dama***  
***250g 12,50 €***



***Biscotti con nocciola  
tonda gentile con una  
crema alla nocciola***

***Torrone morbido***  
***200g 13,00 €***



***Torrone tradizionale morbido  
con Mandorle Bari, Miele di  
Acacia e albume d' uovo***





*La storia ha inizio a metà dell'800 e ha come protagonisti la passione per il lavoro e la volontà di proporre prodotti unici, creati a mano. La pasticceria è rinomata per la sua ricca produzione che spazia dai prodotti freschi alla lavorazione della sfoglia, del lievito naturale, della biscotteria e della pralineria.*



## ***Pandoro Perbellini***

***Principe dei dolci natalizi.  
È valorizzato dal particolare e  
caratteristico incarto a mano  
850g***

***24,00 €***





## ***Pan dei Siori 700g***

*Dolce della tradizione Perbellini, chiamato così perchè in passato chi si poteva permettere una tale delizia, visto il costo elevato delle materie prime, era benestante.*

*Dolce di pasta lievitata naturalmente, profumato alla cannella, impastato con uvetta, cedro e arancio a pezzetti, noci, mandorle e fichi secchi.*

**20,00 €**



## ***Offella d'oro 850g***

*Lievitato soffice veronese con ricetta arricchita da burro e uova.*

**29,00 €**



### ***Sbrisolada 350g***

***Omaggio alla città di Mantova, la "brisa" è la briciola in dialetto mantovano, da qui il nome «Sbrisolada».***

***Le briciole, che si formano quando il dolce viene rotto, sono dovute al singolare impasto fatto di burro, mandorle e farina di mais.***

**13,50 €**





*Storia di una panificazione basata sulla cura assoluta degli ingredienti, rispetto e amore per il territorio e genuinità. Prodotti da forno rigorosamente Km 0 del cuore di Battifollo (CN).*



***Foglie di Mais***  
***Paste di meliga 250g***  
***6,80 €***



***Nòccioli***  
***Biscotti nocciola e***  
***cioccolato fondente 250g***  
***8,00 €***



***Sabre***  
***Paste di grano saraceno 250g***  
***7,90 €***



***Mongia Rey***  
***Biscotti di castagne***  
***essiccate 250g***  
***7,90 €***



***Pandolce tradizionale 500g***

***13,00 €***



*Liquori  
Distillati  
Passiti*





**3 Barrel experience**

*Astuccio legno contenente  
Sarpa Oro, Grappa Sassicaia e  
Cleopatra Moscato da 10 cl.*

**35,00 €**



**Confezione Barrel experience**

*Astuccio legno contenente Sarpa Oro,  
Cleopatra Moscato, Due Barili,  
Cleopatra Moscato e Grappa Sassicaia da 10 cl.*

**56,00 €**



**Po' di Poli Aromatica**

*ottenuta da vinacce di uve  
Gewurztraminer, aroma di erba  
balsamica, resina e spezie*

**29,00 €**





***Calvados Réserve du Château  
8 anni from Pays d'Auge***

**67,00 €**



***Whisky Akashi Meisei  
from Akashi White Oak Distillery (Giappone)  
55% Whisky di cereali, 45% orzo maltato***

**53,50 €**



***Cognac V.S.O.P.  
Colombard e Ugni Blanc  
from Jarnac***

**55,00 €**



***Cognac Grande  
fine Champagne  
1° CRU X.O.***

**80,00 €**



***Poire williams &  
cognac de Grande  
Champagne con  
astuccio***

**39,00 €**



MOON IMPORT



***Calvados***  
***«Pays d'Auge AOC» 2016***  
***Les Vergers de la Morinière***  
***Famille Hubert***

***46,00 €***



***Cognac 1270 Frapin***  
***Naso complesso, fruttato***  
***e floreale, con discrete***  
***note di vaniglia; al palato***  
***persistenza di sapori***

***60,00 €***

MOON IMPORT



## *Selezione Moon Import Rum*



***Rum Remember Guyana***  
***Profumi di mimosa e dolcezza del  
caramello, castagne arrostate. Al  
palato si avvertono liquirizia, carruba  
con finitura marina salata.***

***53,00 €***



***Rum Remember Jamaica***  
***Al palato pepe bianco, vaniglia,  
noce fresca, tabacco***

***53,00 €***



***Rum Remember Barbados***  
***Profumi di cannella, noce moscata,  
cacao. Al palato sentore di legno  
dolce, speziato con finale agrumato.***

***53,00 €***



MOON IMPORT



## *Selezione Moon Import Rum*



***Rum Caribbean Fusion 2008***  
***Assemblaggio di tre rum***  
***Guyana, Jamaica e Nicaragua***

**97,00 €**



***Rum Trinidad 2000***  
***Al palato morbido, asciutto,***  
***finale con sentore di dattero***

**112,00 €**



***Distillato  
Pere Williams***  
*Morbido, intenso e potente,  
ottenuto da pere altoatesine*

**100,00 €**



***Distillato  
Albicocche del Vesuvio***  
*Distillato da crisommola,  
morbido e deciso, dall'intenso  
retrogusto fruttato*

**130,00 €**





**Grappa Stravecchia - San Leonardo**

*Vinacce provenienti dai vigneti della Tenuta San Leonardo.*

*Corpo pieno e caldo, ricordi fruttati che si fondono a fine speziatura e tracce di legno*

**55,00 €**



**Mezcal Joven**

**Lágrimas de Dolores**

*Realizzato dalla distillazione di agave messicana. Sentori affumicati e gusto persistente, intenso*

**92,00 €**



**Eau De Vie Poire Williams**

**G.E. Massenez**

*Acquavite alla pera, note fruttate, speziate e di liquirizia*

**63,00 €**



***Quinta de la rosa***  
***Porto Tawny 10 years***

***35,00 €***



***Isolabella della croce***  
***Vermouth bianco***

***25,00 €***





# MACAJA GIN

## *Macaja Gin*



*Ricco e agrumato,  
aromi di 36 botaniche tra cui  
chinotto, corbezzolo, salvia e  
lavanda si uniscono alle note  
fresche del cardamomo,  
ginepro e salvia.*

**55,50 €**



## *Macaja Gin Cask*



*L'affinamento di 180 giorni in piccole  
barriques esalta la complessità.  
Al naso risaltano note speziate e  
balsamiche. Il gusto si evolve deciso  
e armonioso con un sapore  
leggermente dolce sul finale*

**61,00 €**



# PANAREA GIN

*Gin del Molo*  
VARIGOTTI  
DRY GIN



***Panarea Gin Island***  
*Ottenuto con materie prime pregiate e selezionate: distillato di ginepro e limone, arricchite con botanici esclusivi, quali mirto di Panarea, coriandolo.*

**37,00 €**



***Gin del Molo – Dry Gin***  
***(Varigotti)***  
*Sentori di china, note agrumate e di macchia mediterranea di ginepro, timo.*

**37,00 €**



SIMČIČ MARJAN®



**Ceglo**  
SINCE 1860



ISOLE e OLENA



SECONDO  
MARCO



***Cà du ferrà  
Intraprendente  
Passito bianco IGP 2017  
Bosco, albarola e  
vermentino***

**60,00 €**



***Simcic Marjan  
Leonardo 2015  
ribolla***

**64,00 €**



***Isole e Olena  
Vin Santo del Chianti  
Classico DOC 2008  
malvasia e trebbiano***

**51,00 €**



***Secondo Marco  
Recioto della Valpolicella  
Classico DOCG 2015  
Corvina, rondinella, corvinone,  
altre uve autoctone***

**52,00 €**

***Chateau Lafaurie -  
Peyraguey 2016  
1° Grand Cru classé  
Sauternes***

***64,00 €***



***Gewurztraminer  
Spatlese 2018  
Vendemmia tardiva***

***35,00 €***







COMPONI IL TUO CESTO NATALIZIO  
CON I PRODOTTI E LA CONFEZIONE CHE PREFERISCI



*Scegli la misura del cesto natalizio  
adatta a te oppure  
contattaci per una consulenza  
[enzioisv@gmail.com](mailto:enzioisv@gmail.com) / 0198898452*

*Small*



*Medium*



*Large*



- *Immagini a scopo illustrativo*
- *Confezioni personalizzabili*



*idee Regalo*  
per  
*Natale*



***Glacette firmata Bruno Paillard,  
Stopper, Bottiglia 75ml***



***Glacette firmata Ferrari, Stopper,  
Grembiule, 2 bicchieri, Bottiglia 75ml***



***Glacette firmata Antica Fratta,  
Stopper, Bottiglia 75ml***



***Glacette firmata  
Laurent-Perrier,  
2 bicchieri,  
Bottiglia 75ml***

- Immagini a scopo illustrativo
- Confezioni personalizzabili



*Via Caboto 37r – 17100, Savona (Sv)  
Tel. 0198898452  
enozionisv@gmail.com*



***Consulta la nostra carta vini e i cataloghi nella sezione Food e Speciale Natale  
all'interno del nostro sito [www.enozioniwinebr.com](http://www.enozioniwinebr.com),  
seguici anche su Instagram e Facebook per tutte le novità***

***Crea il tuo cesto personalizzato o scegli il regalo per i tuoi cari***

***Contattaci per informazioni o consigli,  
sapremo indirizzarti verso la soluzione che fa al caso tuo!***

***Consegna a domicilio dei tuoi regali \*leggere condizioni, dettagli e costi***

***Enozioni vi ringrazia e augura a tutti un gioioso Natale  
e un anno pieno di serenità!***

*Via Caboto 37r – 17100, Savona (Sv)  
Tel. 0198898452  
enozionisv@gmail.com*



## ***Termini, condizioni e costi spedizioni***

***I prezzi sono compresi di IVA secondo le aliquote vigenti al momento della  
spedizione;***

***Le consegne nel centro città verranno effettuate dal nostro personale  
GRATUITAMENTE;***

***La consegna per le zone limitrofe al centro città è di € 7,00;***

***Le consegne fuori Savona verranno affidate al nostro corriere di fiducia;***