

TUSCANY



*un secolo di qualità*

**CATALOGO  
2026**

**MORELLI**  
TUSCANY



**LIQUORI  
E INFUSIONI**

## LIMONCINO SPECIALE 32°

Liquore ottenuto mediante infusione 100% di scorze di limone messe a macerazione nell'alcool per 10 giorni e successiva aggiunta di acqua e zucchero.

1 L  
Cod. N85



50 Cl  
Cod. N86

20 Cl  
Cod. N87

20 Cl  
Cod. N88

50 Cl  
Cod. N89

1 L  
Cod. N90



## Arancino Speciale 32°

Liquore ottenuto mediante infusione 100% di scorze di arance messe a macerazione nell'alcool per 10 giorni e successiva aggiunta di acqua e zucchero.

## Liquore al Pinolo di Pisa



Espressione del territorio, il Liquore al Pinolo rappresenta il connubio tra un'eccellenza che la natura offre all'interno del Parco di San Rossore e il Liquorificio Morelli, eccellenza storica che opera dal 1911 in Provincia di Pisa. Il processo di produzione del liquore al pinolo è il risultato dell'infusione in alcool per una settimana dei pinoli del Parco finemente sminuzzati.

Durante questo periodo l'alcool estrae gli oli essenziali e le resine contenute da questo pregiato seme.

Con la macerazione si ottiene un infuso a tutto grado, dall'aspetto opalescente, che rispecchia la peculiarità di questo prodotto, a cui si aggiungono poi acqua e zucchero.

Prodotto disponibile nei formati da 20cl e 50cl.

Aspetto:

Di colore bianco satinato, con riflessi brillanti

Gusto:

Il risultato è un liquore dall'iniziale gusto dolce e dal sapore avvolgente, con una nota di fondo al sentore di resina in cui si identifica molto bene il gusto del pinolo e che rievoca il caratteristico profumo delle pinete Toscane.

Grado alcolico: 28%

## Liquore al Pistacchio di Toscana



Il nostro Liquore al Pistacchio è un prodotto che va incontro alla tendenza, ma rivisitato in chiave Toscana, in chiave Morelli! Si tratta infatti del primo liquore creato mediante l'infusione di veri Pistacchi Toscani in alcol.

La produzione di questi Pistacchi avviene nella provincia di Arezzo, dove il clima continentale impone alla coltivazione importanti sbalzi di temperatura, donando struttura al gusto di questa particolare frutta secca.

Prodotto disponibile nei formati da 20cl e 50cl.

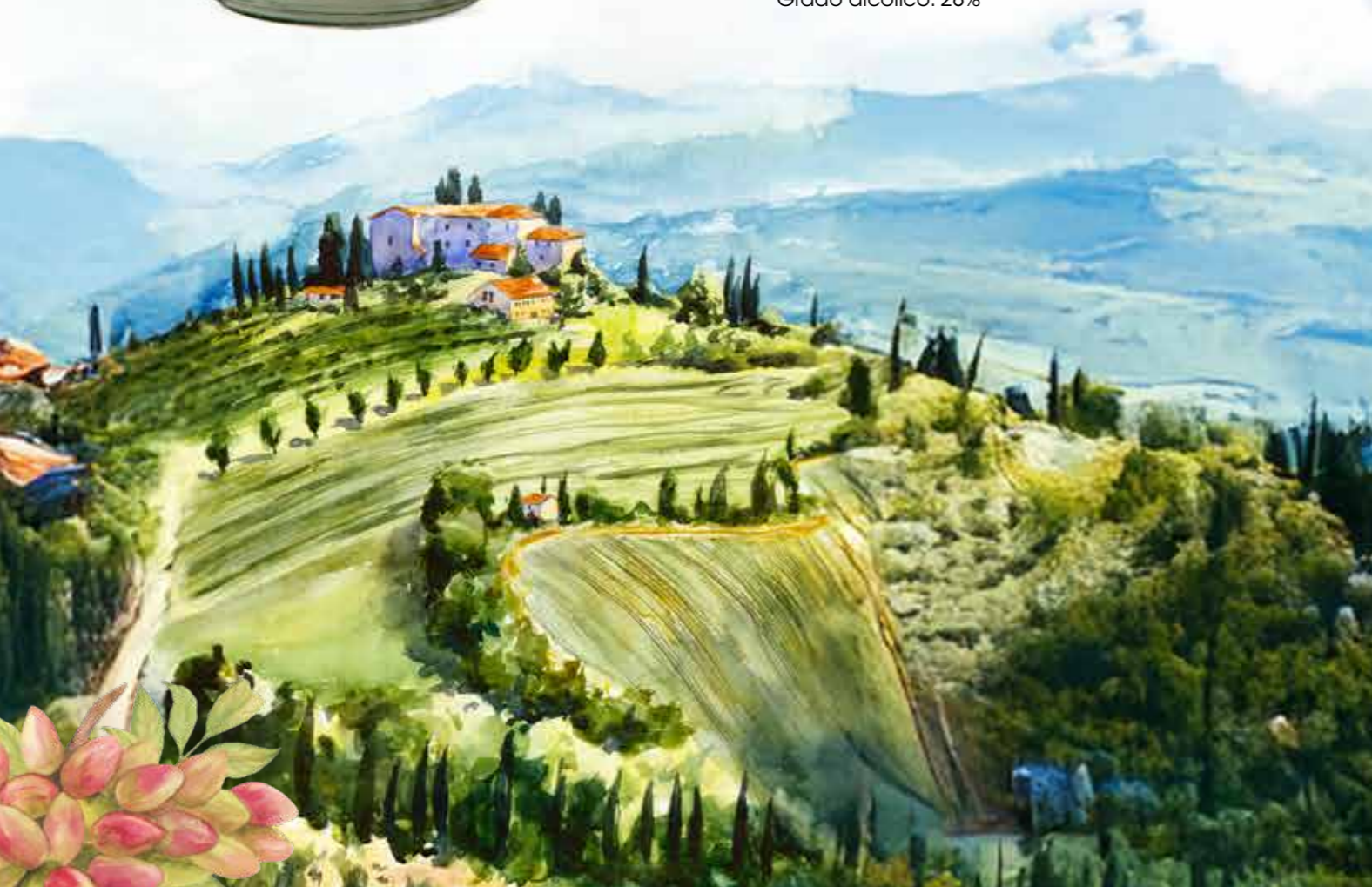
Aspetto:

Dal colore verde brillante, che rispecchia la peculiarità di questo prodotto.

Gusto:

Un liquore dall'iniziale gusto dolce e dal sapore avvolgente, con un intenso sapore di Pistacchio e note di mallo di Noce e frutta secca. Il suo sapore e la sua versatilità lo rendono adatto a svariati utilizzi: ottimo servito freddo come dopo pasto, liscio o con ghiaccio, ed interessante miscelato in deliziosi cocktail.

Grado alcolico: 28%



## Liquore al Melone di Toscana

Prodotto mediante infusione di fette di meloni dell'Isola d'Elba. Dal gusto fresco e dolce, con spiccate note di frutta, al naso è molto aromatico, con un'intensa percezione di Melone maturo.

Da bersi fresco, sia liscio che con ghiaccio, è perfetto sia da solo che miscelato in profumati cocktail.



## Crema Limoncino

Le creme hanno tutte i formati sia da 1 Litro, sia da 50 cl che da 20 cl.

Liquore ottenuto mediante infusione di scorze di limone e conseguente miscelazione con latte. Il prodotto si compone di latte, panna, zucchero, alcool idrato, caseinato di sodio, sciroppo di glucosio, aromi.

1 L  
Cod. C1L



50 Cl  
Cod. C2L



20 Cl  
Cod. C3L



20 Cl  
Cod. CM



50 Cl  
Cod. C2M



1L  
Cod. C1M

## Crema Meloncello

Le creme hanno tutte i formati sia da 1 Litro, sia da 50 cl che da 20 cl.

Liquore ottenuto mediante infusione di fette di melone e conseguente miscelazione con latte. Il prodotto si compone di latte, panna, zucchero, alcool idrato, caseinato di sodio, sciroppo di glucosio, aromi.



## Crema



100 CL: C1A  
50 CL: C2A  
20 CL: C3A

Arancino



100 CL: C1I  
50 CL: C2A  
20 CL: C3I

Iris



100 CL: C1C  
50 CL: C2C  
20 CL: C3C

Caffè



100 CL: C1F  
50 CL: C2F  
20 CL: C3F

Fragola



100 CL: C1LA  
50 CL: C2LA  
20 CL: C3LA

Fior di latte



100 CL: C1G  
50 CL: C2G  
20 CL: C3G

Gianduia



100 CL: C1CR  
50 CL: C2ACR  
20 CL: C3CR

Caraibi



100 CL: C1P  
50 CL: C2P  
20 CL: C3P

Pistacchio



100 CL: C1ME  
50 CL: C2ME  
20 CL: C3ME

Menta



100 CL: C1CC  
50 CL: C2CC  
20 CL: C3CC

Cioccolato



100 CL: C1B  
50 CL: C2B  
20 CL: C3B

Banana

## Crema

## Gin

Botanico  
Timo, Camomilla  
e Rosmarino

Gin ottenuto mediante un'infusione di erbe aromatiche cresciute e coltivate direttamente presso fioriere poste all'esterno dello stabilimento del liquorificio Morelli.

Questo prodotto è stato interamente ideato sia nelle materie prime che nella realizzazione grafica in Toscana, il nostro studio grafico di Pisa ne ha curato l'immagine e sapienti maestri vetrai e incisori a Empoli ne hanno realizzato la stampa sul vetro.

Il prodotto contiene il 45% di alcool per mantenere le peculiarità delle erbe aromatiche che lo caratterizzano ed è conferito in bottiglie da cl 70 di vetro.



Cod. N84  
70 CL



## Vintage

### Amaro Arancia

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di infuso di arance, alcool, acqua, zucchero, infuso di amaro e di china.

### Sambuca al Caffè

Questo liquore viene preparato mediante la miscelazione di acqua con zucchero e gli aromi naturali, derivanti dalla lavorazione dell'anice stellato, che in un secondo tempo da vita a oli essenziali che vanno a comporre l'aroma naturale della sambuca a cui si aggiunge aroma di caffè.

### Amaretto della Torre

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di acqua, con zucchero caramellato e aromi naturali.

## Vintage

### China

Liquore dolce, molto simile ad un amaro ma molto più gradevole e dal sapore molto intrigante; tipicamente italiano, è un liquore che ha fatto la storia della liquoreria italiana, caratteristico anche per la sua composizione a base di chinino, essendo prodotto mediante un infuso che si ottiene macerando la corteccia dell'albero della china che contiene all'interno poteri curativi per malattie al sistema respiratorio.

### Rabarbaro

Liquore dolce, molto simile ad un amaro ma molto più gradevole e dal sapore molto intrigante, molto tipico italiano è un liquore che ha fatto la storia della liquoreria italiana, caratteristico anche per la sua composizione a base di un estratto ottenuto mediante la macerazione di una radice chiamata Rhæum Officinale e diverse erbe aromatiche.



## Spiriti di Caffè

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza.

## di Mirtilli

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza. Il prodotto contiene al suo interno 60 gr di mirtilli.

## di Liquirizia

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza.



70 Cl  
Cod. N103



70 Cl  
Cod. N104



70 Cl  
Cod. N105



## Spiriti di Fragola

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza. Il prodotto contiene al suo interno 60 gr di fragoline di bosco.

## di Noce

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza.

## di Ciliegia

Prodotto a base di alcool e vino rosso, sapientemente mescolati e aromatizzati con infusi di frutta e di succo di frutta dalla rispettiva fragranza. In un secondo momento viene aggiunta acqua e zucchero.

## di Cacao

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza.



70 Cl  
Cod. N106



70 Cl  
Cod. N107



70 Cl  
Cod. N108



70 Cl  
Cod. N109



## Sambuca

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di acqua, con zucchero e aromi naturali. Questo liquore viene preparato mediante la miscelazione di acqua con zucchero e gli aromi naturali, derivanti dalla lavorazione dell'anice stellato.

70 Cl  
Cod. N110



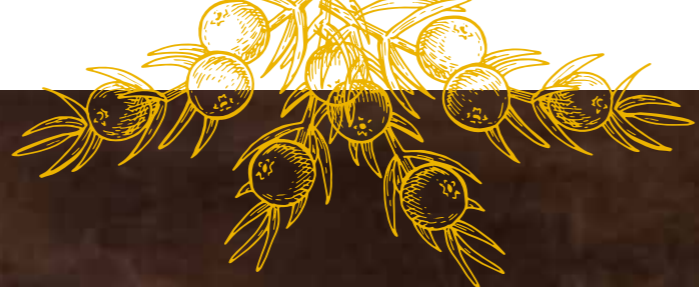
## Amaro alle Erbe

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di aromi naturali ed erbe. Questo liquore viene preparato mediante la miscelazione di acqua, zucchero e aromi naturali derivanti dalla lavorazione di erbe aromatiche naturali, che ne conferiscono il sapore.

70 Cl  
Cod. N113



# AMARO QUINTA ERA



Amaro Quinta Era celebra l'ingresso in azienda della quinta generazione della famiglia Morelli. Un prodotto al passo coi tempi, che unisce i due "drink" più richiesti negli ultimi anni dagli Italiani: l'Amaro ed il Gin. Nasce infatti da una base di puro Gin distillato, in cui vengono poi poste in infusione erbe e radici tipiche dell'amaro, quali il Rabarbaro, la China, la Genziana ed il Carciofo.

Da bersi liscio, freddo, con ghiaccio, o miscelato in creativi cocktail, non ci sono regole!

Si tratta di un favoloso connubio tra tradizione ed innovazione, che sta già riscuotendo un notevole successo e che ha già regalato all'azienda grandi soddisfazioni, come la vittoria della Medaglia d'Oro al Concours Mondiale di Bruxelles, uno dei più prestigiosi premi per liquori e distillati al mondo.

In sintonia con la missione aziendale di sostenibilità, la bottiglia è realizzata utilizzando vetro riciclato.



Cod. ERA22



# RHUM

Morelli presenta la sua linea di Rhum, ispirata alle ricette originali del 1913, anno in cui la famiglia Morelli iniziò la sua produzione di rum. Questa collezione non è solo un omaggio al passato, ma una reinterpretazione moderna delle antiche tradizioni toscane. Le ricette, recuperate dagli archivi storici del liquorificio, sono state rivisitate e innovate per adattarsi ai gusti contemporanei, mantenendo intatti i valori di artigianalità, qualità e autenticità che contraddistinguono da oltre un secolo la produzione Morelli.



PONCE AL  
**RHUM**  
 ALLA TOSCANA



Il Ponce al Rhum è un vero e proprio tuffo nella tradizione toscana. Questa antica ricetta prevede la miscelazione di Rum distillato, zucchero e aromi naturali, per creare un liquore intenso e avvolgente, perfetto per le fredde serate invernali. Originario dei porti livornesi, il ponce è un simbolo della cultura popolare toscana. La versione proposta da Morelli rispetta la tradizione ma con un tocco di modernità, per rendere questa bevanda storica adatta anche ai palati più esigenti.

**RHUM**  
 E MIELE



Un incontro perfetto tra la dolcezza naturale del miele e l'intensità del rum. Il Rhum al Miele Morelli è ottenuto miscelando un pregiato distillato di rum con miele toscano di acacia, selezionato per la sua purezza e delicatezza. Questa proposta rispecchia l'anima del territorio, richiamando i sapori autentici della campagna toscana.

**RHUM**



Distillato dalla melassa di canna da zucchero, il Rhum Bianco Morelli è la base perfetta per la preparazione di cocktail dal sapore intenso e fresco. La sua purezza e leggerezza lo rendono ideale per chi cerca un distillato versatile, capace di esaltare ogni mix. Questo Rhum è pensato per chi ama sperimentare in miscelazione, ma si presta anche a essere degustato liscio, per apprezzarne le note aromatiche autentiche.

**RHUM**  
 INVECCHIATO



Per i palati più esigenti, Morelli propone un Rhum Invecchiato, ottenuto dalla distillazione di melassa di canna da zucchero e lasciato maturare per almeno un anno in grandi botti. Il risultato è un distillato ricco e complesso, con note di legno, spezie e vaniglia che si sprigionano ad ogni sorso. Perfetto per una degustazione lenta e meditativa, il Rhum Invecchiato rappresenta il fiore all'occhiello della linea.

# EQUIVOCO

## LIQUORE A BASE DI RHUM E CARMELLO SALATO

Un liquore a base di pregiato Rhum, aromatizzato con Caramello Salato. Il nome ne incarna l'essenza: il dolce incontra il salato. Un controsenso, una contraddizione, un errore delizioso, appunto, un meraviglioso Equivoco.





**PRODOTTI  
DA MISCELAZIONE**



## GIN FONDATORE

Distillato tra i più famosi al mondo per dinamicità ed eleganza, trova il suo habitat naturale nell'universo della mixology.

Questo distillato ottenuto mediante infusione di bacche di ginepro ed altri botanicals è un grande classico. Lo abbiamo realizzato con un obiettivo ben preciso: quello di creare il gin più pregiato di sempre della nostra gamma, che infatti abbiamo dedicato al Cav. Leonello Morelli, colui che ha fondato l'azienda nel 1911. Godibile anche liscio, trova la sua esaltazione come ingrediente principe di celebrati cocktail.



1,0 L  
Cod. 2132



1,5 L  
Cod. 2132B



# *bitter*

Liquore classico da aperitivo dal gusto armonioso ed amaricante.

Il colore è amaranto fitto e corposo ed il sapore è proprio quello amaricante caratteristico della tipologia, qui accompagnato da note leggermente dolci conferite da una percentuale di zucchero. Per la sua produzione utilizziamo più di venti varietà di erbe appositamente selezionate. Da consumare sia liscio che miscelato.



# aperitivo

## DI TOSCANA

Liquore classico da aperitivo ideale sia liscio sia con Prosecco e fetta di arancia.

Il colore è rosso scuro con riflessi aranciati e il gusto risulta particolarmente vellutato. Si tratta della nuova versione aziendale della bottiglia prima chiamata "Aperitivo S.Luca" nota presso i consumatori con l'appellativo "Aperitivo di Pontedera". La tradizione continua vestendosi di contemporaneità.



150 Cl  
Cod. 2134



100 Cl  
Cod. 2134B



# apricot

Liquore da aperitivo dal colore arancione brillante al gusto di albicocca con finale agrumato conferito dall'arancio amaro. Questa bevanda dalla vivacissima nuance arancione si differenzia dalla precedente versione a partire dalla base cerealicola. Al palato si esprime con armoniosa rotondità, rivelando un sapore inconfondibile di albicocca con un finale di arancio amaro che segna il retrogusto. Da consumare sia liscio sia miscelato.



100 Cl  
Cod. 2135



150 Cl  
Cod. 2135B



## *triple sec*

Questo liquore venne lanciato per la prima volta in Francia nel 1834 e da quel momento aziende di vari Paesi ne iniziarono la produzione. Il risultato fu una sua grandissima diffusione, favorita anche dalla sua spiccata versatilità che in breve tempo lo rese una delle bevande più utilizzate nella produzione di vari cocktail.



100 Cl  
Cod. 2136



150 Cl  
Cod. 2136B





# 1911 VERMOUTH DI TOSCANA

Il nostro Vermouth di Toscana è un Vermouth Rosso prodotto esclusivamente a partire da Vino e materie prime Toscane, dal gusto bilanciato tra dolcezza e spezie. Può essere bevuto da solo, prevalentemente come aperitivo, ma soprattutto miscelato, andando dunque a completare la nostra offerta dedicata alla mixology.



# Limoncino 30°

Liquore ottenuto mediante infusione di scorze di limone messe a macerazione nell'alcool e successiva aggiunta di acqua, zucchero e aromi naturali.

2 L  
Cod. N91

1 L  
Cod. N92

50 Cl  
Cod. N93



50 Cl  
Cod. N94



# Arancino 30°

Liquore ottenuto mediante infusione di scorze di arance messe a macerazione nell'alcool e successiva aggiunta di acqua, zucchero e aromi naturali.

2 L  
Cod. N96

1 L  
Cod. N95



## AMARO ETRUSCO

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di acqua con zucchero e aromi naturali, derivanti dalla lavorazione di erbe aromatiche naturali, che ne conferiscono il sapore.

Aamro etrusco  
N169/1



## SAMBUCA

Questo liquore viene preparato mediante la miscelazione di acqua con zucchero e gli aromi naturali, derivanti dalla lavorazione dell'anice stellato, che in un secondo tempo da vita a oli essenziali che vanno a comporre l'aroma naturale della sambuca.

Molto intensa la percezione del sapore dell'anice, dal profumo inconfondibile, molto morbida in bocca e dalla consistenza zuccherina importante.

Sambuca  
N162/1



## PUNCH LIVORNESE

Bevanda alcolica nata a Livorno tra il XVII e il XVIII secolo. Si usa berlo caldo in un bicchierino di vetro, con zucchero, fetta di limone, il tutto portato ad ebollizione, poi si aggiunge caffè fino a colmare il bicchiere.

Ponche livornese  
N165/1



ANICE



MARASCHINO



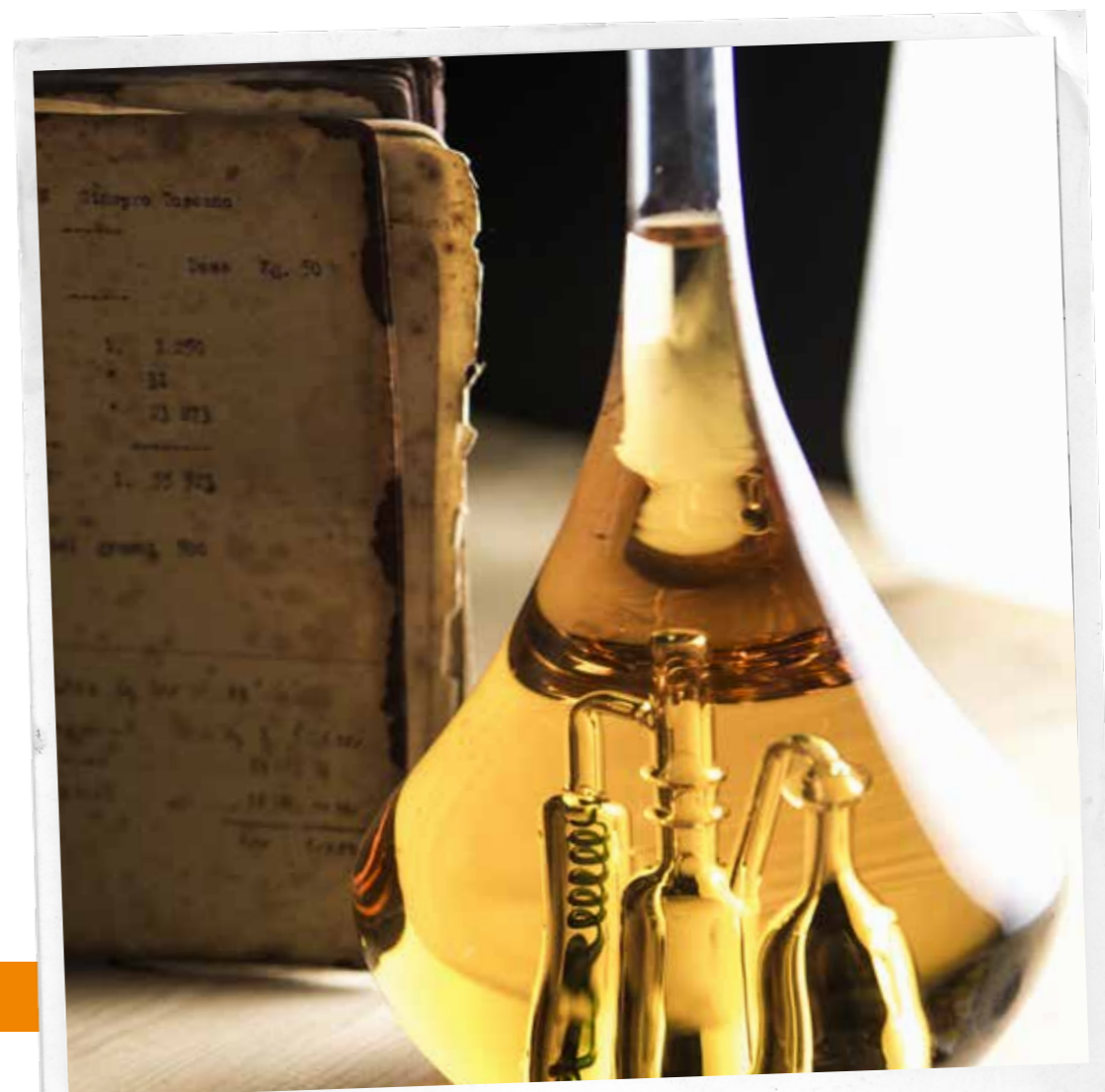
PONCE AL MANDARINO



ALCHERMES



**MORELLI**  
TUSCANY



**GRAPPE  
E DISTILLATI**

# Grappa Toscana

## Bianca

Grappa di origine toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce fresche di origine certificata Toscana.

1 L  
Cod. N147

50 Cl  
Cod. N148



50 Cl  
Cod. N01

70 Cl  
Cod. N02

1 L  
Cod. N03

1,5 L  
Cod. N04

1,5 L  
Cod. N05

1 L  
Cod. N06

70 Cl  
Cod. N07

50 Cl  
Cod. N08



# Grappa Toscana

## Invecchiata

Grappa di origine toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce fresche di origine certificata Toscana poste poi ad invecchiare in grandi botti.

## Grappa 40°

## Bianca

Grappa generica di multi vitigno ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce derivanti da più zone italiane, dal gusto amabile e rotondo, di facile consumo, molto consigliata per chi deve farne molto consumo.

1,5 L  
Cod. N39



1 L  
Cod. N40



## Grappa 40°

## Invecchiata

Grappa generica di multi vitigno ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce derivanti da più zone italiane, dal gusto amabile e rotondo, di facile consumo, molto consigliata per chi deve farne molto consumo. Invecchiata in grandi botti di rovere per 12 mesi.

1,5 L  
Cod. N42



1 L  
Cod. N41



Bianca 1,5 L  
Cod. N09



## Grappa 98 Bianca

Grappa celebrativa per l'apertura della nuova sede di Montanelli, dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante distillazione di vinaccia freschissima, di origine Italiana.

Bianca 70 Cl  
Cod. N10



Versatore 2 posti  
Cod. N133



Versatore 1 posti  
Cod. N132



## Grappa 98 Invecchiata

Grappa celebrativa fatta in occasione della apertura della nuova sede di Montanelli, avvenuta dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante distillazione di vinaccia freschissima, di origine Italiana, invecchiata in grandi botti di rovere per almeno 12 mesi.

Invecchiata 1,5 L  
Cod. N12



Invecchiata 70 Cl  
Cod. N11



## Grappa di Moscato

### Bianca

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Moscato.



Bianca 70 Cl  
Cod. N13 —



Bianca 10 Cl  
— Cod. N14

## Grappa di Moscato

### Riserva

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Moscato. Invecchiata in grandi botti di rovere per almeno 18 mesi e quindi da denominarsi Riserva.



Riserva 10 Cl  
— Cod. N16

Riserva 70 Cl  
Cod. N15 —

## Grappa di Chianti

### Bianca

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Chianti.



Bianca 10 Cl  
Cod. N17 —

Bianca 70 Cl  
— Cod. N18

## Grappa di Chianti

### Riserva

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Chianti. Invecchiata in grandi botti di rovere per almeno 18 mesi e quindi da denominarsi Riserva.



Riserva 10 Cl  
Cod. N19 —

Riserva 70 Cl  
— Cod. N20



# Grappa di Vernaccia Bianca

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Vernaccia di San Gimignano.



70 Cl  
Cod. N32



10 Cl  
Cod. N33

70 Cl  
Cod. N25



50 Cl  
Cod. N26



10 Cl  
Cod. N27



# Grappa di Brunello Bianca

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Brunello di Montalcino.

# Grappa di Brunello Riserva

Grappa di origine toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce fresche utilizzate per la produzione di vino Brunello di Montalcino. La grappa Brunello riserva viene posta poi in botti per il suo invecchiamento per 18/24 mesi.

50 Cl  
Cod. N29



10 Cl  
Cod. N28



## Grappa al Miele

Liquore a base di grappa di origine toscana, ottenuta mediante la distillazione di vinacce freschissime mescolate a miele italiano di primissima qualità.

70 Cl  
Cod. N47



50 Cl  
Cod. N48



20 Cl  
Cod. N49



## Grappa 50e50

### Riserva

Grappa ottenuta mediante l'incontro di due mondi e due gusti: la grappa di Chianti Riserva di origine toscana e la grappa di Moscato Riserva di origine trentina. Le due grappe, poste in grandi botti di rovere per almeno 18 mesi, sono un mix incredibile di gusti e sapori, aromatica piacevole e grande qualità. Un prodotto veramente unico, medaglia d'oro al concorso mondiale di Bruxelles

70 Cl  
Cod. N38



## Farmacia

### Grappa Brunello

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Brunello di Montalcino.

### Grappa Stravecchia

Ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce fresche di origine toscana. Questa grappa viene posta poi in botti per il suo invecchiamento.

1 L  
Cod. N43



1 L  
Cod. N44



## Decanter BRANDY 20 ANNI

Acquavite di vino ottenuta mediante la distillazione in continuo di vini generici ma rigorosamente di origine Italiano.



70 Cl  
Cod. N50



70 Cl  
Cod. N51



70 Cl  
Cod. N52



## Decanter GRAPPA MOSCATO RISERVA

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Moscato, poste poi ad invecchiare in grandi botti.

## GRAPPA BRUNELLO RISERVA

Grappa di origine toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce fresche utilizzate per la produzione di vino Brunello di Montalcino. Questa grappa viene posta poi in botti per il suo invecchiamento.

70 Cl  
Cod. N53



70 Cl  
Cod. N54



70 Cl  
Cod. N55



## Cru 98 Bianca

Grappa celebrativa in occasione dell'apertura della nuova sede di Montanelli avvenuta dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante la distillazione di vinaccia freschissima di origine italiana.

## Acacia

Grappa celebrativa in occasione dell'apertura della nuova sede di Montanelli avvenuta dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante la distillazione di vinaccia freschissima derivante da uva amarone e moscato e una percentuale di uve generiche italiane.

Posta in grandi botti di rovere per 12 mesi e poi ulteriormente affinata in piccole barrique di acacia da 225 litri.

## Invecchiata

Grappa celebrativa in occasione dell'apertura della nuova sede di Montanelli avvenuta dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante la distillazione di vinaccia freschissima derivante da uva amarone e moscato e una percentuale di uve generiche italiane.

Posta in grandi botti per 12 mesi di rovere, viene poi ulteriormente affinata in barrique di rovere da 225 litri.



## Grappa Centenario

Grappa celebrativa prodotta per il compimento di un secolo di attività dell'azienda. La grappa è un assemblaggio di vinacce italiane derivanti da uvaggi di amarone, moscato e altre tipologie generiche. Posta in grandi botti di rovere e poi ulteriormente affinata in piccole botti da 225 litri per altri 12 mesi, riposa in bottiglie per altri 6 mesi.

Astuccio Tubo  
N128T

Grappa Centenario  
N57



Astuccio Legno  
+ 3 bicchieri  
N129



## GRAPPA INVECCHIATA ACQUAVITE DI VINACCIA



Una ulteriore evoluzione della Grappa Centenario, una grappa che ormai raccoglie premi dovunque nel mondo. Questa Grappa VS nasce come fine di un percorso di qualità, andando a prendere la Grappa Cru Centenario alla fine del suo percorso di invecchiamento e farla nuovamente invecchiare in botti da 220 lt; botti che hanno invecchiato per almeno 30 anni il vin santo. Il periodo di affinamento in tali botti non è definito, in quanto il clima, il periodo, la grappa e il legno possono mutare e cambiare continuamente il risultato finale. La mano dell'artigiano che campiona continuamente il prodotto riesce a stabilire quale sia il periodo e i tempi giusti dell'affinamento. Questo è un prodotto di altissimo valore artigianale e di grande esclusività; pensando che ne vengono prodotte 1000 bottiglie ogni anno, questa grappa rappresenta l'apice più alto dell'artigianalità dell'azienda Liquorificio Morelli.

Astuccio Tubo  
N128T

Grappa VS  
N36



Astuccio Legno VS  
+ 3 bicchieri  
N129



## Farmacia 20 Cl

Cod. N58



## Grappa di Chianti

Cod. N59



## Grappa di Chianti Riserva

Cod. N60



## Grappa di Brunello

Cod. N61



## Grappa di Brunello Riserva

## Liquori Tascabili 10 Cl

Limoncino

Arancino

Amaro alle Erbe

Sambuca

Grappa di Chianti

Brandy 20 anni

Grappa Bianca Toscana

Grappa Riserva Toscana

10 Cl  
Cod. N7110 Cl  
Cod. N7010 Cl  
Cod. N6910 Cl  
Cod. N6810 Cl  
Cod. N6410 Cl  
Cod. N6510 Cl  
Cod. N6610 Cl  
Cod. N67

# Magnum

Grappa Bianca Toscana

Grappa di Chianti

Grappa di Chianti Riserva

Piedistallo magnum  
2 posti

Cod. N131



4,5 L  
Cod. N72

4,5 L  
Cod. N73

4,5 L  
Cod. N74

Piedistallo magnum  
3 posti

Cod. N130

4,5 L  
Cod. N77

4,5 L  
Cod. N78

4,5 L  
Cod. N79

4,5 L  
Cod. N80

4,5 L  
Cod. N81



# Magnum

Grappa di Moscato

Grappa di Moscato Riserva

Grappa di Vernaccia

Grappa di Brunello

Grappa di Brunello Riserva

## Brandy

### Riserva

Acquavite di vino ottenuta mediante la distillazione in continuo di vini generici ma rigorosamente di origine Italiana. Per l'invecchiamento viene posta in grandi botti per 20 anni.

70 Cl  
Cod. N83



100 Cl  
Cod. N83B



**MORELLI**  
TUSCANY



**CONFEZIONI  
E ASTUCCI**

# Astucci in legno

Tutti i prodotti Morelli possono essere confezionati con eleganti astucci, perfetti per ogni tipo di occasione.

Cod. N114

Cod. N115

Cod. N116



Astucciolegno componibile



Astuccio legno decanter  
Cod. N120



Astuccio legno  
Cod. N121



# Astucci in legno

Astuccio due bicchieri due bottiglie  
Cod. N117



Astuccio 4 monovitigni  
cl 10  
Cod. N126

CONFEZIONIED ACCESSORI

CONFEZIONI ED ACCESSORI

# Astucci in cartone



Astuccio Carta Decanter  
Cod. 2115



Astuccio Carta Amaro V Era  
Cod. N150



Paper Case 1lt  
Cod. 2114



Paper Case Magnum 98 L 1,5  
Cod. 2111



Cod. 2111



Cod. 2112



Cod. 2113



Cod. 2114



Cod. 2115



Cod. 2116



Cod. 2117



Astuccio Carta 50cl  
Cod. 2117



Astuccio Carta 70cl  
Cod. 2116



# Box - Cofanetti



Box Amaro V Era + 2 bicchieri N151

Box Limoncino/Arancino/Crema + 3 bicchieri N152



## Scaffali

Scaffale  
Cod. N135

## Carrelli

Carrello in legno  
Cod. N136

## Versatori

Versatore 1 posti  
Cod. N132



Versatore 2 posti  
Cod. N133



Bicchierino liquore  
Cod. N139



## Grembiule

Grembiule nero  
Cod. N142

# Shopper & Bags



Shopper Grande  
Cod. N144



Shopper Piccolo  
Cod. N145



# Morelli Illustrazioni

Cod. 2128



**MORELLI**  
TUSCANY



**FOOD**

# La Colomba Artigianale



TUSCANY  
**MORELLI**  
 ANTICA GRAPPERIA  
**LA COLOMBA**  
 ARTIGIANALE  
 CON  
 GRAPPA TOSCANA  
 E CIOCCOLATO FONDATE



con Grappa Toscana

Colomba artigianale con cioccolato fondente aromatizzata alla grappa

750 g  
Cod. CG40

TUSCANY  
**MORELLI**  
 ANTICA GRAPPERIA  
**LA COLOMBA**  
 ARTIGIANALE  
 CON  
 ARANCINO 32°  
 E CANDITI ALL'ARANCIA

750 g  
Cod. CA32

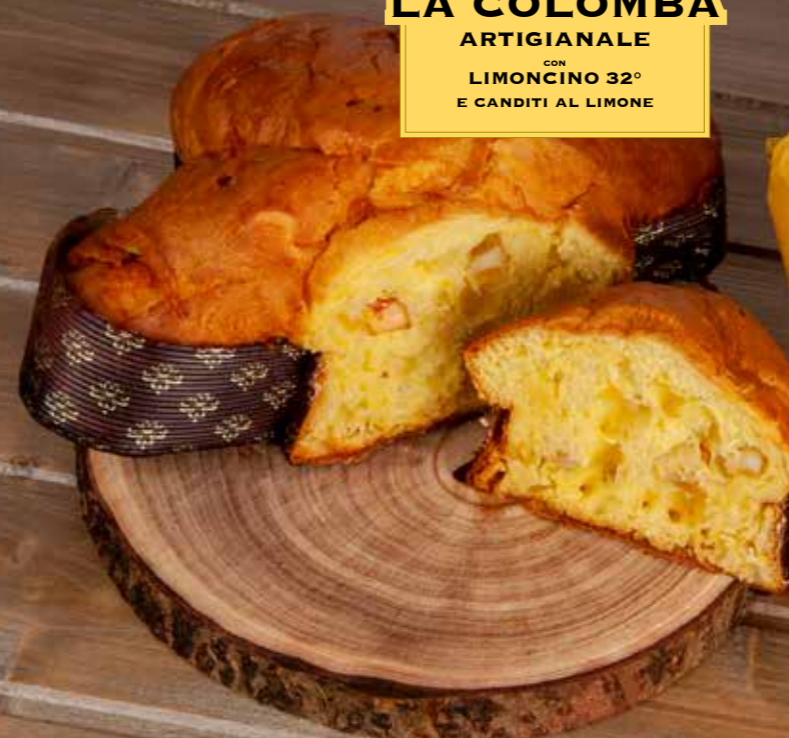


Arancino 32°

Colomba artigianale e canditi all'arancia

TUSCANY  
**MORELLI**  
 ANTICA GRAPPERIA  
**LA COLOMBA**  
 ARTIGIANALE  
 CON  
 LIMONCINO 32°  
 E CANDITI AL LIMONE

750 g  
Cod. CL32



Limoncino 32°

Colomba artigianale e canditi al limone

## Panettone Limoncino 32°

750 g  
Cod. 1002

Questo panettone artigianale è stato realizzato con materie prime sceltissime del nostro territorio e con limoni italiani di altissima qualità, che costituiscono la base dell'ingrediente principe di questo panettone speciale: il Limoncino 32° dell'Antica Grapperia Toscana Morelli.



## Panettone Arancino 32°

Questo panettone artigianale è stato realizzato con materie prime sceltissime del nostro territorio e con arance italiane di altissima qualità, che costituiscono la base dell'ingrediente principe di questo panettone speciale: l'Arancino 32° dell'Antica Grapperia Toscana Morelli.

750 g  
Cod. 1003



## Panettone al Ponce

750 g  
Cod. 2138

Questo panettone al ponce è un inno alla toscaneità. Il liquore tipicamente livornese che lo imbeve dona un piacevole contrasto dolce amaro al palato, mentre il morso è reso ancora più intrigante dalla presenza di granelli di cioccolato fondente.



## Panettone Grappa

Questo panettone artigianale è stato realizzato con materie prime sceltissime del nostro territorio. Ciascun ingrediente è frutto di un'accurata selezione e lavorato artigianalmente, per restituirvi il vero sapore della tradizione. Non poteva mancare l'ingrediente speciale: un grande classico, la Grappa Toscana dell'Antica Grapperia Toscana Morelli.

750 g  
Cod. 1004



## Panettone V Era

750 g  
Cod. 2140

Panettone realizzato con materie prime di primissima qualità e bagnato con uno sciroppo a base di Amaro Quinta Era, un prodotto che nasce da una base di distillato di gin, posto in infusione con rabarbaro, china, genziana e carciofo. Dal gusto delicato e inconfondibile, il tutto è accompagnato da gocce di cioccolato bianco che ben si equilibrano dando dolcezza al gusto dell'Amaro Quinta Era.



## Panettone al liquore al Pinolo di Pisa

750 g  
Cod. 20261

Questo prodotto è frutto dell'eccellenza artigiana della Toscana e delle sue materie prime: un soffice Panettone impreziosito da gocce di finissimo cioccolato fondente, zuppo di Liquore al Pinolo di Pisa Morelli, ottenuto dall'infusione di veri Pinoli del Parco di San Rossore in alcol.



## Panettone Amaretto

750 g  
Cod. 2139

Panettone realizzato con materie prime di primissima qualità, compreso un burro di alta pasticceria, e bagnato con uno sciroppo a base di Amaretto della Torre. Dal gusto delicato e inconfondibile, è completato da gocce di cioccolato bianco che si sposano perfettamente con il gusti dell'Amaretto.



## Panettone al liquore al Pistacchio di Toscana

750 g  
Cod. 20262

Questo prodotto è frutto dell'eccellenza artigiana della Toscana e delle sue materie prime: un soffice Panettone impreziosito da gocce di finissimo cioccolato, zuppo di Liquore al Pistacchio di Toscana Morelli, ottenuto dall'infusione di veri Pistacchi Toscani in alcol.



## Albero di Natale

Questo albero di Natale in legno, alto quasi 1,90m con la stella, è un'idea pratica ed elegante per decorare il proprio punto vendita con una coloratissima e originale esposizione dei nostri Panettoni. Facile da montare, è dotato di 36 ganci a cui si possono appendere ben 36 Panettoni.



Albero di Natale  
N2024

## Pan Grappa

Un lievito tipo panettone, con gocce di cioccolato fondente di altissima qualità e lievito madre. Prodotto molto bagnato, si presenta profumato e piacevole, esaltato dall'aroma e dal sapore di grappa molto spiccati. Consistente come la Grappa Toscana che lo bagna. Ottimo come fine pasto, come spuntino pomeridiano o accompagnato ad una buona degustazione di grappa e sigaro. Incartato in involucri termosaldati salvafreschezza posti in scatole di cartone rigide e impilabili.



520 g  
Cod. 1007

## Pan Limoncino

Un lievitato tipo panettone, con canditi di altissima qualità e lievito madre. Prodotto molto bagnato, si presenta profumato e piacevole, esaltato dal Limoncino Morelli che gli dà sapore e aroma.

Ottimo come dolce a fine pasto, ma anche come spuntino a mezza giornata o come colazione mattutina. Incartato in involucri termosaldati salvafreschezza posti in scatole di cartone rigide e impilabili.



520 g  
Cod. 1005

## Pan Arancino

Un lievitato tipo panettone, con canditi di altissima qualità e lievito madre. Prodotto molto bagnato, si presenta profumato e piacevole, esaltato dall'Arancino Morelli che gli dà sapore e aroma.

Ottimo come dolce a fine pasto, ma anche come spuntino a mezza giornata o come colazione mattutina. Incartato in involucri termosaldati salvafreschezza posti in scatole di cartone rigide e impilabili.



520 g  
Cod. 1006

## Pantorroni

I Pantorroni del Liquorificio Morelli nascono dall'incontro tra la secolare tradizione del pantorrone irpino e la creatività liquoristica toscana. Strati di fragrante Pan di Spagna e gustoso torrone si alternano, impreziositi da grappa, ponce alla livornese, limoncino, arancino e amaretto. Il risultato è un dolce unico, ricoperto da un vellutato strato di cioccolato fondente, in cui la morbidezza del Pan di Spagna e il carattere deciso dei liquori si fondono in un'armonia irresistibile di sapori. Un'esperienza tutta da gustare.



Cod. 2501



Cod. 2502



Cod. 2503



Cod. 2504



Cod. 2506



Cod. 2507



## CANTUCCINI



Cantuccini  
buccia di limone  
e mandorla

200 gr  
Cod. 1009



Cantuccini  
buccia di limone  
e cioccolato

200 gr  
Cod. 1008



Cantuccini  
buccia di arancia  
e mandorla

200 gr  
Cod. 1011



Cantuccini  
buccia di arancia  
e cioccolata

200 gr  
Cod. 1010

## Pappardelline al Limoncino

Cod. N1001

Questo prodotto nasce dall'idea di coniugare una tradizionale bevanda alcolica italiana, dalle note inconfondibilmente fresche e agrumate, a un alimento che da sempre si trova sulle tavole italiane: la pasta. La pasta al limoncino nasce dalla fusione del pluripremiato limoncino 32° del Liquorificio Morelli con la sapiente arte di pastificazione del Pastificio Morelli: secoli di storia si fondono per regalarvi un prodotto di grande gusto e sapore, dove il grano si sposa perfettamente con l'aroma piacevole e delicato di questo pregiato limoncino. Questa pasta è ottima con un filo di olio, ma anche abbinata a funghi e tartufi. Si sposa perfettamente con gamberetti e vongole in piatti di pesce e con condimenti a base di verdure.



LIQUORI  
**MORELLI**  
TUSCANY

*un secolo di qualità*

Via Antonio Meucci - 56036 Forcoli (PI)  
Tel. +39 0587 629044

[www.liquorimorelli.it](http://www.liquorimorelli.it)  
[info@liquorimorelli.it](mailto:info@liquorimorelli.it)