

A dark, stylized map of the world is centered on the page. The map is rendered in a dark grey or black color, showing the outlines of continents and major islands. The word "SUNSPIRITS" is written in a white, serif font, centered horizontally and vertically over the map. The background is a solid dark grey or black.

SUNSPIRITS





ERC SUNSPIRITS È UNA REALTÀ CHE AFFONDA LE SUE RADICI NELLA SPLENDIDA CORNICE DEL LAGO DI GARDA, IN TRENTINO.

Facente parte di un gruppo di imprese **con oltre 25 anni di esperienza** nel settore degli spirits, ha consolidato la sua presenza a Cuba dal 1996, dove la passione per l'arte della distillazione ha trovato il suo fulcro. Gestita con visione e dedizione da tre soci, l'azienda opera in sinergia con la prestigiosa Corporación Cubaron S.A., creando una **connessione profonda tra le tradizioni cubane** e la modernità dei metodi produttivi.

ERC SUNSPIRITS & CUBA

Un legame che, come un buon distillato, si è affinato nel tempo, dando vita a una storia unica che dura da oltre 25 anni, testimone di passione, esperienza e di un amore condiviso per l'eccellenza nel mondo degli spirits.

ORIGINI ANTICHE DEL RON

Il Ron ha radici che risalgono al primo millennio, ma la sua diffusione nelle Americhe è attribuita a Cristoforo Colombo. Nel 1493, Colombo trasportò talee di canna da zucchero dalle Isole Canarie ai Caraibi, introducendo l'ingrediente fondamentale per la produzione del Ron.

PRIMA DISTILLAZIONE E RON LIGERO

La prima distillazione documentata del Ron risale al XVII secolo nei Caraibi, dove gli schiavi scoprirono che dalla fermentazione della melassa si poteva ottenere un distillato alcolico, consumato senza invecchiamento. Con il tempo, si sviluppò il "Ron Ligerò", caratterizzato da un gusto più delicato e morbido.

SVILUPPO INDUSTRIALE DEL RON A CUBA

XV-XIX SECOLO

XV secolo: Cristoforo Colombo approda a Cuba nel 1492.

XVIII secolo: L'esplosione della produzione di zucchero a Cuba favorisce la produzione di aguardiente.

XIX secolo: Nonostante il divieto iniziale della Spagna, Cuba sviluppa una solida industria del Ron, con l'introduzione delle botti di rovere bianco nel 1862 per l'invecchiamento.

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE E LA NASCITA DEL RON LIGERO

1890

Alla **fine del XIX secolo**, Cuba inizia a utilizzare la distillazione a colonna, dando vita al Ron Ligerò, piú leggero e fresco.

La crescita della coltivazione di canna da zucchero favorisce la diversificazione delle tipologie di Ron.



CONSOLIDAMENTO DEL RON CUBANO

XX SECOLO

1993: Nascita della corporazione Cuba Ron SA, che unifica i produttori di Ron.

2012: Viene stabilita la Denominazione di Origine Protetta (DOP) per il Ron cubano.



SAO CAN

La Ronera Cardenas è una delle distillerie più antiche e prestigiose di Cuba, fondata nel 1862 a Matanzas, una città famosa per la sua tradizione nel settore della produzione del rum.

Sao Can

AGUARDIENTE 100CL



TIPOLOGIA:
TYPE

AGUARDIENTE

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

MATANZAS - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO O IN
COCKTAIL

*Savoured best
plain or in
cocktails*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

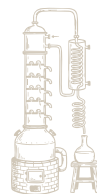
MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

DISTILLAZIONE DELLA
MELASSA A CIRCA 75
GRADI ALCOOLICI
DILUITA FINO AL
GRADO DI CONSUMO

*Distillation of molasses to about 75%
alcohol, diluted to drinking strength*



PROFUMO:
PERFUME

VEGETALE FRESCO E
PIENO

Full aroma with notes of fresh vegetables

SAPORE:
TASTE

FRESCO • EQUILIBRATO

Balanced and fresh

COLORE:
COLOR

TRASPARENTE

Clear Liquid



LT	%
1,00	40,00



CANCHANCHARA:

6 cl Sao Can Aguardiente
2 cl Miele
2 cl Succo di lime fresco
qb ghiaccio tritato
1 spicchio di lime
qb soda

*In un bicchiere basso e capiente aggiungere
il succo di succo di lime fresco, miele e
l'Aguardiente. Riempire il bicchiere con ghiaccio,
soda e mescolare accuratamente. Decorare con
una fetta di lime.*

Sao Can 3 CARTA BLANCA



	LT	%
	1,00	38,00
	0,7	38,00
	0,20	38,00

TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

38% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

MATANZAS - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

IDEALE PER
MIXOLOGY

*Perfect in
Mixology*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

BLEND DA BOTTI DIVERSE
CON ALMENO 3 ANNI DI
AFFINAMENTO

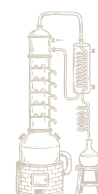
Blend of casks aged at least 3 years in white oak



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

NOTE LEGGERE DI
ZUCCHERO DI CANNA E
VANIGLIA

Light notes of Brown Sugar and Vanilla

SAPORE:
TASTE

FRUTTATO E EQUILIBRATO
CON NOTE MORBIDE

Fruity and well-balanced with soft notes

COLORE:
COLOR

CHIARO PAGLIERINO

Light strawy



MOJITO:

4 cl Sao Can Carta Blanca
3 cl succo di lime fresco
8 foglie di menta
2 cucchiaini di zucchero
di canna

*Aggiungere il lime con lo zucchero, il ron
menta e ghiaccio, attendere qualche minuto
dopodiché riempire con soda e mescolare
prima del servizio*

Sao Can ELIXIR DE RON



TIPOLOGIA:
TYPE

ELIXIR DE RON

ALCOL:
ALCHOL

32% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

MATANZAS - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO O IN
MIXOLOGY

*To be served
neat or used in
Mixology*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

DA FRUTTA TROPICALE
MACERATA IN RON
INVECCHIATO 7 ANNI

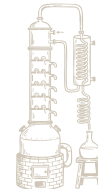
Tropical fruit macerated in 7-year-aged rum



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

FRUTTATO • FLOREALE

Floral and fruity

SAPORE:
TASTE

FUSIONE TRA RUM E
FRUTTA

Fusion between rum and fruit

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber

	LT	%
	0,20	32,00
	0,70	32,00

Sao Can AÑEJO 7



TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

38% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

MATANZAS - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO O IN
MIXOLOGY

*To be served
neat or used in
Mixology*

**MATERIA
PRIMA:**
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

BLEND DI BOTTI DIVERSE CON
ALMENO 7 ANNI DI AFFINAMENTO
IN ROVERE BIANCO

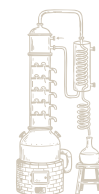
*A blend of different casks with a minimum
aging of 7 years in white oak barrels*



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

FRUTTATO • LEGNOSO
CON NOTE DI MANDORLA

Fruity and woody with notes of almond

SAPORE:
TASTE

FRUTTATO CON NOTE DI
VANIGLIA E CIOCCOLATO

Dry and lightly sweet

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber

	LT	%
	0,20	38,00
	0,70	38,00
	1,00	38,00



CUBA LIBRE:

5 cl Sao Can Anejo
1 lime
qb Cola

*Versare il Rum direttamente nel tumbler alto.
Riempire il bicchiere di ghiaccio. Versare
la Cola fino a riempimento del bicchiere.
Spremere il lime nel bicchiere e mescolare
delicatamente prima di servire.*

Sao Can

10 RISERVA ORIGINAL



TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

MATANZAS
- CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

BLEND DI RON
INVECCHIATI PER
MINIMO 10 ANNI IN
BOTTI DI ROVERE
BIANCO

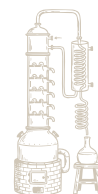


*A blend of rums aged for a minimum of
10 years in white oak barrels*

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

DOLCE E SOAVE CON
NOTE DI LIQUIRIZIA E
VANIGLIA

*Sweet and smooth with notes of vanilla
and licorice*

SAPORE:
TASTE

INTENSO • MORBIDO

Morbid and intense

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber

LT	%
0,05	40,00
0,20	40,00
0,70	40,00
1,50	40,00
3,00	40,00



Sao Can

14 RISERVA ORIGINAL



TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

MATANZAS
- CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

BLEND DI RON
INVECCHIATI PER
MINIMO 14 ANNI IN
BOTTI DI ROVERE
BIANCO

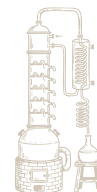


*A blend of rums aged for a minimum of
14 years in white oak barrels*

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

NOTE DI ZUCCHERO
DI CANNA E FRUTTA
MATURA

Notes of Brown Sugar and ripe Fruit

SAPORE:
TASTE

ROTONDO • FRUTTATO

Balanced and fruity

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber

	LT	%
	0,20	40,00
	0,70	40,00
	1,50	40,00
	3,00	40,00

Sao Can

20 RISERVA ORIGINAL



TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

MATANZAS
- CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

BLEND DI RON
INVECCHIATI PER
MINIMO 20 ANNI IN
BOTTI DI ROVERE
BIANCO

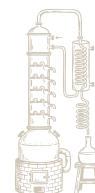


*A blend of rums aged for a minimum of
20 years in white oak barrels*

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

CARAMELLO • SPEZIE

Notes of caramel and spices

SAPORE:
TASTE

EQUILIBRATO CON NOTE
DI CACAO E TABACCO

Balanced with notes of tobacco

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber

	LT	%
	0,20	40,00
	0,70	40,00
	1,50	40,00
	3,00	40,00



FRUTTO DEL GARDA

Frutto del Garda nasce dalla tradizione agricola del Lago di Garda, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti tipici locali come olio, vino, agrumi e ciliegie, promuovendo pratiche sostenibili e stagionali.

Frutto Del Garda

AMARO



TIPOLOGIA:
TYPE

AMARO

ALCOL:
ALCHOL

30% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

LIMONE SUL GARDA
- LOMBARDIA



SERVIZIO:
SERVICE

DA ASSAPORARE
FRESCO O CON
LA PIETRA DEL
GARDA

*To be enjoyed
chilled or with
frozen Pietra del
Garda instead
of ice*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

50 AGRUMI E 40 ERBE FRA CUI
ARANCIA, CEDRO, OLIVA, MALLO DI
NOCE, LIMONE E MANDARINO

*50 Citrus Fruits and 40 Herbs, including
Orange, Citron, Olive, Walnut husk, Lemon, and
Mandarin*

PRODUZIONE:
CRAFTING

INFUSO DELLE SCORZE E
DELLE ERBE DEL GIARDINO
LASCIALE IN INFUSIONE
FINO ALL'OTTENIMENTO DEL
GIUSTO MIX

*Infusion of garden Peels and Herbs, left to steep until the
perfect blend is ready*

PROFUMO:
PERFUME

FLOREALE
Floral

SAPORE:
TASTE

ELEGANTI NOTE DI
AGRUME E ERBACEE

Elegant Citrus and Herbal notes

COLORE:
COLOR

AMBRATO CHIARO

Light Amber

	LT	%
	0,05	30,00
	0,20	30,00
	0,70	30,00



GARDA TONIC

3 cl
1/2
1

Amaro Frutto del Garda
lime fresco
Acqua tonica alta qualità

*In un bicchiere da sour con ghiaccio a cubetti
miscelare l' amaro Frutto del Garda, il succo di
lime e completare con acqua tonica. Guarnire
con fetta di arancia*

Frutto Del Garda BRULÉ



TIPOLOGIA:
TYPE

LIQUORE

ALCOL:
ALCHOL

22% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

LIMONE SUL GARDA
- LOMBARDIA

SERVIZIO:
SERVICE

LEGGERMENTE
TIEPIDO O A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Best served slightly
warm or at room
temperature*

MATERIA PRIMA:
RAW MATERIAL CANNELLA · ARANCIA · CHIODI DI
GAROFANO · ANICE STELLATO · VINO
Cinnamon · Orange · Cloves · Star Anise · Wine

PRODUZIONE:
CRAFTING

LA TRADIZIONALE PRODUZIONE
DEL BRULÉ UNITA ALL'ALCOL PER
POTER CONSERVARE I SAPORI
NEL TEMPO

*The traditional production of the Brulé combined with
alcohol to preserve the original flavors*

PROFUMO:
PERFUME SPEZIATO

Spicy

SAPORE:
TASTE DOLCE E DELICATO CON
RICHIAMI DI FRUTTA
CAREMELLATA

Sweet and Delicate, with hints of Caramelized Fruit

COLORE:
COLOR ROSSO INTENSO

Intense Red



LT	%
0,70	22,00

Frutto Del Garda

ELIXIR DI AGRUMI



TIPOLOGIA:
TYPE

LIQUORE

ALCOL:
ALCOHOL

25% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

LIMONE SUL GARDA
- LOMBARDIA



SERVIZIO:
SERVICE

FREDDO
O CON
GHIACCIO

*Serve chilled or
over ice*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

SCORZE DI AGRUME

Citrus peel

PRODUZIONE:
CRAFTING

LE SCORZE OTTENUTE DALLA
FRUTTA FRESCA VENGONO
INFUSE IN ALCOOL E MIXATE
ASSIEME PER OTTENERE IL
GIUSTO MIX DI SAPORI

*The Peels obtained from fresh fruit are infused in alcohol
and blended together to achieve the perfect flavors mix*

PROFUMO:
PERFUME

BOUQUET AROMATICO
DI AGRUMI

Aromatic citrus bouquet

SAPORE:
TASTE

ELEGANTE E MORBIDO
CON SENTORI ACIDULI DI
AGRUME

Elegant and smooth with Citrus hints

COLORE:
COLOR

ARANCIONE INTENSO

Intense orange



FRUTTO SPRITZ AGRUMI

6cl Frutto del Garda Elixir di agrumi
9cl Prosecco riserva
3cl Soda

*Versare tutti gli ingredienti in un calice da vino
pieno di ghiaccio. Mescolare accuratamente e
guarnire con una fetta di arancia.*

Frutto Del Garda GIN



TIPOLOGIA:
TYPE

GIN

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

LIMONE SUL GARDA
- LOMBARDIA

SERVIZIO:
SERVICE

CON TONICA
NEUTRA E
GHIACCIO

*With neutral tonic
and ice*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

GINEPRO E AGRUMI

Juniper and citrus

PRODUZIONE:
CRAFTING

L'UNIONE DEL GINEPRO DEL
CORIANDOLO E DELL'INFUSO
DI AGRUMI DISTILLATI E
MIXATI ASSIEME NELLE GIUSTE
PROPORZIONI

*The combination of Juniper, Coriander, and an infusion
of Citrus Fruits, distilled and blended together in the right
proportions*

PROFUMO:
PERFUME

PROFUMO DI GINEPRO
E AGRUMI

Scent of juniper and citrus

SAPORE:
TASTE

ELEGANTE E DECISO CON
NOTE LEGGERE NOTE DI
AGRUME

Elegant and bold with light Citrus notes

COLORE:
COLOR

TRASPARENTE

Transparent

	LT	%
	0,20	40,00
	0,70	40,00



GIN TONIC

4 cl Gin
125 ml Acqua tonica di alta qualità
qb Ghiaccio

*Riempi un bicchiere con abbondante ghiaccio,
versa 4 cl di gin, aggiungi 125 ml di acqua
tonica di alta qualità, mescola delicatamente e
guarnisci con scorza di limone, lime o arancia.*

Frutto Del Garda

LIMONCELLO



TIPOLOGIA:
TYPE

LIQUORE

ALCOL:
ALCHOL

25% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

LIMONE SUL GARDA
- LOMBARDIA

SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Straight

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

SCORZE DI LIMONE

Lemon peels

PRODUZIONE:
CRAFTING

LE SCORZE DI LIMONE
VENGONO INFUSE IN ALCOOL
MISCELATE CON LO ZUCCHERO

Lemon Peels are infused in alcohol and blended with sugar

PROFUMO:
PERFUME

INTENSO DI LIMONE

Intense lemon

SAPORE:
TASTE

INTENSO DI LIMONE

Intense lemon

COLORE:
COLOR

GIALLO

Intense yellow

	LT	%
	0,20	25,00
	0,70	25,00



LIMONCELLO SPRITZ

6cl Frutto del Garda Limoncello
9cl Prosecco riserva
3cl Soda

Versare tutti gli ingredienti in un calice da vino pieno di ghiaccio. Mescolare accuratamente e guarnire con una fetta di arancia.

Frutto Del Garda

NOCINO RISERVA



TIPOLOGIA:
TYPE

LIQUORE

ALCOL:
ALCHOL

30% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

LIMONE SUL GARDA
- LOMBARDIA

SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO DA
MEDITAZIONE
CON PIETRA DEL
GARDA

*Silky smooth for
meditation, with Pietra
del Garda*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

NOCE - MALLO DI NOCE

Walnuts - Walnut Husk

PRODUZIONE:
CRAFTING

LE NOCI VENGONO INFUSE IN
ALCOOL PER 45 GIORNI E POI
ADDOLCITE E DILUITE FINO AL
GRADO DI CONSUMO

*Walnuts infused in alcohol for 45 days, then sweetened
and diluted*

PROFUMO:
PERFUME

NOCE FRESCA

Fresh Walnuts

SAPORE:
TASTE

INTENSO E CORPOSO, CON
RETROGUSTO ERBACEO

*Rich and full-bodied, unveiling a lingering herbal
whisper on the finish*

COLORE:
COLOR

BRUNO INTENSO

Intense Brown





ORIGINAL RON DELIGHT

Il Ron incontra Nuovi Sapori Ron Delight è un viaggio sensoriale unico, frutto della maestria di Erc Sunspirits, che ha voluto raccontare il rum caraibico sotto una luce inedita.

Original Ron Delight

CREMA RUM & CIOCCOLATO



TIPOLOGIA:
TYPE

LIQUORE

ALCOL:
ALCHOL

17% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

ITALIA - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Neat

MATERIA PRIMA:
RAW MATERIAL
RON ANEJO INVECCHIATO 7 ANNI,
PANNA E CIOCCOLATO
7 year old aged Añejo Ron, Cream and
Chocolate

PRODUZIONE:
CRAFTING

IL MIGLIOR CACAO UNITO AL
LATTE ED A UN ECCELLENTE
RON INVECCHIATO

*The finest Cocoa combined with Milk and the
best aged Ron*

PROFUMO:
PERFUME
CIOCCOLATO • PANNA
Chocolate and cream

SAPORE:
TASTE
MORBIDISSIMO E
AVVOLGENTE
Extremely smooth and enveloping flavor

COLORE:
COLOR
CIOCCOLATO
Chocolate

	LT	%
	0,70	17,00

Original Ron Delight

CREMA RUM & NOCCIOLA



TIPOLOGIA:
TYPE

LIQUORE

ALCOL:
ALCHOL

17% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

ITALIA - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Neat

MATERIA PRIMA:
RAW MATERIAL
RON ANEJO INVECCHIATO 7 ANNI,
PANNA E NOCCIOLA
7 year old aged Añejo Ron, Cream and Hazelnut

PRODUZIONE:
CRAFTING

UNIONE DI LATTE NOCCIOLA E
RON INVECCHIATO

A blend of Milk, Hazelnut and Aged Ron

PROFUMO:
PERFUME
PANNA • NOCCIOLA
Cream and Hazelnut

SAPORE:
TASTE
DOLCE • AROMONICO
Sweet and Aromatic

COLORE:
COLOR
NOCCIOLA
Hazelnut



Original Ron Delight

LIQUORE RUM & CACAO



TIPOLOGIA:
TYPE

RUM aromatizzato

ALCOL:
ALCHOL

25% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

ITALIA - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Neat

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

CANNA DA ZUCCHERO
E AROMI

Sugar cane and flavors

PRODUZIONE:
CRAFTING

L'INFUSIONE DI RON CUBANO
ANEJO 7 ANNI, FAVE DI CACAO
E ZUCCHERO DI CANNA PER
CIRCA 60 GIORNI

Cacao Bean infusion in 7 year old Añejo Ron and Brown Sugar for approximately 60 days

PROFUMO:
PERFUME

RUM • CIOCCOLATO

Rum and chocolate flavors

SAPORE:
TASTE

MORBIDO E DELICATO
CON SENTORI DI FAVE DI
CACAO

Smooth and delicate with hints of Cacao Beans

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber



LT	%
0,70	25,00

Original Ron Delight

LIQUORE RUM & CARMELLO



TIPOLOGIA:
TYPE

RUM aromatizzato

ALCOL:
ALCHOL

25% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

ITALIA - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Neat

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

CANNA DA ZUCCHERO E
AROMI

Sugar cane and flavors

PRODUZIONE:
CRAFTING

L'INFUSIONE DI RON CUBANO
ANEJO 7 ANNI, CARMELLO
E ZUCCHERO DI CANNA PER
CIRCA 60 GIORNI

*Caramel infusion in 7 year old Añejo Ron and Brown Sugar
for approximately 60 days*

PROFUMO:
PERFUME

RUM • CARMELLO

Rum and caramel flavors

SAPORE:
TASTE

DOLCE E AVVOLGENTE
CON RICHIAMO AL
CARMELLO

Sweet with notes of Caramel

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber



LT	%
0,70	25,00

Original Ron Delight

LIQUORE RUM & ARANCIA CANDITA



TIPOLOGIA:
TYPE

RUM aromatizzato

ALCOL:
ALCHOL

25% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

ITALIA - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Neat

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

RUM CUBANO ANEJO
7 ANNI E SCORZE DI
ARANCIA CANDITA

*Cuban Aged Rum 7 years and Candied
Orange Peel*

PRODUZIONE:
CRAFTING

L'INFUSIONE DI ARANCIA
CANDITA IN RON ANEJO
INVECCHIATO 7 ANNI E
ZUCCHERO DI CANNA PER
CIRCA 60 GIORNI

*Candied Orange infusion in 7 year old Añejo Ron and
Brown Sugar for approximately 60 days*

PROFUMO:
PERFUME

RUM VANIGLIA,
CIOCCOLATO,
ZUCCHERO DI CANNA •
ARANCIA

*Rum aromas (Vanilla, Chocolate, Sugar
Cane) and Orange*

SAPORE:
TASTE

MORBIDO CON
RETROGUSTO DI
AGRUMI DOLCI

*Smooth and delicate, with a Citrus
aftertaste and a gentle sweetness on the
finish*

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark Amber



LT	%
0,70	25,00

Original Ron Delight

LIQUORE RUM & CANNELLA



TIPOLOGIA:
TYPE

RUM aromatizzato

ALCOL:
ALCHOL

25% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

ITALIA - CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Neat

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

RUM CUBANO ANEJO
7 ANNI E CANNELLA DI
CEYLON

*Cuban Aged Rum 7 years and Ceylon
Cinnamon*

PRODUZIONE:
CRAFTING

L'INFUSIONE DI BASTONCINI
DI CANNELLA IN RON ANEJO
INVECCHIATO 7 ANNI E
ZUCCHERO DI CANNA PER
CIRCA 60 GIORNI

*Cinnamon stick infusion in 7year old Añejo Ron and
Brown Sugar for approximately 60 days*

PROFUMO:
PERFUME

AROMI DI RUM
(VANIGLIA,
CIOCCOLATO,
ZUCCHERO DI CANNA)
E CANNELLA

*Rum aromas (Vanilla, Chocolate, Sugar
Cane) and Cinnamon*

SAPORE:
TASTE

INTENSI SENTORI
DI CARAMELLE ALLA
CANNELLA

Intense notes of Cinnamon candies

COLORE:
COLOR

AMBRATO
Amber



LT	%
0,70	25,00

Original Ron Delight

RESERVA "BLACK EDITION"



TIPOLOGIA:
TYPE

RUM CARIBE

ALCOL:
ALCHOL

38% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

CARAIBI



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Neat

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

8-10 ANNI

8-10 years

PRODUZIONE:
CRAFTING

SELEZIONE E MISCELAZIONE
DEI MIGLIORI "RON LIGERO"

Selection and Blending of the finest 'Ron Ligero'

PROFUMO:
PERFUME

RUM INVECCHIATO •
COCCO

Notes of Aged Rum and Coconut

SAPORE:
TASTE

EQUILIBRATO E
AROMATICO CON
SENTORI DI COCCO E
FRUTTA

*Balanced and aromatic, with notes of
Coconut and Fruit*

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber



LT	%
0,70	38,00

Original Ron Delight

RESERVA "GOLD EDITION"



TIPOLOGIA:
TYPE

RUM CARIBE

ALCOL:
ALCHOL

38% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

CARAIBI



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Neat

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

8-10 ANNI

8-10 years

PRODUZIONE:
CRAFTING

SELEZIONE E MISCELAZIONE
DEI MIGLIORI "RON LIGERO"

Selection and Blending of the finest 'Ron Ligero'

PROFUMO:
PERFUME

RUM INVECCHIATO •
CIOCCOLATO

Notes of Aged Rum and Chocolate

SAPORE:
TASTE

DELICATO E FINE
CON RETROGUSTO
DI CIOCCOLATO E
TABACCO

*Delicate and refined, with a Chocolate
and Tobacco aftertaste*

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark Amber



LT	%
0,70	38,00

Original Ron Delight

RESERVA "SILVER EDITION"



TIPOLOGIA:
TYPE

RUM CARIBE

ALCOL:
ALCHOL

38% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

CARAIBI



SERVIZIO:
SERVICE

LISCIO
Neat

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

8-10 ANNI

8-10 years

PRODUZIONE:
CRAFTING

SELEZIONE E MISCELAZIONE
DEI MIGLIORI "RON LIGERO"

Selection and Blending of the finest 'Ron Ligero'

PROFUMO:
PERFUME

RUM INVECCHIATO •
VANIGLIA

Notes of Aged Rum and Chocolate

SAPORE:
TASTE

CORPOSO E INTENSO
CON RETROGUSTO
DI VANIGLIA E
ZUCCHERO DI CANNA

*Full-bodied and intense, with a Vanilla and
Cane sugar aftertaste*

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark Amber



LT	%
0,70	38,00



THE LOST DISTILLERY

Il whisky è una parte fondamentale del patrimonio e della cultura della Scozia, eppure quasi metà delle nostre distillerie ha chiuso i battenti, diventando distillerie perdute. Noi proteggiamo e rigeneriamo il patrimonio del whisky scozzese.

The Lost Distillery

DALARUAN



TIPOLOGIA:
TYPE

WHISKY

ALCOL:
ALCHOL

43% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

CAMPBELTOWN



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MALTO D'ORZO

Malted barley

INVECCHIAMENTO:
AGING

12 ANNI IN BOTTE
(200L-500L)

12 years in barrel (200L-500L)



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

POT STILL

PROFUMO:
PERFUME

SPEZIE E FRUTTA

Spices and fruits

SAPORE:
TASTE

CARNE AFFUMICATA E
FRUTTA SECCA

Smoked meat and dried fruit

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber



LT	%
0,70	43,00

The Lost Distillery JERICHO



TIPOLOGIA:
TYPE

WHISKY

ALCOL:
ALCHOL

43% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

HIGHLAND



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MALTO D'ORZO

Malted barley

INVECCHIAMENTO:
AGING

12 ANNI IN BOTTE
(200L-500L)

12 years in barrel (200L-500L)



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

POT STILL

PROFUMO:
PERFUME

SPEZIE E FRUTTA

Spices and fruits

SAPORE:
TASTE

TORTA DI FRUTTA E
SPEZIE DOLCI

Fruit cake and sweet spices

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber



LT	%
0,70	43,00

The Lost Distillery

LOSSIT



TIPOLOGIA:
TYPE

WHISKY

ALCOL:
ALCHOL

43% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

ISLAY



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MALTO D'ORZO

Malted barley

INVECCHIAMENTO:
AGING

12 ANNI IN BOTTE
(200L-500L)

12 years in barrel (200L-500L)



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

POT STILL

PROFUMO:
PERFUME

FRUTTA E BUCCIA
D'ARANCIA

Fruit and orange peel

SAPORE:
TASTE

MANDORLA
AFFUMICATA E PERA

Smoked almond and pear

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber



LT	%
0,70	43,00

The Lost Distillery STRATHEDEN



TIPOLOGIA:
TYPE

WHISKY

ALCOL:
ALCHOL

43% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

LOWLANDS



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MALTO D'ORZO

Malted barley

INVECCHIAMENTO:
AGING

12 ANNI IN BOTTE
(200L-500L)

12 years in barrel (200L-500L)



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

POT STILL

PROFUMO:
PERFUME

FRUTTA E BUCCIA
D'ARANCIA

Fruit and orange peel

SAPORE:
TASTE

ARANCIA E CIOCCOLATO
FONDENTE

Orange and dark chocolate

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber



LT	%
0,70	43,00

The Lost Distillery TOWIEMORE



TIPOLOGIA:
TYPE

WHISKY

ALCOL:
ALCHOL

43% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

SPEYSIDE



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MALTO D'ORZO

Malted barley

INVECCHIAMENTO:
AGING

12 ANNI IN BOTTE
(200L-500L)

12 years in barrel (200L-500L)



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

POT STILL

PROFUMO:
PERFUME

PESCA, VANIGLIA E
MANDORLE

Peaches, vanilla and almonds

SAPORE:
TASTE

MELA VERDE E TORTA

Green apple and cake

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber



LT	%
0,70	43,00

The Lost Distillery

LOSSIT ARCHIVIST



TIPOLOGIA:
TYPE

WHISKY

ALCOL:
ALCHOL

54,1% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

ISLAY



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MALTO D'ORZO

Malted barley

INVECCHIAMENTO:
AGING

15 ANNI IN BOTTE
(200L-500L)

15 years in barrel (200L-500L)



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

POT STILL

PROFUMO:
PERFUME

TORBA, SENTORI
DI TABACCO E
CIOCCOLATO SALATO

Peat, Hint Of Tobacco and Salted Chocolate

SAPORE:
TASTE

PERA DOLCE, FUMO
DI SIGARO, LATTE
DI MANDORLA E
MARZAPANE

Spiced Pear, Cigar Smoke, Almond Milk & Marzipan

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber



LT	%
0,70	54,10

The Lost Distillery

JERICHO ARCHIVIST



TIPOLOGIA:
TYPE

WHISKY

ALCOL:
ALCHOL

53,1% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

HIGHLAND



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MALTO D'ORZO

Malted barley

INVECCHIAMENTO:
AGING

15 ANNI IN BOTTE
(200L-500L)

15 years in barrel (200L-500L)



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

POT STILL

PROFUMO:
PERFUME

SHERRY, PRUGNA ED
UVETTA

Sherry, Prunes and Raisins

SAPORE:
TASTE

TORTA DI FRUTTA, SPEZIE,
VANIGLIA E FICHI

Fruit cake, Spice, Vanilla and Figs

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber



LT	%
0,70	53,10

The Lost Distillery TOWIEMORE ARCHIVIST



TIPOLOGIA:
TYPE

WHISKY

ALCOL:
ALCHOL

56% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

SPEYSIDE



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MALTO D'ORZO

Malted barley

INVECCHIAMENTO:
AGING

15 ANNI IN BOTTE
(200L-500L)

15 years in barrel (200L-500L)



DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

POT STILL

PROFUMO:
PERFUME

TOFFEE, SCORZA
DI LIMONE E
ARANCIA, CANNELLA E
SPEZIE

*Toffee, Lemon And Orange Zest, Cinnamon
& Spice*

SAPORE:
TASTE

AGRUMATO,
CREME CARAMEL,
LEggerMENTE
AFFUMICATO

Citrus Zest, Creme Caramel, slight Smoke

COLORE:
COLOR

AMBRATO

Amber





RON CUBAY

Il whisky è una parte fondamentale del patrimonio e della cultura della Scozia, eppure quasi metà delle nostre distillerie ha chiuso i battenti, diventando distillerie perdute. Noi proteggiamo e rigeneriamo il patrimonio del whisky scozzese.

Ron Cubay

1870 EXTRA AÑEJO

TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

VILLA CLARA
- CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

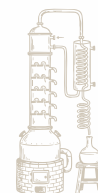
UN BLEND DI DIVERSE ANNATE
DI INVECCHIAMENTO

A blend of different aging vintages

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

NOTE DI VANIGLIA E
CACAO

Notes of Vanilla and Cocoa

SAPORE:
TASTE

INTENSO • TABACCATO

Intense with notes of tobacco

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber



LT	%
0,70	40,00

Ron Cubay

CARTA BLANCA EXTRA VIEJO

TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

VILLA CLARA
- CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

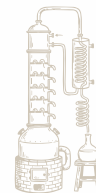
LA SAPIENTE UNIONE DEL
MIGLIOR CARTA BLANCA CON
INVECCHIAMENTI PIU LUNGHI

*The skillful combination of the finest Carta Blanca
with longer aged Rons*

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

DELICATO • FLOREALE

Floral and delicate

SAPORE:
TASTE

ARMONICO • FRUTTATO

Fruity and Harmonic

COLORE:
COLOR

CHIARO PAGLIERINO

Light strawy



	LT	%
0,7 Lt	0,70	40,00



ECCELLENZE

La Culla del Rum Cubano: Tradizione e Eccellenza
La regione di Oriente, con Santiago de Cuba, è la culla storica del rum leggero cubano. Fondata nel 1862, la distilleria di Santiago de Cuba conserva le tradizioni di distillazione, invecchiamento e miscelazione tramandate da generazioni, producendo varianti celebri come il Ron Carta Blanca e il Santiago Añejo.

Ron Santiago de Cuba

RON ISLA DEL TESORO



TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

SANTIAGO DE CUBA
- CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE
*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

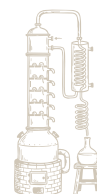
UN BLEND DI LUNGHI E
SELEZIONATI INVECCHIAMENTI

*A blend of long and carefully selected
aged Ron*

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

RUM INVECCHIATO •
FRUTTA SECCA

Notes of aged rum and dry fruits

SAPORE:
TASTE

SECCO • PERSISTENTE

Dry and persistent

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber

LT	%
0,70	40,00

Ron Santiago de Cuba

500 ANIVERSARIO



TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

SANTIAGO DE CUBA
- CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

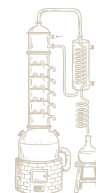
UN BLEND DA BOTTI DIVERSE,
CON RISERVE A LUNGHISSIMI
INVECCHIAMENTI

*A blend from different casks,
with very long aging reserves*

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

INTENSO • COMPLESSO

Intense and complex

SAPORE:
TASTE

PERFETTAMENTE
EQUILIBRATO • PERSISTENTE

Perfectly balanced and persistent

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber



LT	%
0,50	40,00

Ron Santiago de Cuba ANEJO 25 ANNI



TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

SANTIAGO DE CUBA
- CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

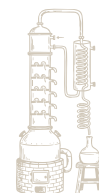
UN BLEND DI LUNGHI E
SELEZIONATI INVECCHIAMENTI

A blend from different barrels, with very aged reserves

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

UN BOUQUET
CHE ARMONIZZA
PERFETTAMENTE NOTE
FRESCHE DI ARANCIA,
CIOCCOLATO, CAFFÈ,
TABACCO E SPEZIE

*A bouquet that perfectly harmonizes fresh
notes of Orange, Chocolate, Coffee, Tobacco
and Spices.*

SAPORE:
TASTE

DENSO E RICCO, UN
PERFETTO EQUILIBRIO
DI CIOCCOLATO, CAFFÈ
E SPEZIE.

*Dense and rich, a perfect balance of Cocoa,
Coffee and Spices.*

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber



LT	%
0,70	40,00

Ron Santiago de Cuba

RON SIGLO Y MEDIO



TIPOLOGIA:
TYPE

RON DOP CUBA

ALCOL:
ALCOHOL

40% VOL.

ORIGINE:
ORIGIN

SANTIAGO DE CUBA
- CUBA



SERVIZIO:
SERVICE

DA
ASSAPORARE
LISCIO A
TEMPERATURA
AMBIENTE

*Savoured best
plain at room
temperature*

MATERIA
PRIMA:
RAW
MATERIAL

MELASSA - CANNA DA
ZUCCHERO

Molasses - Sugar cane

INVECCHIAMENTO:
AGING

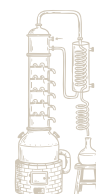
UN BLEND DA BOTTI DIVERSE,
CON UNA SELEZIONE DEI
MIGLIORI INVECCHIAMENTI

A blend from different casks, with very long aging reserves

DISTILLAZIONE:
DISTILLATION

ALAMBICCO A
COLONNA

Column alembic



PROFUMO:
PERFUME

INTENSO • COMPLESSO

Intense and complex

SAPORE:
TASTE

PERFETTAMENTE
EQUILIBRATO • PERSISTENTE

Perfectly balanced and persistent

COLORE:
COLOR

AMBRATO SCURO

Dark amber

	LT	%
	0,70	40,00



ERC SUNSPIRITS SRL

Via Aldo Moro 1, 38062 - Arco TN

BACKOFFICE

Tel. +39 0464 036 141
commerciale@ercsunspirits.it
info@ercsunspirits.it

ORDERS

ordini@ercsunspirits.it

CATALOGO 2026
HORECA



ercsunspirits.it