



La Fenice srl - Italy

[www.lafenicesapori.com](http://www.lafenicesapori.com)  
[info@lafenicesapori.com](mailto:info@lafenicesapori.com)

**Carla Napoletano**

*Direttore generale*

**+39 329 8133991**

[carla.n@lafenicesapori.com](mailto:carla.n@lafenicesapori.com)

**Marco Messia**

*Amministratore*

**+39 328 1640497**

[marco.m@lafenicesapori.com](mailto:marco.m@lafenicesapori.com)



**LA FENICE**

È PURO AMOR



## LA FENICE

*La Fenice rappresenta una novità nel panorama dell'enogastronomia.*

Con il suo basso tenore alcolico, risultato della macerazione delle amarene nel vino, ed il suo equilibrio tra profumi e sapori, offre la possibilità di un utilizzo trasversale: come fine pasto, in alternativa a liquori o distillati classici o come vino 'fortificato' da abbinare a dolci, biscotteria secca o cioccolato fondente. Consigliamo di servire La Fenice ad una temperatura di 11°-12° gradi.

**LA FENICE 70 cl**

## LA FENICE GOLD LIMITED

*Esclusiva bottiglia decanter con logo dorato inciso artigianalmente.*

**LA FENICE 50 cl e 20 cl  
con o senza astuccio**



## POESIE DI MANDORLA

*Pasta di mandorle artigianale nobilitata da "La Fenice".*



Tradizionale pasticcino a base di pasta di mandorle, esaltato da una bilanciata aggiunta di vino fortificato "La Fenice". Fragranza, sapore deciso, profumo di amarene, caratteristiche originali per un'esplosiva idea di prelibatezza.

## COFANETTO REGALO

**DIVA CREME SPALMABILI X4  
+ LA FENICE 20 cl.**

# NOVITA'

## DIVA

*Delizie spalmabili al gusto:*

- PISTACCHIO - GIANDUJA -
- CAFFÈ - ARACHIDI -

