MOON IMPORT 40 1980 2020 ANNIVERSARIO

MOON IMPORT

MOON

wines & spirits european distributor

DISTILLATI E VARIE

DICEMBRE 2023

DISTILLATI E VARIE

PRODOTTO	PRODUTTORE	PAGINA
Bas Armagnac	Château de Castex d'Armagnac	4
	Domaine Boingnères	5
Cognac	Cognac Frapin	6-7
Calvados	Adrien Camut	8
	Michel Hubert	9
	Bernard Amiot	9
	Didier Lemorton	10
Rum	Selezione moon import	11-12
	Saison	13
Whisky	Masam	14
Liquori	E' Curti	15
Bicchieri	Quanto Basta	16

Château de Castex d'Armagnac

Baron De saint-Pastou - Viticulteur-Distillateur à Castex d'Armagnac

Château de Castex, con le sue vigne collocate in una delle migliori zone del Grand Bas Armagnac, è di proprietà della famiglia del Barone di Saint-Pastou dal 1789. Un mese dopo la vendemmia il vino bianco viene distillato in alambicco armagnacchese, alimentato con fuoco a legna, dove i vapori dell'alcool si condensano, ritornano a bollire ed arrivano alla serpentina per la condensazione finale. Con questo sistema occorrono 21 hl di vino per ottenere una *pièce* di 400 litri a 52°C. A definire l'alta qualità del prodotto partecipano anche il clima mite ed umido, l'adeguata esposizione ai venti e al sole, il terreno argilloso, il rovere scuro (*noir*) delle foreste del Domaine, impiegato nella prima fase dell'invecchiamento. In questo primo periodo di 3-4 anni il bas armagnac acquisisce la sua caratteristica colorazione *noir* e smorza la sua forza alcolica. Successivamente viene trasferito in botti di legno "morto", che ha cioè perso il suo tannino. Tale procedimento è ben diverso dai due normali sistemi moderni, basati sull'uso di *cuvée* in cemento e vetro esposte ai raggi solari e contenenti trucioli di legno per il 10% del volume totale, oppure sull'invecchiamento in botti contenenti un cilindro riempito di trucioli. La serietà del Barone di Saint-Pastou e il rispetto per i metodi originali di distillazione e di invecchiamento ci permettono di provare ancora oggi, come accadeva secoli fa agli antichi guasconi, sensazioni uniche nella degustazione di questo prezioso distillato.
Questo bas armagnac è caratterizzato da un colore ambrato e da una ricchezza di sentori con prevalenza di prugna; il lungo invecchiamento stempera il *boisé* della quercia, il gusto è pieno e il retrogusto lungo.

A.O.C. BAS ARMAGNAC

Bas Armagnac Noir

2006 - 45,2°
2000 - 45,3°
1991 - 42°
1979 - 42,3°
1975 - 42,3°
1968 - 42,3°
1966 - 42,1°
1963 - 42°
1959 - 44°
1952 - 44°
1944 - 42°
1936 - 43°

Domaine Boingnères

Viticulteur-Distillateur à la Bastide d'Armagnac

La proprietà di 19 ettari è situata al centro dei migliori terreni, in una piccola contrada addossata alla foresta Landese, dove il terreno argillo-silicico e il clima dolce umido donano i distillati più fini.
"Dal 1953 mio padre andò a ristrutturare i vigneti fissando dei vitigni ben stabiliti: Folle Blanche (10 ettari), Ugni Blanc, Colombard, Baco. Poi costruì una cantina di vinificazione e un alambicco, iniziando a distillare monovitigni e ad assemblarne alcuni. Il vantaggio di questo alambicco è che raccoglie tutti i buoni aromi del vino. Senza alcuna installazione supplementare, nè altre aggiunte, risolve i problemi delle teste e delle code, salvaguardando i buoni elementi. Noi distilliamo sempre a 52°C poichè pensiamo che non serva a nulla distillare ad una gradazione più elevata se poi bisogna abbassare i gradi, aggiungendo acqua. Le acqueviti amano il legno proveniente dalla stessa terra e, poichè le botti in quercia utilizzate per l'invecchiamento sono fabbricate vicino alla nostra proprietà, il tannino si sposa bene con il bas armagnac".

Martine Lafitte

A.O.C. BAS ARMAGNAC

Cépages Nobles
1970 - 48°

MONOVITIGNI

Folle Blanche
1986 - 49°
1979 - 48°
1978 - 49°

Cognac Frapin

Propriétaire-Distillateur à Segonzac

Il miglior Cru di tutta la regione del Cognac si chiama Grande Champagne e nel cuore di questo Premier Cru, la più grande tenuta si chiama Château de Fontpinot, di proprietà della famiglia Frapin. Grazie a questi privilegi, alla costante preoccupazione e al rispetto delle migliori tradizioni, i Domaine Frapin sono oggi famosi a livello internazionale. La tenuta della famiglia Frapin si estende su 300 ettari, di cui 200 di un unico vitigno, l'Ugni Blanc, ed è situata proprio sul territorio della Grande Champagne. Nessuno può pretendere di controllare l'integrità della propria produzione come la Maison Frapin può fare; l'invecchiamento delle acqueviti è lo stadio più importante nella produzione dei suoi cognac. Esistono infatti due tipi di cantine a Château de Fontpinot: la prima situata a piano terra, con un suolo di terra battuta, molto umida, che permette alle acqueviti di arrotondarsi e di ammorbidirsi, la seconda è situata sotto i tetti, con un'atmosfera ben differente, molto secca, con dei cambiamenti di temperatura che permettono al cognac di respirare e di lasciar evaporare i suoi elementi più aerei, ciò che gli abitanti della Charente chiamano "la parte degli angeli".

A.O.C. GRANDE CHAMPAGNE
Premier Cru de Cognac

Cognac Frapin

1270 - 40°
Ottenuto da una distillazione artigianale sui lieviti fini, offre una bella persistenza in bocca. Invecchia nelle cantine centenarie della Maison. I caldi riflessi dorati gli conferiscono un bel color giallo paglierino. Al naso aromi di fiori di vite e di tiglio con un tocco vanigliato. In bocca rotondità e ricchezza armoniosamente equilibrati. Rivela aromi leggermente vanigliati o di pane grigliato. Apporterà una nota di freschezza e di originalità. Utilizzato come digestivo o aperitivo essendo adatto ai cocktail.

V.S.O.P. - 40° - In decanter
Medaglia d'Oro nella sua categoria alla "World Spirit Competition" del 2001 a San Francisco. Color ambra dorata. Naso complesso, fruttato e floreale, con discrete note di vaniglia. Al palato persistenza di sapori caratteristici della Grande Champagne.

Cigar Blend - 40°
Di colore acacia con riflessi di cuoio, questo cognac molto vecchio è un perfetto equilibrio di aromi concentrati. Il suo *bouquet* molto dolce, complesso e sottile di vecchio porto, misto all'odore delle scatole da sigari in legno, è tipico di un Premier Grand Cru di Cognac, invecchiato a lungo. Persistenza eccezionale in bocca, dove tutti i sapori si mischiano con complessità.

Château Fontpinot XO - 41°
Riserva molto vecchia del Castello. Trofeo e Medaglia d'Oro nella categoria XO, al "Wines & Spirit International Challenge" di Londra nel 1998. Cognac unico, che può rivendicare l'*appellation* Château poiché la sua raccolta è esclusivamente vendemmiata, distillata, invecchiata e messa in bottiglia al Castello. Colore: caldi riflessi di autunno dorato. Naso: floreale biancospino e fiori selvaggi. Palato: molto lungo, note di marmellata di albicocca, arancia e aromi di vecchio porto e del famoso "Rancio" (sapori di noce, nocciola, frutti secchi misti a fiori essicati, come il narciso e il giacinto).

15 Anni - 45,3°
Vivace e brillante, questo Cognac si adorna di un bel vestito dorato con riflessi estivi. Dona al naso note legnose, fresche e di vaniglia, mescolate a tè e fiori secchi. In bocca si presenta complesso. Gli aromi di legno e vaniglia rispondono alle note di frutta secca e pane tostato. Persistente finale speziato. Questo Cognac XO transita direttamente dalla barrique alla bottiglia, senza subire alcuna trasformazione; la forte gradazione a 45,3° apporta forza e complessità. Per preservare la ricchezza aromatica e l'integrità gustativa, questo cognac non è filtrato a freddo.

Millésime 1995 - 25 anni - 41,4°
Premiato come "Best Vintage Single Cru" al Cognac Masters 2022. Al naso questo millesimo si apre delicatamente con deliziose note di scorza di limone e mandarino. Poi si dipiega verso fragranze speziate di pesche secche e pan di zenzero. Al palato aromi di frutta in piena maturazione che si evolvono verso la vaniglia e poi in delicate note speziate. Il gusto di calda noce moscata bilancia la rotondità delle albicocche secche.

XO V.I.P. - 40° - In decanter
Riservato ai V.I.P. per età, rotondità, finezza e per il suo *bouquet*. Arricchito di *eau-de-vie* molto vecchia. Sono le vecchie riserve della famiglia; trofeo nella categoria XO allo "Spirits International Challenge" di Londra nel 1997. Color vecchio oro ambrato. Naso ricco, composto da spezie e fiori caratteristici della vecchia Grande Champagne, distillata sui lieviti. Palato rotondo e fine.

Extra - Réserve Patrimoniale P. Frapin - 40°
Nato dalla riserva ancestrale familiare, esclusivamente vendemmiato, distillato e invecchiato in fusti, conservati da Pierre Frapin e dai suoi discendenti. Color mogano, riflessi di cuoio. Naso dolce, complesso, richiama il vecchio porto misto al profumo di scatole in legno di sigari, tipiche della vecchia Grande Champagne, che possiedono 40/50 anni di età. Aromi concentrati. Al palato lunghezza eccezionale, dove i sapori si fondono alla sottilità e alla complessità.

La Plume - 40°
Nelle cantine c'è un luogo segreto gelosamente protetto, chiamato Il Paradiso, dove riposano vecchie acqueviti di Grande Champagne elaborate da molte generazioni di Frapin. Il Maître de Chai ha attinto a questa eccezionale collezione per comporre la Plume: una ventina di acqueviti conservate da parecchi decenni. Le note sono pazientemente dosate, simboleggiando la ricerca poetica di rotondità, profondità aromatica ed equilibrio. L'abito è luccicante, quasi vellutato, animato da riflessi scuri e arancioni. Al naso si apre un *bouquet* potente e tumultuoso. Note di albicocca secca, fico, arancia e liquirizia si spargono, golose, supportate da inebrianti fragranze di tabacco e scatola di sigari. In bocca, gli aromi dispiegano a lungo le loro strofe sensuali, frutta candita, prugne, sottobosco.

"Il territorio, l'arte dell'assemblaggio, la pazienza ed il rispetto della natura fanno di Plume Frapin una cuvée d'eccezione, in serie limitata di 500 esemplari numerati".

Patrice Piveteau, Maître de Chai

Adrien Camut

Propriétaire-Distillateur à Saint-Leger

La famiglia Camut coltiva 46 ettari, di cui 35 di meli ad alto fusto che producono frutti specifici per la produzione del sidro; non fa mai trattamenti sui propri meli e non usa mai concimi chimici. Tutto il suo calvados è prodotto esclusivamente dalla raccolta della Proprietà. In Normandia si contano più di ottocento varietà di mele. Camut ne utilizza circa venticinque, le migliori della regione, selezionate per le loro alte qualità, grazie all'esperienza di generazioni e generazioni.

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Calvados - Oltre 6 anni - 41°

Calvados - Oltre 12 anni - 41°

Privilège - 18 anni - 41°

Réserve de Semainville - 25 anni - 41°

Réserve d'Adrien - Oltre 35/40 anni - 41°

Prestige - Oltre 50 anni - 40°

Rareté - Oltre 70 anni - 40°

Michel Hubert

Propriétaire-Distillateur à Gacé

Il Calvados "Les Vergers de la Morinière" è un distillato che ha acquisito la sua finezza e la sua pienezza grazie alla sua tipica elaborazione, basata su una doppia distillazione con un alambicco tradizionale e il suo invecchiamento in grosse botti centenarie di quercia.

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Les Vergers de la Morinière - 42°
2016
2009
2004
1998

Bernard Amiot

Propriétaire-Récoltant-Distillateur à Cambremer

Questo straordinario piccolissimo produttore situato nel cuore del Calvados produce e vende esclusivamente per noi. L'80% delle mele utilizzate sono di varietà amara e dolce-amara, il restante 20% di varietà acida e acida-tannica, tutte provenienti dai meleti di proprietà, coltivati senza alcun trattamento chimico. Distillati con il magico alambicco a ripasso riscaldato a legna, producono circa 4 fusti all'anno che, giustamente invecchiati, vengono poi imbottigliati all'origine dal produttore. Troverete in questo calvados il cuore del vero distillato normanno.

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Vieille Réserve Patricia - 45°

Didier Lemorton

Propriétaire-Récoltant-Distillateur à Mantilly

Questo calvados è elaborato a partire da meli e peri di alto fusto, impiantati su suolo granitico dalla famiglia Lemorton, *propriétaire-récoltant-distillateur* da generazioni.
È uno dei pochi ad avere ancora millesimi eccezionali e la "Rareté" degli inizi del secolo. In alcuni millesimi le pere rappresentano addirittura il 70%, conferendogli una tipicità unica, con sentori di chiodi di garofano, pane, pepe. Calvados potente ed elegante allo stesso tempo, di grande classe e finezza.

10

A.O.C. CALVADOS DU DOMFRONTAIS

Vieux Calvados du Domfrontais

Réserve - 40°
Réserve
10 anni
25 anni

Grande Réserve - 40°
1999
1980
1971

Rareté - 40°
Botti dell'inizio del XX secolo

Selezione Moon Import

Il rum (in francese rhum, in inglese rum, in spagnolo ron) si produce distillando un infuso di zucchero fermentato, proveniente dalla canna da zucchero, ed acqua. Se si utilizza come zucchero il puro succo di canna si ottiene un rum agricolo, di qualità decisamente superiore, normalmente distillato con un alambicco discontinuo, come per i migliori cognac e scotch whisky. Se invece si utilizza per l'infuso la melassa, che è il residuo dell'estrazione dello zucchero dal succo di canna, si ottiene un rum industriale, per il quale si usa normalmente un distillatore a colonna. Tutti i rum di questa selezione provengono da barili originali, invecchiati in Scozia e da noi selezionati ed imbottigliati singolarmente nello stesso luogo, poichè la Scozia è la regione del mondo dove la maturazione dell'alcool risulta essere la migliore e la più regolare rispetto a tutti gli altri paesi. Il colore è determinato dalla durata dell'invecchiamento in botti di rovere, ma anche dal prodotto contenuto dalla botte nel suo precedente utilizzo. Se per esempio la botte ha contenuto per un certo periodo *sherry*, il rum ne assorbirà i tannini e avrà un colore più scuro che non nel caso la botte abbia precedentemente contenuto un altro distillato. L'esperienza e la capacità degli scozzesi nell'arte dell'invecchiamento del whisky è determinante nell'esaltazione delle caratteristiche di un grande rum.

Pepi Mongiardino

Guyana Demerara - 2006 - 45°

Jamaica "I Pappagalli" - 2005 - 45°

Jamaica "Sugar Estates 1949" - 45°

Belize - 2007 - 45°

Panama - 2004 - 45°

Trinidad - 2010 - 45°

Venezuela - 2008 - 45°

Selezione Moon Import

Collezione Remember

Guyana - 45°
Colore foglia di tabacco. Aroma morbido di crema pasticciera e composta di mela. Sentori di vaniglia e biancospino con spunti di pepe rosa.

Jamaica - 45°
Colore dorato. Aroma lievemente legnoso e di noci essiccate. Sentori al palato morbidi di composta di frutta.

Barbados - 45°
Colore ambrato. Note di vaniglia con spunto di noce moscata. Delicato negli aromi e nel gusto. Cuore morbido e mielato. Tracce di zenzero, limone e mandarino.

Trinidad - 45°
Colore oro zecchino. Aroma di legno, mandorla, spezie. Sentori di uva sultanina e banana. Fine ma consistente ed equilibrato.

Dominican Rep. - 45°
Colore Ambra rossa. Aroma fruttato e floreale con lievi profumi speziati e agrumati. Rotondo e coinvolgente al palato in cui si avvertono note di legno di quercia.

Panama - 45°
Colore ambrato e trasparente. Aroma rotondo. Note di limone e mandorla che esaltano lo stile panamense.

Venezuela - 45°
Colore oro antico trasparente. Aroma di succo di canna da zucchero pungente. Leggero sentore di melone e mango con finale ricco e pulito.

Saison

Saison - 42°

20% Barbados, 20% Jamaica e 60% Trinidad.
Invecchiamento nella loro terra natale per 5 anni in botti di quercia bianca americana. I Rum selezionati vengono assemblati utilizzando il metodo del cognac e unendo i differenti terroir in funzione dei loro profili aromatici. L'assemblaggio viene messo ad affinare in vecchie botti di quercia francese per 9 mesi.
Rum elegante dal gusto sofisticato di fiori bianchi e ananas arrostito. Note finali di vaniglia e melone.

Saison Sherry Cask - 42°

40% Barbados e 60% Trinidad.
Invecchiamento nella loro terra natale per 5 anni in botti di bourbon. I Rum selezionati vengono assemblati con una particolare attenzione per ottenere un profilo aromatico ricco, complesso, sorprendente e innovativo. L'assemblaggio viene messo ad affinare per 12 mesi in botti che hanno contenuto Cognac e per 3 mesi in botti che hanno contenuto Xeres-Pedro Ximenes. Da quest'ultimo affinamento il Rum ottiene i suoi delicati aromi fruttati.
Naso aperto su fragranze di frutti rossi. In bocca è equilibrato e si ritrovano note di composte di frutti rossi e ciliegie fresche. Fini note speziate completano armoniosamente l'insieme. Finale lungo su dolci note di frutta candita e sherry.

Saison Reserve - 43,5°

30% Barbados, 5% Jamaica e 65% Trinidad.
Invecchiamento nella loro terra natale per 8 anni in botti di quercia bianca americana. I Rum selezionati vengono assemblati con una particolare attenzione per ottenere un rum armonioso, potente e fruttato. I Rum vengono affinati separatamente per 12 mesi in oltre 50 botti di quercia francese che, in funzione della loro età, della misura e del cognac precedentemente contenuto, vanno a conferire a ciascun lotto una tipicità particolare.
Rum potente con sapori speziati e fruttati. Una volta fatto respirare si sprigiona un florilegio di sapori quali frutta candita, prugna, vaniglia, litchi e qualche nota speziata. In bocca appare rotondo, vivo e soave. Molto equilibrato e armonioso con una buona persistenza.

Saison XO - 42°

Barbados e Trinidad con una punta di Jamaica.
Invecchiamento nella loro terra natale per 10 anni.
I Rum selezionati vengono fatti ulteriormente maturare in botti di cognac che, in funzione della loro età, della misura e del cognac precedentemente contenuto, vanno a conferire a ciascun lotto una tipicità particolare. Questa doppia maturazione favorisce l'unione dei sapori.
Naso potente e generoso, si apre su sentori di vaniglia che sono sottolineati da note tostate, dal cedro, con un sentore di scatola da sigari. In bocca è ampio offrendo note legnose e di banana *flambé*. Bella persistenza.

Masam s.r.l.

A partire dai primi anni Settanta, le distillerie di Scozia hanno iniziato man mano a commissionare i più importanti processi produttivi fuori dalla distilleria. Ne hanno ricevuto in cambio una materia prima standard non più legata alla tipicità di zona. L'artigianato è diventato via via industria. Salvo che le distillerie ritornino alla tradizione, nel prossimo futuro il grande whisky scozzese dovrà essere costruito.
L'eccellenza può scaturire solo attraverso un sapiente assemblaggio di partite diverse che non possono più essere selezionate solo sul territorio, come in passato, ma debbono essere reperite raccogliendo *stocks* di differenti stadi di invecchiamento, ognuno dei quali cede la sua peculiare caratteristica e ricchezza. Dal più giovane al più vecchio: acidità, vaniglia, floreali, fruttati ed infine gli aromi più fini ed eleganti. Fortunatamente l'invecchiamento è un processo del tutto naturale che non può e non potrà mai essere razionalizzato.

É un armonioso assemblaggio di *whiskies* di malto, prodotti esclusivamente dalle ultime distillerie artigianali di Scozia e invecchiati da 12 ad oltre 49 anni in speciali botti di *sherry* e barili di rovere. É l'unico malto che effettua la riduzione alcolica originale in ben 12 mesi, così come si usava abitualmente nel XIX secolo. Il prodotto non subisce lo *shock* di una violenta aggiunta di acqua in un solo colpo prima dell'imbottigliamento. Ogni 2/3 mesi le partite sono riassemblate. Vi si aggiunge una piccola percentuale di acqua in modo che essa venga assorbita tranquillamente dalle diverse componenti organolettiche del whisky. Attualmente questa pratica è stata da tutti abbandonata perché troppo costosa. Inoltre non subisce colorazioni artificiali, né viene sottoposto a filtrazioni a freddo che possono asportare le sue componenti originali ed i suoi aromi naturali.
Il No-Âge è di grande suggestione con la sua esclusiva bottiglia, riproduzione fedele di un contenitore di whisky del XIX secolo, conservata in un astuccio singolo. Ha necessariamente quantità molto limitate. Per ogni *cuvée* è dichiarata la produzione complessiva ed il numero progressivo di ogni bottiglia.

The No-Âge
Blended Malt - 45°

The No-Âge
Blended Scotch Whisky - 43°

Enzo d'Alessandro

'E Curti

S. Anastasia - Napoli

Anche in Campania c'è, da qualche secolo, la tradizione di produrre Nocino, che nel dialetto napoletano chiamano "Nucillo".
A S. Anastasia, alle falde del Vesuvio, due nani lillipuziani, Luigi e Antonio Ceriello, 'E Curti in dialetto, avevano un'osteria, aperta dal 1924, dove accanto ai cibi della vera tradizione napoletana solevano offrire il Nucillo, prodotto da loro con una ricetta del 1894. Nel 1997, Enzo D'Alessandro, pronipote dei due nani, crea un laboratorio per la produzione e la commercializzazione del Nucillo 'E Curti, a pochi metri dalla storica osteria, ancora oggi gestita dalla stessa famiglia. Così, insieme alla sorella Sofia, erede della ricetta, Enzo comincia a produrre Nucillo nel pieno rispetto della tradizione locale. Si raccolgono i malli in prossimità del 24 giugno, prima che comincino a lignificare e, nella stessa giornata, si mettono a macerare con alcool, in damigiane di vetro esposte al sole, aggiungendo cannella, chiodi di garofano e noci moscate. Dopo circa 100 giorni, appena finiscono le calde giornate estive, l'infuso così ottenuto, viene travasato a mano, filtrato con panni di tela d'Olanda, miscelato con acqua e zucchero e subito imbottigliato.
Dal dicembre 2018, Enzo e Sofia, utilizzando sempre una vecchia ricetta dell'osteria, cominciano a produrre il limoncello.

Limoncello

Liquore di limoni - 47° - Formato: 0,50

Liquore di limoni, ottenuto solo ed esclusivamente con limoni raccolti nel periodo invernale nei siti più vocati e famosi della penisola sorrentina e amalfitana.

Nucillo

Liquore nocino - 51° - Formato: 0,50

Liquore di noci ottenuto per infusione a freddo. Ingredienti: alcool, acqua, zucchero, noci, cannella a stecca, chiodi di garofano, noce moscata. Colore marrone ambrato, tonaca di monaco. Naso armonico caratterizzato dall'essenza prevalente di noci e cannella. Aroma tondo, sintesi perfetta di componenti alcoliche e zuccherine, e caldo, con prevalenza di noci moscate, cannella e spiccato retrogusto di noci e chiodi di garofano. La gradazione alcolica oscilla tra 50 e 55% poiché è strettamente legata a fattori ambientali variabili di anno in anno. Si conserva ben tappato in ambiente asciutto e a temperatura ambiente.

Quanto Basta

Bicchieri in cristallo

In ogni calice, indipendentemente dalla sua forma, i prodotti devono essere versati fino al punto della sua maggiore circonferenza, per ottimizzarne la necessaria ossigenazione.
Nei calici "Quanto Basta", le linee verticali, incise a forma di foglia di pino, aiutano visivamente ad individuare il livello ideale di riempimento. Il cristallo, per la sua trasparenza è particolarmente adatto a far risaltare brillantezza, riflessi e tonalità di ogni prodotto.

MOON IMPORT di Mongiardino G. s.r.l.
Piazza Fontane Marose 6/5 - 16123 Genova
Tel. 010 - 313849/314250 - Fax. 010 - 317044

Deposito: Via Fontanelle 16/C - 16012 Busalla (GE)

W: www.moonimport.it - **E-MAIL:** commerciale@moonimport.it