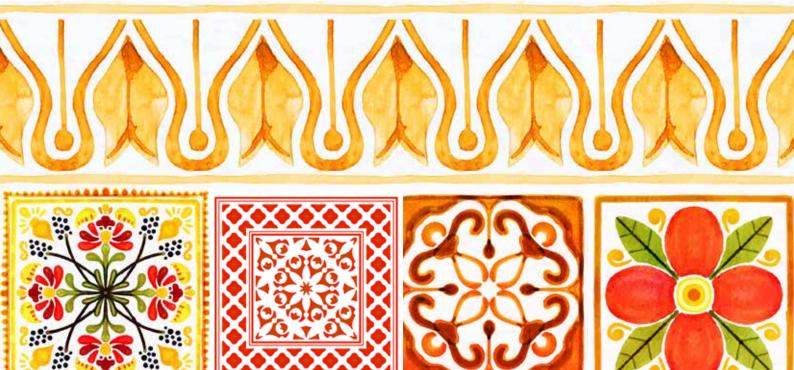




LINEA PREMIUM HO.RE.CA.















La Tradizione è Moderna.























CUSTODI IN SICILIA DI UNA TRADIZIONE LUNGA OLTRE 150 ANNI

La Distilleria dell'Etna produce una ampia gamma di liquori e distillati seguendo delle linee guida, semplici ma rigorose

- Amore per la Sicilia
- Utilizzo di Materie Prime Certificate e di Qualità
- Innovazione nel Rispetto delle Tradizioni queste accompagnano intatte da oltre 5 generazioni le bevute di molti siciliani e non.

Alla base di tutto:

- La sperimentazione costante di nuovi prodotti attraverso la produzione di liquori e distillati unici per caratteristiche organolettiche e olfattive e di usi alternativi a quelli tradizionali
- Realizzare prodotti che coinvolgono i sensi in un modo olistico e trasversale, in una visione d'insieme in cui il protagonista è il consumatore finale il quale, attraverso l'esperienza del bere, viaggia, conosce, impara e si emoziona
- Riprendere la tradizione rinnovandola in modo coerente, ma incessante attraverso il rafforzamento del legame tra l'impresa e il territorio inteso come luoghi, tradizioni e talenti
- Anticipare le tendenze creando di volta in volta il prodotto successivo che il mercato richiederà, così da essere pionieri in Sicilia e veicolatori del mondo della miscelazione e del bere bene.



























LA NOSTRA MASTER'S DISTILLER ANNA MAUGERI RUSSO

Laureata in filosofia con una tesi sulla dialettica Hegeliana, Anna Maugeri entra nella Distilleria F.lli Russo nel Dicembre del 2009.

Inizialmente è l'amore per Alessandro, erede della più antica famiglia di Distillatori Siciliani, a portarla in azienda, ben presto però, la frequenza dell'antica struttura che sorge a Santa Venerina ai piedi dell'Etna dal 1870, il rapporto ravvicinato con una tradizione rara e quasi perduta, la poetica nebbia dei pomeriggi a distillare, appassiona Anna, che ne resta rapita.

Oggi Anna è il cuore pulsante di Russo Siciliano!

Dinamico direttore commerciale, donna appassionata di comunicazione e di arte, Anna è sempre desiderosa di innovazione e ama sperimentare.

Il suo obiettivo?

Traghettare la storica Distilleria di famiglia nel futuro, pur mantenendo la tradizione, attraverso la riproposizione di topos classici in chiave moderna.



































La linea di **InVento** rappresenta quello che le piante aromatiche, i fiori ed i frutti Siciliani hanno da offrire nella loro totalità come **esplosione aromatica**.

I FIORITI

































Sono nate per profumare e personalizzare con le note olfattive caratteristiche della Sicilia: originali cocktails, pietanze e dolci.

Tutte rappresentano la forza della Sicilia in versione spray.

I FRUTTATI



































Attraverso l'esclusivo metodo di distillazione le botaniche naturali vengono private delle loro anime organolettiche e concentrate ad alto profilo aromatico.

Formato:

50 ml

GLI SPEZIATI





























DIVENTO **AROMATIC** BITTER

Dall'estro creativo di Mattia Cilia, in collaborazione con la nostra Master's distiller Anna Maugeri, nasce la nuovissima linea di Bitter mono-Aromatici DI...VENTO. Tutte le essenze vengono distillate separatamente e attraverso il pratico contagocce basterà aggiungere qualche goccia dell'aroma preferito per stravolgere il vostro drink e donargli un'anima nuovae ricca di Sicilia.

Formato: 50 ml





























19 BITTER - 18 MONO AROMATICI

che ripercorrono il sentiero tracciato da INVENTO ed uno, **Aromatic Bitter Etna** che coinvolge un portfolio di aromi incredibile!



LA FORZA DELL'ETNA CONCENTRATA IN GOCCE PRONTA DA SERVIRE NEI VOSTRI COCKTAILS!

























L'ACQUAVITE





ERETICA

Acquavite di Fico d'India di Sicilia

Provocatoria e ribelle, l'acquavite di Ficodindia è eretica. Al nostro mastro distillatore sembrava un'eresia distillare un frutto dall'apparenza così ostica e spinosa, ma il risultato fu stupefacente. Un distillato, morbido, avvolgente e dal profumo delicato ed esotico come quello del Ficodindia.

Grado alcolico:

38% Vol.

Indicazioni di degustazione:

Si beve un piccolo sorso e si lascia scorrere sul palato. Fredda è inebriante, ed è anche l'ingrediente perfetto di sofisticati cocktails.

Formato:

500 ml



























I ROSOLI

Una selezione di liquori trasferiscono i sapori e i tipici profumi della bella terra di Sicilia. Il succo fresco di Ficodindia siciliano viene messo in infusione in alcool per realizzare Colombo, viene invece fatto fermentare e poi distillato per ottenere Eretica, l'acquavite di Ficodindia. In Virtudi, le foglie di alloro sono lasciate a macerare nell'alcool per ottenere il fine pasto poetico e sofisticato della classica tradizione siciliana .

Liquori eleganti, ma capaci anche di proporsi oggi in usi alternativi e alla moda, ingredienti originali di giovani e creativi cocktails.

COLOMBO

Rosolio di Fichi d'India

VIRTUDI Rosolio d'Alloro

ROSÆLIA Rosolio di Rosa



Grado alcolico: Formato: 25% Vol. 500 ml



Grado alcolico: Formato: 28% Vol. 500 ml



Grado alcolico: Formato: 28% Vol. 500 ml

















Via D. Galimberti, 68 - 95010 S. Venerina (CT) ITALY Tel. +39 095.953321 - info@russo.it

WWW.RUSSO.IT

