

of[®]

1908

Le origini

Risale al gennaio 1908 la più antica dichiarazione di distillazione firmata da Giuseppe Bonollo, che fondò l'azienda a Fara Vicentino (VI).

1951 - 1964

La Distilleria

Umberto e i figli decidono di creare la propria Distilleria prima a Mestrino nel 1951, e poi a Conselve nel 1964. La Distilleria di Conselve, già al tempo assai innovativa e cuore pulsante dell'azienda, viene gestita dai fratelli Dario ed Antonio che insieme al primogenito Giuseppe hanno sistematicamente innovato le tecniche di distillazione per perfezionare le proprie grappe.



ANNI '70

La terza generazione

Con Giuseppe, Antonio, Dario, Bruno ed Amedeo la Distilleria di Conselve e l'imbottigliamento di Mestrino si sviluppano sul mercato aumentando la propria capacità produttiva. In un'ottica definibile oggi di economia circolare - all'avanguardia per il tempo - i Bonollo in Distilleria non hanno mai perso di vista la ricerca di efficaci modalità di valorizzazione della vinaccia che, dopo l'ottenimento della grappa, veniva essiccata: dalla buccetta d'uva si otteneva il combustibile - non fossile - per alimentare la caldaia di distillazione o il riscaldamento e dai vinaccioli essiccati si estraeva l'omonimo olio alimentare.

1972

Nasce la Grappa di Friularo

Ispirato dalla sua particolare ricchezza di aromi, Giuseppe Bonollo per la prima volta distilla in purezza la vinaccia del vino Friularo - perla del territorio - ottenendo così l'omonima grappa ed anticipando l'era ed il successo delle grappe monovarietalì che si svilupperanno dalla fine degli anni Ottanta.

1978 - 1982 - 2013

Brand storici

Nel corso degli anni la famiglia Bonollo acquisisce brand storici e prestigiosi quali, Modin, Dalla Vecchia e Ballor, rafforzando e integrando il proprio know-how produttivo con quello di queste aziende centenarie.

ANNI '80

La grande tradizione Bonollo

Si consolidano i grandi classici della Tradizione Bonollo: la Grappa Euganea, la Grappa Riserva Umberto e l'immane Prugna Bonollo.



1995

La quarta generazione

Entra in azienda la Quarta Generazione che perfeziona il Sistema Unico Bonollo, l'esclusivo sistema produttivo che unisce tradizione e migliori tecnologie disponibili per controllare ogni fase del processo: dalla raccolta della vinaccia alla distillazione, dall'invecchiamento al confezionamento, fino all'ulteriore valorizzazione dei sottoprodotti in un'affascinante ottica di sostenibilità ed economia circolare.

1999

Nasce Grappa OF Amarone Barrique

L'11 dicembre 1999 debutta sul mercato la prima bottiglia di Grappa OF Amarone Barrique. Questa grappa, oggi fiore all'occhiello dell'Azienda, ha saputo in poco tempo rivoluzionare il mondo della grappa, elevandola ai livelli di eleganza e prestigio dei grandi spirits internazionali. Una grappa che non ha termini di paragone e che, nel 2018, è entrata a pieni voti nella classifica dei "Top 100 Spirits" al mondo secondo la prestigiosa rivista Wine Enthusiast.



2008 - 2016 - 2020

Riconoscimenti prestigiosi

Nel 2008 il terzo rapporto Eurispes annovera Distillerie Bonollo Umberto tra i cento casi di successo del sistema Italia. Nel 2016 Bonollo viene premiata a Montecitorio come "Eccellenza Italiana", il prestigioso premio conferito a 100 aziende del Made in Italy che si sono distinte per qualità, creatività ed eccellenza. Nel 2020 l'azienda è insignita del titolo di "Ambasciatrice d'Italia" per il contributo dato nel diffondere l'inimitabilità della cultura italiana e del Made in Italy attraverso la grappa.



Giuseppe Bonollo

Le grappe della Collezione OF Bonollo vengono distillate esclusivamente secondo Sistema Unico Bonollo.

S.U.B. è il metodo proprietario di Casa Bonollo, e rappresenta un sistema di distillazione flessibile e integrato nato dalla combinazione unica dell'esperienza di generazioni di maestri distillatori con il meglio della tecnologia applicata alla gestione delle diverse fasi del processo produttivo. Il Sistema Unico Bonollo (S.U.B) presiede alla gestione di tutte le attività: raccolta e stoccaggio controllato della materia prima finalizzato a preservarne l'integrità aromatica, distillazione flessibile, invecchiamento, confezionamento e valorizzazione dei sottoprodotti nel massimo rispetto ambientale.

Una vera e propria filosofia produttiva volta al costante miglioramento dei profili organolettici dei distillati firmati OF Bonollo.



of®

La Collezione OF nasce dalla volontà di creare una gamma di acquaviti singolari, raffinate ed innovative. La sua origine va ricercata nella Grappa OF Amarone Barrique di cui costituisce il primo pezzo nato ed il vertice di gamma nelle sue varianti invecchiata e riserva. Creata quando le grappe invecchiate in barrique ancora non esistevano, la Grappa OF Amarone Barrique Bonollo è stata imbottigliata per la prima volta nel 1999 con l'obiettivo di dar vita ad un vero e proprio cult, diretto ad un consumatore particolarmente attento e dinamico, a colui che sa scoprire ed apprezzare l'intensità di sensazioni uniche ed appassionanti.



of® Bonollo®



OF AMARONE BARRIQUE
L'incomparabile
 PII-0113

Grappa OF Amarone Barrique è distillata, secondo il Sistema Unico Bonollo, dalle vinacce ottenute attraverso la pigiatura delle uve passite da cui viene ottenuto il vino Amarone della Valpolicella DOCG. Questa grappa, ricca e vivace, viene posta a riposare in piccole Barrique di Rovere Francese al fine di raggiungere la completa maturità e morbidezza. Si consiglia di degustare a 17-18 °C nell'apposito calice Balloon OF Bonollo.



TASTE OF AMARONE BARRIQUE
 PII-0002 DISPENSER DA 21 PZ
 PII-0422 DISPENSER DA 18 PZ CON ASTUCCIO

Taste OF Amarone Barrique è l'edizione 5 cl dell'esclusiva Grappa OF Amarone Barrique. Viene proposta in un elegante display da banco in grado di comunicare l'inconfondibile classe, finezza ed equilibrio che caratterizzano i distillati e lo stile OF Bonollo.

Disponibile anche nell'originale confezione astucciata.



DORANGE OF
Il capolavoro
P11-0456

Per la prima volta l'unicità di Grappa OF Amarone Barrique scopre uno stuzzicante profumo del mondo mediterraneo: le scorze scelte di pregiate Arance di Sicilia. Un incontro straordinario, che fa nascere un liquore altrettanto straordinario: aristocratico, vellutato, di forte personalità senza aromi aggiunti. Un carattere autentico dove le note inconfondibili di Grappa OF Amarone Barrique si sposano con l'intensa solarità siciliana.



TASTE DORANGE OF
P11-0500 DISPENSER DA 21 PZ
P11-0499 DISPENSER DA 18 PZ CON ASTUCCIO

Taste Dorange OF è l'edizione 5 cl di Dorange OF. L'elegante display da banco avvalorata l'esclusività di questo capolavoro.

Disponibile anche nell'originale confezione astucciata.



AMARO OF
Figlio d'Arte
 PII-0200

Amaro OF è un'esperienza sensoriale esclusiva ed inimitabile. Nasce dalla volontà di proporre un Amaro moderno ed innovativo, delicato al naso, ricco ed equilibrato in bocca. Le fresche tonalità agrumate del suo carattere lasciano spazio alle più tradizionali note erboristiche - aromatiche e balsamiche - che a loro volta evolvono in un'armonica e delicata fusione con i sentori caldi e intensi caratteristici della Grappa OF Amarone Barrique.



TASTE AMARO OF
 PII-0365 DISPENSER DA 21 PZ
 PII-0454 DISPENSER DA 18 PZ CON ASTUCCIO

È l'edizione 5 cl dell'inimitabile Amaro di Casa Bonollo. È un'esperienza sensoriale innovativa, esclusiva ed appagante. Viene proposta in un elegante display da banco in grado di comunicare l'inconfondibile eleganza e modernità della collezione OF Bonollo.

Disponibile anche nell'originale confezione astucciata.

EXPERIENCE OF
Viaggi appassionanti

Il mondo Bonollo è fatto di tante emozioni. Le abbiamo racchiuse in confezioni speciali per creare dei viaggi appassionanti alla scoperta dei migliori distillati firmati OF Bonollo. Experience OF è disponibile in quattro diverse varianti.



PRIMO BACIO
PII-0529

L'astuccio che propone il decanter di Grappa OF Amaro Barrique 70 cl e le taste di Amaro OF e Dorange OF da 5 cl

PRIMO AMORE
PII-0528

L'astuccio che propone il decanter di Dorange OF 70 cl e le taste di Grappa OF Amaro Barrique e Amaro OF da 5 cl

PRIMO SOGNO
PII-0530

L'astuccio che propone il decanter di Amaro OF 70 cl e le taste di Grappa OF Amaro Barrique e Dorange OF da 5 cl

PRIMA VOGLIA
PII-0531

L'astuccio che propone il decanter di Grappa OF Amaro Barrique 70 cl e le Voglie OF da 150g



DÉLITE OF BALLOON EDITION
La degustazione perfetta
PII-0626

Délique OF - Balloon Edition è l'originale set da degustazione che racchiude al suo interno la prestigiosa Grappa OF Amaro Barrique, creata dai maestri di Casa Bonollo distillando in purezza le uve da cui si è ottenuto il pregiatissimo vino Amaro della Valpolicella. Il carattere di OF, straordinariamente ricco ed intenso, acquisisce particolare equilibrio e morbidezza nel corso del sapiente invecchiamento in piccole Barrique di Rovere francese. Nel set degustazione sono custoditi anche i calici Balloon OF.



GIOIE OF
Una collezione imperdibile
 PII-0551 DISPENSER DA 6 PZ + 6 PZ

Gioie OF è un elegante cofanetto da degustare e da collezionare, creato per regalare un'esperienza sensoriale originale e coinvolgente. Racchiude tre Taste imperdibili - Grappa OF Amarone Barrique, Dorange OF, Amaro OF - nell'esclusiva miniatura dell'originale decanter.



FIOR D'OF
L'acquavite delicata e gentile
PII-0085

Fior d'OF Barrique è l'innovativa acquavite OF Bonollo ottenuta distillando delicatamente, nell'alambicco bagnomaria, un mix di uve assai ricche di aromi fra le quali le varietà autoctone Corvina e Rondinella da cui si ottiene il pregiato vino Amarone della Valpolicella DOCG. Questa acquavite si distingue per il suo carattere franco e delicato, capace di esprimere un ventaglio di sensazioni aromatiche e fruttate che si arricchiscono di tonalità vanigliate e speziate attraverso la lenta maturazione in barrique di Rovere francese.

*Distillata con il sistema unico Bonollo,
esprime un carattere morbido, raffinato e distintivo,
in grado di appassionare i palati più esigenti.*

LIGNEUM
Le OF elevate in legno

La Collezione Ligneum esprime concretamente la volontà di proporre nuove e particolari esperienze sensoriali nel mondo delle grappe elevate in legno. In piena coerenza con la filosofia OF Bonollo, ciascun pezzo esprime un carattere distintivo ed originale: una personalità che nasce dall'armonico abbinamento tra grappe contraddistinte da profili organolettici particolari e distintivi.



CRU ITALIAE
La più ricca
PII-0133

La vivacità aromatica di questa grappa, ottenuta da vinacce rappresentative dei territori viticoli più vocati d'Italia, si combina con le delicate sensazioni speziate e vanigliate derivanti dall'invecchiamento in Rovere di Slavonia per esprimere armonia, franchezza ed una morbidezza inimitabile.



MIELE DI TIGLIO
La più seducente
PII-0186

Le particolari note balsamiche del Miele di Tiglio 100% italiano si fondono col carattere intenso di una grappa vivace, appositamente invecchiata per dare origine ad una appagante ed ineguagliabile combinazione di morbidezza, rotondità e corposità.



PROSECCO
La più delicata
PII-0181

Frutto della distillazione delle uve da cui si ottiene il vino Prosecco, questa grappa ha un carattere elegante in cui le suadenti note speziate, derivate dall'invecchiamento, si sposano con delicate note fruttate.



MOSCATO
La più aromatica
PII-0123

L'inconfondibile aromaticità varietale, tipica dell'uva moscato, si arricchisce di piacevoli tonalità speziate derivate dall'invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia, esprimendo un carattere intenso, franco ed equilibrato.

GIOVANI
Le monovarietali

Le Grappe OF Giovani costituiscono una gamma di esperienze sensoriali diverse tra loro, ma accumulate dalla volontà di far apprezzare in pienezza il profilo organolettico varietale direttamente scolpito dai maestri distillatori Bonollo a partire da specifiche varietà di vinaccia. La franchezza e l'equilibrio d'insieme, riscontrabili in ciascun pezzo di questa collezione, sono il frutto del perfetto connubio tra la tradizione e la capacità d'innovazione aziendale.



OF AMARONE
Ricca ed intensa
PII-0111

Questa grappa si distingue per l'eccezionale ricchezza aromatica tipica degli uvaggi prestigiosi da cui si ottiene il vino Amarone. I sentori vanno dalle note di frutta a bacca rossa fino al mondo delle spezie.



OF PROSECCO
Delicata e fruttata
PII-0178

Leggermente aromatica e piacevolissima, questa grappa ottenuta dalle vinacce da cui si ottiene il rinomato vino Prosecco, è in grado di evocare delicate sensazioni di frutta a polpa bianca.



OF MOSCATO
Aromatica e franca
PII-0121

Grappa OF Moscato si distingue per uno spiccato carattere aromatico con particolari sensazioni fruttate. Equilibrato e franco si contraddistingue per una piacevole persistenza finale.



OF CHARDONNAY
Floreale e gentile
PII-0169

L'armonia, la delicatezza e la franchezza della Grappa OF Chardonnay la rendono un distillato particolarmente gentile e raffinato, con leggere note riconducibili a tonalità floreali e fruttate.



OF NERO D'AVOLA
Vivace e fruttata
PII-0171

Grappa OF Nero d'Avola si distingue per il suo carattere acceso e generoso, tipico delle uve siciliane dalle quali si ottiene il rinomato vino Nero d'Avola e a cui si devono i sentori che ricordano il vino e la frutta rossa matura.



OF RUTA GRAVEOLENS
Piacevolmente erbacea
PII-0142

Gli intensi e caratteristici sentori tipici della Ruta Graveolens raccolta a mano caratterizzano questa grappa aromatica che regala inusuali e piacevoli sentori erbacei legati alla lenta macerazione di questa pianta officinale.

ASTUCCIO DISPONIBILE CODICE CAS-0001

FIOR D'UVA OF
Le monovarietali

Fior d'Uva OF è la collezione di acquaviti d'uva di Casa Bonollo dedicate agli appassionati dei distillati contraddistinti da personalità delicate e particolarmente fruttate. Sono disponibili nella tipologia da uve plurivarietali che privilegia l'equilibrio e la gentilezza e nelle due varianti aromatiche -Uva Moscato e Uva Fragola- che esprimono in maniera più intensa le tonalità varietali caratterizzanti.



FIOR D'UVA OF PREGIATE

Fiore gentile

PII-0158

Fior d'Uva OF è un'acquavite ottenuta dalla distillazione di diverse tipologie d'uva, selezionate in modo tale da ottenere un distillato particolarmente gentile, morbido ed equilibrato, in grado di richiamare delicatissime sensazioni di frutta fresca. L'armonia d'insieme delle diverse sensazioni, unitamente alla franchezza ed alla persistenza, testimoniano la particolare abilità dei mastri distillatori di Casa Bonollo nell'estrazione del potenziale di aromi presenti nelle uve impiegate.



FIOR D'UVA OF FRAGOLA

Dolce fragola di bosco

PII-0159

Impiegando il piccolo impianto a bagnomaria ed utilizzando la ricerca varietà d'uva fragola è stato possibile ottenere Fior d'Uva OF Fragola. La particolare attenzione ed abilità prestata nel gestire l'alambicco ha permesso di estrarre da questa pregiata varietà d'uva le sue inconfondibili tonalità aromatiche: fragranze in grado di richiamare il frutto della fragola senza però rinunciare all'armonia e all'equilibrio complessivo che rendono unica questa singolare acquavite firmata Bonollo.



FIOR D'UVA OF MOSCATO

Inconfondibilmente moscata

PII-0318

Dall'attenta distillazione in purezza dell'uva moscato i mastri distillatori Bonollo hanno ottenuto Fior d'Uva OF Moscato: un'acquavite particolarmente morbida e fruttata, contraddistinta dalle inconfondibili tonalità aromatiche caratteristiche di questa tipologia d'uva. La perfezione raggiunta da quest'acquavite si manifesta nella sua particolare persistenza che richiama sensazioni analoghe a quelle percepite quando si assaggia un chicco maturo d'uva moscato.

ASTUCCIO DISPONIBILE CODICE CAS-0026

LIQUORI OF
Emozioni fruttate

Moderni nel gusto e nello stile ma fedeli alla storica tradizione liquoristica aziendale, i liquori OF esprimono il frutto della continua ricerca tesa ad offrire al degustatore esperienze sensoriali nuove, intense ed appaganti.



OF MIRTILLO
Ricco, avvolgente, intenso
PII-0607

OF Mirtillo è il frutto dell'unione dello speciale infuso di mirtilli selvatici raccolti a mano con succo di mirtillo ed un blend di Grappe Giovani OF selezionato appositamente, contiene mirtilli selvatici raccolti a mano. Per meglio apprezzare questa intensa esperienza sensoriale, consigliamo di servirlo freddo assieme ai suoi golosi frutti.



RISERVA FILIPPO BONOLLO
Carisma, equilibrio ed eleganza
 P11-0642

La Grappa Riserva Filippo Bonollo 15 anni è l'esclusiva partita di 2000 bottiglie firmate da Filippo Bonollo, quarta generazione della famiglia. Invecchiata nelle cantine di famiglia e gelosamente custodita nella botte di rovere n. 7, questa riserva, ambrata e dal colore intenso, si distingue per invidiabile rotondità, ampiezza del bouquet, grande eleganza e franchezza.



Suprême



LA GRAND OPERA OF
Viaggio nel capolavoro
PII-0641

Nell'edizione "La Grand Opera" Elvio Bonollo, ci accompagna in un viaggio attraverso i suoi ricordi che svelano i segreti della Grappa OF Amarone Barrique: dalla scelta delle materie prime alla produzione, all'invecchiamento, fino alla degustazione. In questa prestigiosa confezione Grappa OF Amarone Barrique è proposta con i due nuovi calici La Boule, appositamente studiati per offrire una degustazione che non ha termini di paragone.



BONOLLO CUVÉE RISERVA
Equilibrio perfetto
 PII-0589

Nasce da un blend di grappe creato dai maestri distillatori di Casa Bonollo, che hanno unito sette particolari annate di grappa riserva, con l'obiettivo di creare un'acquavite dalla personalità armonica ed elegante. Questo distillato, ambrato e ricco di riflessi oro, presenta un profilo fortemente aromatico trasmesso dall'invecchiamento, a partire dalle note vinose fino a delicate percezioni di cannella, vaniglia e miele. Il carattere equilibrato e la morbidezza sono la conferma della particolare abilità e passione dei maestri distillatori di Casa Bonollo.



BONOLLO TÊTE DE CUVÉE GRANDE RESERVE
Lo spirito della franchezza
 PII-0137

È una grappa riserva di grande valore, in grado di distinguersi per la ricchezza della sua personalità e di sorprendere per gentilezza e morbidezza. Nasce da un blend di sette grappe selezionate, e grazie allo speciale invecchiamento in legno si distingue per un profilo robusto e intenso con note che ricordano i sentori di frutta matura e i profumi di uve passite. Il prezioso cofanetto esprime la personalità del suo contenuto: perfetta e raffinata integrazione tra la solidità della tradizione aziendale e la capacità d'innovazione che distinguono le acquaviti Bonollo.

Suprême



TETE DE CUVÉE

Lo spirito della franchezza

Nasce da un blend di sette grappe selezionate per particolare morbidezza. Un gusto robusto e intenso, che riconosci al primo sorso, con note che ricordano i sentori di frutta matura e i profumi di uve passite.



TETE DE CUVÉE BLANCHE

Eterna Giovinezza

Una Tete unica nel suo genere, che unisce una selezione di sole grappe bianche, prime per ricchezza di profumi e capaci di creare un blend impareggiabile, con note che ricordano i profumi del gelsomino in fiore, della vaniglia e del miele.



NEW ATÉLIER TÊTE DE CUVÉE BONOLLO

Dialogo a due

PII-0399

L'Atelier Tête de Cuvée Bonollo è lo scrigno prezioso che propone due capolavori di famiglia che esprimono al massimo livello un interessante confronto tra Bonollo Tête de Cuvée Grande Réserve e l'originale Tête de Cuvée Blanche Suprême. Quest'ultimo distillato rappresenta un inedito blend di sole grappe bianche, prime per ricchezza di profumi e capaci di creare un'armonia impareggiabile, con note che ricordano i profumi del gelsomino in fiore, della vaniglia e del miele. Il prezioso cofanetto le propone affiancate, in un dialogo a due che saprà appassionare i veri intenditori attraverso una degustazione resa ancora più elegante dai quattro calici torciglione realizzati a mano in finissimo vetro artigianale.

DOLCEZZE OF
Irresistibili tentazioni

Sono i capolavori di alta pasticceria dedicati agli estimatori più golosi del mondo OF. Nascono da abbinamenti tra le note inimitabili della Grappa OF ed ingredienti freschi e di assoluta qualità che vengono trasformati da sapienti maestri pasticceri in esperienze sensoriali irresistibili, in grado di appagare i sensi e conquistare anche i palati più golosi ed esigenti.



VOGLIE OF BONOLLO
L'esplosione del gusto

Nelle esclusive Dragées firmate Voglie OF il finissimo cioccolato fondente crea un guscio croccante che custodisce al suo interno un'esplosione liquida di Grappa OF Amaro Barrique, dando vita ad un'esperienza sensoriale intensa e sorprendente. Voglie OF sono il frutto della cultura, della passione e dell'esperienza pasticceria italiana di maestri cioccolatieri artigiani, ottenute utilizzando solo ingredienti rigorosamente selezionati e lavorati a mano nel rispetto dei tempi necessari a garantirne la massima qualità.

PVV-0075 VOGLIE OF CONFEZIONE 150 G.
DRAGÉES ARTIGIANALI CON GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE

PVV-0076 VOGLIE OF CONFEZIONE 300 G.
DRAGÉES ARTIGIANALI CON GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE

COCCOLE OF BONOLLO
Un guscio dal cuore tenero

Racchiuso in un guscio di finissimo e croccante cioccolato fondente si trova un cuore tenero, una mousse in cui il pregiato cioccolato si unisce alle vivaci ed intense note della Grappa OF Amaroni Barrique dando luogo ad una soffice, irresistibile ed appagante esperienza sensoriale. Coccole OF Bonollo, una tira l'altra.



PVV-0038
 COCCOLE OF 480 G. CONFEZIONE REGALO

PVV-0104
 COCCOLE OF 240 G. CONFEZIONE REGALO

PVV-0050
 COCCOLE OF BONOLLO ESPOSITORE (12 PACK X 120 G.)

PVV-0036
 COCCOLE OF 1.000 G. CONFEZIONE DISPLAY DA BANCO

CAREZZE OF DORANGE
Irresistibile nota d'arancia

Quest'anno la collezione Dolcesse OF si impreziosisce di un nuovo esclusivo prodotto: Carezze OF Dorange, il nuovo cioccolatino dal croccante guscio di cioccolato fondente che racchiude l'irresistibile mousse Dorange OF, l'originale liquore con Grappa OF Amaro Barrique ed infusi naturali di scorze d'arance di Sicilia.



PVV-0124 CAREZZE OF DORANGE CONFEZIONE 21GG.
CIOCCOLATINI ARTIGIANALI CON DORANGE OF BONOLLO

PVV-0195
CAREZZE OF DORANGE DISPENSER BANCO 800G.



DÉLITE OF
L'abbinamento sublime
PII-0604

Délicate OF è la prestigiosa confezione in cui si abbina Grappa OF Amarone Barrique 350ml con Cioccolato Fondente Extra, realizzato artigianalmente selezionando pregiate fave di cacao, tra cui l'antico Cru Bagua Peruviano. Nasce l'abbinamento sublime, un'esperienza sensoriale intensa ed avvolgente.



CHOCOTASTE OF
Irresistibili assaggi
PII-0605

Chocotaste OF è il nuovo elegante e compatto cofanetto in latta che racchiude un assaggio irresistibile di Grappa OF Amarone Barrique e dell'originale sigaro di Cioccolato Fondente Extra. Un raffinato incontro capace di regalare un'irresistibile piacere.



PANETTONE ARTIGIANALE OF BONOLLO

Il panettone assoluto

È un capolavoro di intensità aromatica, fragrante e gustoso, a pasta morbida, soffice e lievitato naturalmente. Realizzato a mano con ingredienti selezionatissimi e di qualità assoluta: questo è un Panettone capace di celebrare ai massimi livelli la tradizione natalizia con le note più caratteristiche dell'incomparabile Grappa OF Amarone Barrique.



PANETTONE ARTIGIANALE OF BONOLLO

PVV-0040

Il grande classico natalizio firmato OF Bonollo nell'elegante confezione astucciata che contiene il Panettone Artigianale da 1000g.



ANIMA & CUORE OF BONOLLO

PII-0453

Un astuccio prezioso che racchiude al suo interno il Panettone Artigianale da 750g e la Grappa OF Amarone Barrique nell'iconico decanter.



DELUXE OF BONOLLO

PII-0460

Un cofanetto ricco che propone un viaggio completo alla scoperta dei grandi capolavori OF Bonollo: al suo interno sono racchiusi il Panettone Artigianale da 1000g, la Grappa OF Amarone Barrique, taste di Dorange OF, taste di Amaro OF e gli irresistibili cioccolatini di Casa Bonollo: Coccole OF e Voglie OF.

PANETTONE OF CIOCCOLATO ANNIVERSARY 1908

Il panettone dell'anniversario

PVV-0119

Irresistibili e pregiate gocce di Cioccolato Svizzero selezionato si fondono con i toni intensi della Grappa OF Centennial Reserve e il profumo autentico della Vaniglia Bourbonn Madagascar 100% naturale. Questa ricetta esclusiva, creata in occasione dell'Anniversario dei 110 anni dalla fondazione di Casa Bonollo, rappresenta un omaggio a nonna Neni e alla sua grande passione per il cioccolato. È un capolavoro assoluto, realizzato con soli ingredienti naturali, lavorato a mano seguendo i tempi lenti della lievitazione naturale e reso inimitabile dalla delicatezza della glassa al cioccolato che lo ricopre.



COLOMBA ARTIGIANALE OF BONOLLO

La Dolce Pasqua

PVV-0092

Viene realizzata artigianalmente con ingredienti italiani freschi e di qualità assoluta tra cui canditi deliziosi e mandorle pregiate. E' soffice, a pasta morbida e lievitata naturalmente. Le note inconfondibili della Grappa OF Amarone Barrique esaltano armoniosamente la fragranza della farcitura trasformando la Colomba OF Bonollo in una esperienza sensoriale irresistibile per i palati più golosi ed esigenti.





MAGNUM OF 4,5 L
Il decanter monumentale
 PII-0297

Magnum OF è un elegante complemento d'arredo che esprime tutta l'autorevolezza ed esclusività OF Bonollo. Lo speciale decanter che custodisce Grappa OF Amatore Barrique diventa per questa occasione speciale imponente e maestoso, e si propone nell'esclusiva bottiglia da collezione da 4,5 l.



1,5m

MAXI OF e MEGA OF
La mescita diventa spettacolo

Maxi e Mega OF sono un complemento d'arredo e un gesto memorabile: l'originale design della bottiglia firmata OF porta in scena uno spettacolo inedito dove tutta l'eleganza e l'esclusività dei distillati OF si rispecchia nel perfetto "bel gesto" finale. La mescita diventa così spettacolare e sorprendente, così da stupire e lasciare un segno indelebile nel ricordo dei vostri commensali.



P11-0536 GRAN TRIS D'ELITE
 GRAPPA BONOLLO CUVÉE RISERVA LITRI 2/40% VOL
 GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA LITRI 2/40% VOL
 GRAPPA OF CRU ITALIÆ INVECCHIATA LITRI 2/40% VOL
 CM 36 x 22 x 70 H CA.



P11-0267 TRIS D'ELITE
 GRAPPA BONOLLO CUVÉE RISERVA CL 50 / 40% VOL - GRAPPA
 OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA CL 50 / 40% VOL
 GRAPPA OF CRU ITALIÆ INVECCHIATA CL 50 / 40% VOL - CM 27
 x 19 x 68 H CA.

INDICE

COLLEZIONE OF

Amaro OF Bonollo	70 cl 30% Vol.	PII-0200	p. 12
Délique OF Balloon Edition - Grappa OF Amarone Barrique 35 cl, 2 calici balloon OF	35 cl 42% Vol.	PII-0626	p. 15
Dorange OF Bonollo	70 cl 40% Vol.	PII-0456	p. 10
Fior d’OF Barrique	70 cl 40% Vol.	PII-0085	p. 19
Gioie OF Dispenser 6+6 (Taste Dorange OF, Taste Grappa OF Amarone Barrique, Taste Amaro OF)	5 cl x 3 40%, 42%, 30% Vol.	PII-0551	p. 17
Grand Opera OF - Grappa OF Amarone Barrique 70 cl, 2 calici La Boule OF	70 cl 42% Vol.	PII-0641	p. 30
Grappa OF Amarone Barrique	70 cl 42% Vol.	PII-0113	p. 8
Gran Tris d’Elitè - Cuvée Riserva, OF Amarone Barrique Grappa, OF Cru Italiæ	2 lt x 3 40%, 40%, 40% Vol.	PII-0536	p. 50
Mirtillo OF	70 cl 30% vol.	PII-0607	p. 27
Taste Amaro OF - Dispenser da 21 pz	5 cl 30% Vol.	PII-0365	p. 13
Taste Amaro OF con astuccio - Dispenser da 18 pz	5 cl 30% Vol.	PII-0454	p. 13
Taste Dorange OF - Dispenser 21 pz	5 cl 40% Vol.	PII-0500	p. 11
Taste Dorange OF con astuccio - Dispenser da 18 pz	5 cl 40% Vol.	PII-0499	p. 11
Taste Grappa OF Amarone Barrique - Dispenser 21 pz	5 cl 42% Vol.	PII-0002	p. 9
Taste Grappa OF Amarone Barrique con astuccio - Dispenser 18 pz	5 cl 42% Vol.	PII-0422	p. 9
Tris d’Elitè - Grappa Bonollo Cuvée Riserva, Grappa OF Amarone Barrique, Grappa OF Cru Italiæ invecchiata	50 cl x 3 40%, 40%, 40% Vol.	PII-0267	p. 51

MAXI E MEGA OF

Maxi OF con illuminazione led - Grappa OF Amarone Barrique	4 lt 42% Vol.	PII-0521	p. 49
Mega OF con illuminazione led - Grappa OF Amarone Barrique, Fior d’OF Barrique, Amaro OF Bonollo	4 lt x 3 42%, 40%, 30% Vol.	PII-0423	p. 49
Mega OF con illuminazione led OF Amarone Barrique, OF Lignum Prosecco Invecchiato, OF Lignum Moscato Invecchiato	4 lt x 3 42%, 42%, 42% Vol.	PII-0287	p. 49
Ricarica Mega OF Amaro OF	4 lt 30% Vol.	PII-0443	p. 49
Ricarica Mega OF Fior D’OF	4 lt 40% Vol.	PII-0442	p. 49
Ricarica Mega OF Grappa OF Amarone Barrique	4 lt 42% Vol.	PII-0072	p. 49
Ricarica Mega OF Grappa OF Moscato Lignum Invecchiato	4 lt 42% Vol.	PII-0459	p. 49
Ricarica Mega OF Grappa OF Prosecco Lignum Invecchiato	4 lt 42% Vol.	PII-0458	p. 49

MAGNUM OF

Magnum Grappa OF Amarone Barrique Bonollo	4,5 lt 42% Vol.	PII-0297	p. 48
---	-----------------	----------	-------

EXPERIENCE OF

Primo Amore - Dorange OF, Taste Grappa OF Amarone Barrique, Taste Amaro OF	70 cl 40%Vol., 5 cl 42% Vol.,5 cl 30% Vol.	PII-0528	p. 14
Primo Bacio - Grappa OF Amarone Barrique, Taste Amaro OF , Taste Dorange OF	70 cl 42% Vol., 5 cl 30% Vol.,5 cl 40% Vol.	PII-0529	p. 14
Primo Sogno - Amaro OF, Taste Grappa OF Amarone Barrique, Taste Dorange OF	70 cl 30% Vol., 5 cl 42% Vol., 5 cl 40% Vol.	PII-0530	p. 14
Prima Voglia - Grappa OF Amarone Barrique, Voglie OF	70 cl 42% Vol., 150 g.	PII-0531	p. 14

LIGNEUM OF

Grappa OF Lignum Cru Italiæ	70 cl 42% Vol.	PII-0133	p. 21
Grappa OF Lignum Miele di Tiglio	70 cl 40% Vol.	PII-0186	p. 21
Grappa OF Lignum Moscato Invecchiato	70 cl 42% Vol.	PII-0123	p. 21
Grappa OF Lignum Prosecco Invecchiato	70 cl 42% Vol.	PII-0181	p. 21

GIOVANI OF

Astuccio per 1 bottiglia Giovane OF		CAS-0001	
Grappa OF Giovani Amarone	70 cl 40% Vol.	PII-0111	p. 23
Grappa OF Giovani Chardonnay	70 cl 40% Vol.	PII-0169	p. 23
Grappa OF Giovani Nero D’Avola	70 cl 40% Vol.	PII-0171	p. 23
Grappa OF Giovani Moscato	70 cl 40% Vol.	PII-0121	p. 23
Grappa OF Giovani Prosecco	70 cl 40% Vol.	PII-0178	p. 23
Grappa OF Giovani Ruta Graveolens	70 cl 40% Vol.	PII-0142	p. 23

FIOR D’UVA OF

Fragola	70 cl 40% vol.	PII-0159	p. 25
Moscato	70 cl 40% vol.	PII-0318	p. 25
Pregiate	70 cl 40% vol.	PII-0158	p. 25

DOLCEZZE OF

Anima e Cuore - Panettone OF Bonollo, Grappa OF Amarone Barrique	750 g., 70 cl 42% Vol.	PII-0453	p. 45
Carezze OF Dorange confezione	216 g., 40% Vol.	PVV-0124	p. 40
Carezze OF Dorange - display da banco	800 g., 40% Vol.	PVV-0195	p. 40
Chocotaste OF - Taste Grappa OF Amarone Barrique, Sigaro di Cioccolato Fondente Extra	5 cl 42% Vol., 20 g.	PII-0605	p. 43
Coccole OF confezione	240 g.	PVV-0104	p. 38
Coccole OF confezione	480 g.	PVV-0038	p. 38
Coccole OF - display da banco	1000 g.	PVV-0036	p. 39
Coccole OF - espositore 12 pz	120 g. x 12	PVV-0050	p. 38
Délique OF - Grappa OF Amarone Barrique 35 cl, Cioccolato Fondente Extra	35 cl 42% Vol., 85 g.	PII-0604	p. 42
Deluxe OF Bonollo - Panettone OF Bonollo, Grappa OF Amarone Barrique, Taste Amaro OF, Taste Dorange OF, Coccole OF, Voglie OF	1000 g., 70 cl 42% Vol., 5cl 30% Vol., 5 cl 40% Vol., 240g., 300 g.	PII-0460	p. 45
Voglie OF confezione	150 g.	PVV-0075	p. 37
Voglie OF confezione	300 g.	PVV-0076	p. 37
Panettone Artigianale OF Bonollo	1.000 g.	PVV-0040	p. 45
Panettone OF Cioccolato Anniversary 1908	1.000 g.	PVV-0119	p. 46
Colomba Artigianale OF Bonollo	1.000 g.	PVV-0092	p. 47

SUPRÊME

Bonollo Cuvée Riserva astucciata	70 cl 42% Vol.	PII-0589	p. 32
Bonollo Tête de Cuvée Grande Reserve Grappa Riserva Superiore	70 cl 42% Vol.	PII-0137	p. 33
New Atelier Tête de Cuvée Bonollo - Tête de Cuvée Blanche, Tête de Cuvée Grande Reserve, 4 calici torciglione	70 cl 42% Vol. x 2	PII-0399	p. 35
Riserva Filippo Bonollo 15 Anni Botte n. 7	70 cl 43% Vol.	PII-0642	p. 28

CATALOGO CAPRICCI D'ARTE
E PROMOZIONALI BONOLLO



Bonollo®

Capricci d'Arte

OROSCOPO

L'ARMONIA DELLA GRAPPA OF INCONTRA LA MUSICA
DELLE STELLE: I DODICI SEGNI ZODIACALI INTERPRETATI
ARTISTICAMENTE DA GENIALI ARTIGIANI VETRAI. CIASCUNA
CREAZIONE SEMBRA RIFLETTERE LA LUCE ASTRALE DEL
SEGNO RAFFIGURATO, QUASI LA MAGICA RICCHEZZA DI OF
FOSSE IN COMUNICAZIONE CON GLI ASTRY. SEGNO PER
SEGNO, UN REGALO PERSONALISSIMO. TUTTI INSIEME,
UNA COLLEZIONE MAGICA.

Ariete

21 MARZO - 20 APRILE

CHI APPARTIENE A QUESTO
SEGNO DI FUOCO, CALDO, VITALE
E LUMINOSO NON POTRÀ NON
AMARE IL CALORE E L'INTRINSECA
LUMINOSITÀ DELL'AROMA
INTENSO DI OF, E NE ASSORBIRÀ
L'ENERGIA PER AUMENTARE
ARMONICAMENTE LA PROPRIA.



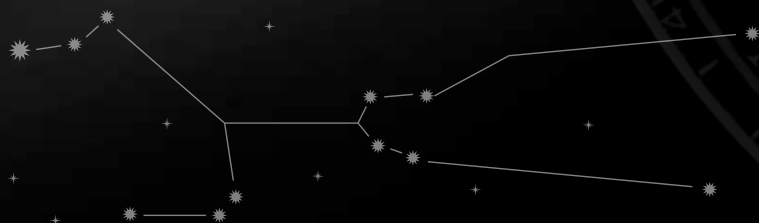
P11-0401 ARIETE

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 35 42% CM 22,5 x 10 H 18

Toro

21 APRILE - 20 MAGGIO



RILASSATI E SENSUALI, I NATI
SOTTO QUESTO SEGNO AMERANNO
LE SERATE IN COMPAGNIA DI UN
CALICE DELL'AUREA GRAPPA OF.
IL RAFFINATISSIMO AROMA ED IL
GUSTO INTENSO GRATIFICHERANNO
IL LORO NATURALE ISTINTO VERSO
I PIACERI SENSUALI.



P11-0402 TORO

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 35 42% CM 22,5 x 10 H 17

Gemelli

21 MAGGIO - 21 GIUGNO

CREATIVI, AFFASCINANTI, SI
ESPRIMONO AL MEGLIO IN
COMPAGNIA. ECCO PERCHÉ
TROVANO IN OF, DAI TONI CALDI
E SOLARI, DALL'AROMA INTENSO
E COMPLESSO, L'ENERGIA IDEALE
PER ESPRIMERE AL MEGLIO LA
LORO PERSONALITÀ NEI RAPPORTI
INTERPERSONALI.



P11-0403 GEMELLI

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 35 42% CM 23 X 7,5 H 34

Cancro

22 GIUGNO - 22 LUGLIO

LA SENSIBILITÀ TIPICA DI
QUESTO SEGNO PERMETTE
DI APPREZZARE APPIENO LE
DELICATISSIME SFUMATURE
AROMATICHE ED IL GUSTO
INCREDIBILMENTE ARTICOLATO DI
OF, CHE ENTRERÀ SUBITO A FAR
PARTE DELLA LORO CASA, A CUI
SONO LEGATISSIMI.



P11-0404 CANCRO

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 35 42% CM 22 X 22 H 12

Leone

23 LUGLIO - 23 AGOSTO

CALDO, REGALE, FORTE E
GENEROSO: UNA PERSONALITÀ
SPECULARE A QUELLA DI OF,
CHE GRATIFICHERÀ ANCHE
L'AMORE PER IL LUSO E LA
RAFFINATA CONVIVIALITÀ TIPICA
DI QUESTO SEGNO. COME PER
OF, IL RESTO DEL MONDO BRILLA
DELLA LORO LUCE RIFLESSA.



P11-0405 LEONE

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA
CL 35 42% CM 25 X 11 H 20

Vergine

24 AGOSTO* - 22 SETTEMBRE

SERENITÀ, GENEROSITÀ E SENSO
ARTISTICO: COME POTREBBERO I
NATI SOTTO QUESTO SEGNO NON
AMARE LE PECULIARITÀ DI OF,
COSÌ GENEROSA NELL'OFFRIRE
SERENAMENTE LE SUE DOTI,
NATE DALLA PIÙ FINE ARTE
DISTILLATORIA.



P11-0406 VERGINE

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 20 42% CM 22 X 22 H 24

Bilancia

23 SETTEMBRE - 22 OTTOBRE

ALLA PERENNE RICERCA
DELL'EQUILIBRIO, LO
TROVERANNO NEL PERFETTO
MIX DI INTENSITÀ E
MORBIDEZZA DI OF. CAPACI DI
ALTISSIMA CONCENTRAZIONE,
APPREZZERANNO APPIENO LE
DOTI DELLA VERA GRAPPA DA
MEDITAZIONE.



P11-0407 BILANCIA

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 20 42% CM 22,5 x 10 H 30

Scorpione

23 OTTOBRE - 22 NOVEMBRE

SENSIBILI, ESIGENTI, SENSUALI
E AFFASCINANTI. TUTTE
DOTI CHE TROVERANNO
PERFETTA CORRISPONDENZA
NELL'ESCLUSIVITÀ DI OF E
NELLA PROFONDA SENSUALITÀ
DEL SUO CARATTERE
VELLUTATO ED AVVOLGENTE.
NON TOGLIETEGLIELA:
DIVENTEREBBERO
AGGRESSIVISSIMI.



P11-0408 SCORPIONE

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 20 42% CM 23 X 17,5 H 23

Sagittario

23 NOVEMBRE - 21 DICEMBRE

LIBERI, INDIPENDENTI ED
AMANTI DELLA SOCIALITÀ, NON
ESITERANNO A CONDIVIDERE CON
I MIGLIORI AMICI L'INCREDIBILE
AROMA E LA PERSONALITÀ
ESCLUSIVA E VELLUTATA DI
OF. GRANDI VIAGGIATORI, LA
PORTERANNO CON SÉ IN GIRO
PER IL MONDO.



P11-0409 SAGITTARIO

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 35 42% CM 22,5 x 10 H 28

Capricorno

22 DICEMBRE - 20 GENNAIO

UN SEGNO DI DOMINATORI, DI LEADER NATURALI,
VOTATI AL SUCCESSO. PROPRIO COME OF,
CHE NON CONOSCE TERMINI DI PARAGONE.
INOLTRE, NE APPREZZERANNO L'ESCLUSIVITÀ E
NE COMPRENDERANNO APPIENO OGNI MINUTA
SFUMATURA DELL'INIMITABILE CARATTERE.



P11-0410 CAPRICORNO
GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA
CL 20 42% CM 22 X 11 H 24

Acquario

21 GENNAIO - 19 FEBBRAIO

LA NATURALE COMUNICATIVITÀ E
GENEROSITÀ DI QUESTO SEGNO
LI PORTERÀ A CONDIVIDERE OF
CON LE PERSONE PIÙ CARE,
MENTRE LA LORO CREATIVITÀ
LI FARÀ APPREZZARE A PIENO
IL COMPLESSO VENTAGLIO DI
AROMI E LI GUIDERÀ IN ORIGINALI
ABBINAMENTI SENSORIALI.



P11-0411 ACQUARIO

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 20 42% CM 22,5 x 10 H 28,5

Pesci

20 FEBBRAIO - 20 MARZO

UNA PROFONDA SENSIBILITÀ UNITA AD UNA
COMPLESSA VITA INTERIORE PORTERÀ I NATI SOTTO
QUESTO SEGNO AD INNAMORARSI DELLA GENEROSA
PERSONALITÀ DI OF, PASSIONALE ESSA STESSA NEL
MERAVIGLIOSO MIX DI AROMI E MORBIDEZZA.



P11-0412 Pesci

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE INVECCHIATA

CL 35 42% CM 22,5 x 10 H 25

Capricci d'Arte

CAPRICCI D'ARTE È LA PREZIOSA COLLEZIONE CHE
CONIUGA RAFFINATI CAPOLAVORI IN VETRO SOFFIATO
CON LE MIGLIORI GRAPPE DI CASA BONOLLO. OGNI
ESEMPLARE È UNICO ED INIMITABILE, VIENE REALIZZATO
A MANO DA MAESTRI VETRAI ESPERTI. UN CAPOLAVORO
D'ARTE ESCLUSIVO E DI CLASSE, DA REGALARE O DA
COLLEZIONARE.



Colonna Spillatore 10L art. PII-0602

Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata cl 500 / 42% vol - Grappa OF Amarone Giovane cl 500 / 40% vol - cm 25 x 25 x 118 h ca.

Colonna Spillatore 3L art. PII-0603

Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata cl 150 / 42% vol - Grappa OF Amarone Giovane cl 150 / 40% vol - cm 18 x 18 x 87 h ca.



L'Albero delle Coccole art. PII-0016

Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata - cl 35 / 42% vol + gr 200 Coccole OF Bonollo - h cm 28 ca.



Grande Albero Bonollo art. PII-0286

Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata litri 3 / 42% vol - h cm 50 ca. ø cm 55 ca.

Litri 3



Gran Tris d'Elite art. PII-0536

Grappa Bonollo Cuvée Riserva litri 2/40% vol - Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata litri 2/40% vol
Grappa OF Cru Italiae Invecchiata litri 2/40% vol - cm 36 x 22 x 70 h ca.



Tris d'Elite art. PII-0267

Grappa Bonollo Cuvée Riserva cl 50 / 40% vol - Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata cl 50 / 40% vol
Grappa OF Cru Italiae Invecchiata cl 50 / 40% vol - cm 27 x 19 x 68 h ca.



Litri 4,5

Magnum OF art. PII-0297

Grappa OF Amarone Barrique Bonollo 4,5 lt / 42% vol

1,5 m



Maxi OF - Grappa OF Amarone Barrique art. PII-0521 - 4 lt / 42% vol

Mega OF - Grappa OF Amarone Barrique, Fior d'OF Barrique, Amaro OF Bonollo art. PII-0423

4 lt x 3 / 42% / 42% / 42% vol

Mega OF - Grappa OF Amarone Barrique, OF Lignum Prosecco Invecchiato, OF Lignum Moscato Invecchiato art. PII-0287

4 lt x 3 / 42% / 42% / 42% vol

Ricarica Mega OF - Amaro OF art. PII-0443 - 4 lt / 30% vol

Ricarica Mega OF - Fior d'OF art. PII-0442 - 4 lt / 40% vol

Ricarica Mega OF - Grappa OF Amarone Barrique art. PII-0072 - 4 lt / 42% vol

Ricarica Mega OF - Grappa OF Moscato Lignum Invecchiato art. PII-0459 - 4 lt / 42% vol

Ricarica Mega OF - Grappa OF Prosecco Lignum Invecchiato art. PII-0458 - 4 lt / 42% vol



Re e Regina art. PII-0563

Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata - cl 50 / 40% vol

Grappa OF Lignum Moscato Invecchiata - cl 50 / 40% vol - cm 18 x 15 x 43 h ca.



Gran Dama Gold Bonollo art. PII-0139

Grappa Bonollo Cuvée Riserva cl 35 / 40% vol - Grappa OF Amarone cl 35 / 40% vol - cm 41 x 41 ca.



Doppietta Storica art. PII-0601

Grappa OF Vintage Amarone Riserva cl 50 / 42 % vol - cm 78 x 8 x 13 h ca.



Diamante art. PII-0600

Grappa OF Vintage Amarone Riserva cl 70 / 42 % vol - cm 30 x 15 x 22 h ca.



Dadi art. PII-0599

Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata cl 20 / 40 % vol - Grappa OF Cru Italiae Invecchiata cl 20 / 40% vol
cm 23 x 12 x 12 h ca.



New Bonollo Truck art. PII-0038

Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata - cl 50 / 42% vol - cm 47 x 14 h ca.



Anni d'Oro art. PII-0191

Grappa OF Vintage Amarone Riserva - cl 35 / 42 % vol - cm 22 x 10 x 16 h ca.



Nuovo Mondo Bonollo art. PII-0042

Grappa OF Moscato Giovane - cl 50 / 40% vol - h cm 24 ca.



Balena art. PII-0564

Grappa Bonollo Cuvée Riserva - cl 35 / 40 % vol - cm 20,5 x 14,5 x 20,5 h ca.



Elefante art. PII-0542

Grappa Riserva Tête de Cuvée - cl 50 / 40% vol - cm 9 x 23 x 16 h ca.



Cocodrillo art. PII-0546

Grappa Cuvée Riserva - cl 20 / 40 % vol - cm 14,5 x 32 x 8,5 h ca.



I Fiori di Casa Bonollo

La Rosa art. PII-0539 con Grappa OF Amarone Barrigue Invecchiata cl 5 / 40% vol - cm 8 x 8 x 53 h ca.

Il Tulipano art. PII-0540 con Grappa Bonollo Cuvée Riserva cl 5 / 40% vol - cm 8 x 8 x 53 h ca.

La Calla art. PII-0541 con Grappa OF Cru Italiae Invecchiata cl 5 / 40% vol - cm 8 x 8 x 53 h ca.

Vaso Portafiori art. PVV-0175 - cm Ø 13 x 27,5 h ca.



Set Uva Bonollo art. PII-0538

Grappa OF Amarone Barrique Invecchiata - cl 35 / 40% vol - cm 19 x 12 x 28 h ca.



Timone Bonollo art. PII-0544

Grappa Riserva Tête de Cuvée - cl 50 / 40% vol - cm 28 x 10 x 27 h ca.



Cleopatra art. PII-0559
Grappa Riserva 18 anni - cl 50 / 43% vol
cm 15 x 10 x 33 h ca.



PROMOZIONALI BONOLLO OF





PVV-0121
PIPA OF



PVV-0002
MONGOLFIÈRE OF



PVV-0192
LA BOULE OF 12 PZ.



PVV-0198
MINI BOULE OF 6 PZ.



PVV-0044
CALICI TULIP 6 PZ.



PVV-0059
CALICI BALLOON OF 6 PZ.



PVV-0117
CALICI DORANGE OF 6 PZ.



PVV-0203
NEW CALICI DORANGE OF 6 PZ.



PVV-0019
BICCHIERI LIQUORE 6 PZ.



PVV-0049
 DISPLAY DOSATORE LIGNEUM OF BONOLLO



PVV-0007
 DISPLAY DOSATORE GIOVANI OF BONOLLO



PVV-0008
 ESPOSITORE DECANTER OF BONOLLO



PVV-0183
OF BAG



PVV-0022
SHOPPER MAXI OF BONOLLO
PVV-0023
SHOPPER OF BONOLLO



PVV-0094
TAGLIERE IN LEGNO OF BONOLLO



PVV-0013
PORTAINTAVOLA OF BONOLLO NERO



PVV-0188
SET PIATTI ARDESIA SPACCATI A MANO 6 PZ.
(28X18 CM)



P11-0297

MAGNUM GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE 4,5L 42% VOL.





PVV-0190
OFLUCE

DISPONIBILE SOLO IN NERO



PVV-0072
VETRINA OF BONOLLO
IN ROVERE COL. NERO



Vetrina OF Bonollo cm 41 x 50 x 173 h ca.

PVV-0011

GREMBIULINO BISTROT OF BONOLLO



PVV-0025 (L)
PVV-0027 (XL)

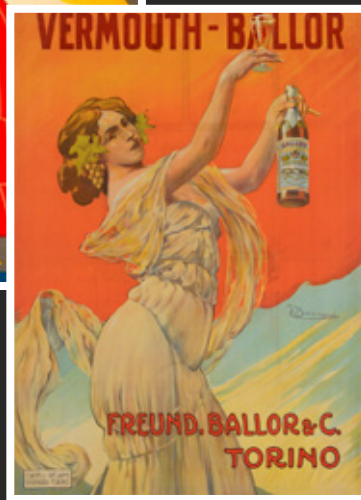
T-SHIRT OF BONOLLO



PVV-0080

TELO MARE OF BONOLLO





Febbraio 1856.

Paul Ballor, Henry Freund ed Emilie Roussette si incontrarono a Torino per fondare la **Freud, Ballor & C.IA.** I liquoristi piemontesi godevano di fama internazionale grazie al periodo d'oro del vermouth. Sulle etichette dei liquori iniziavano a fare la comparsa le prime locomotive, simbolo della velocità nello spostamento delle merci.

Di lì a poco iniziò a diffondersi la voce della qualità dei prodotti Ballor nel **Regno di Sardegna** e poi a **Firenze, Londra, Dublino, Chicago, Parigi.**

La voce arrivò fino al Re di Savoia che nominò Freund & Ballor "**Sovrintendente del Re d'Italia**".

Sono passati **166 anni** da quell'incontro. Oggi **la famiglia Bonollo** riporta agli antichi splendori questo marchio storico ricco di fascino che in molti sapranno apprezzare.



CARTOLINA POSTALE

Brancaleone, 28 luglio 1858

Caro Paul,

congratularvi con me.

Il mio intento per l'esplorazione
lo comarole. Ho scoperto il Vermignello,
ah, che freschezza!

Essa me lo immagina sminuzzato nel
nostro vino, quella calabrese vi dirà
tutto al mio interno.

Con affetto,

Emilio.



Paul Vallor

Fraud, Vallor & C. S

Via Ponza 2 - Torino



CARTOLINA POSTALE

Torino, 31 agosto 1858

Mia cara Emilio,
ho buone notizie.

La merce è stata spedita appena in tempo.
Il nostro Vermont arriverà a Londra

tra due settimane.

Mi dovete sorvegliare affrettata dal caldo.

Vi confesso che a volte penso alla
vostra bianca carnagione sotto il sole.

Abbiatene cura di voi.

Con affetto,

Paul.



Famiglia Timino

C/a Signa. Emilio Rossetti.

Via delle Saline 7 - Augusta

Siracusa



TORINO. — Piazza San Carlo

CARTOLINA POSTALE

Augusta, 19 agosto 1858

Caro Paul,

qui il caldo è insopportabile.
con il ventaglio non trovo sollievo.
Ai amici che mi aspettano sono così
preoccupato: tempo di lime, l'ombra di
un canale, arance in tavola.
Ma ditemi di voi e della distilleria.
Siete riusciti a fare partire la merce?
Sempre la vostra Emilie.



Paul Wallor

Ficand, Wallor & C. S.
Via Sonza 2 - Torino

CARTOLINA POSTALE

Torino, 10 agosto 1858

Cara Emilie,

non avevo dubbi.

La vostra cariosità non conosce confini.

Sono impaziente di scoprire le affinità
del bergamotto con i nostri prodotti.

Qui, imbottigliamo senza sosta.

Fate un buon soggiorno.

Il vostro Paul



Villa delle Turlaniche - Famiglia Airoli

Ch. Sig. Em. Rossette

Contrada Pantano Grande 19, Brancalona

Reggio Calabria







1856

FALLOR

RECIETTA ORIGINALE
VERMOUTH

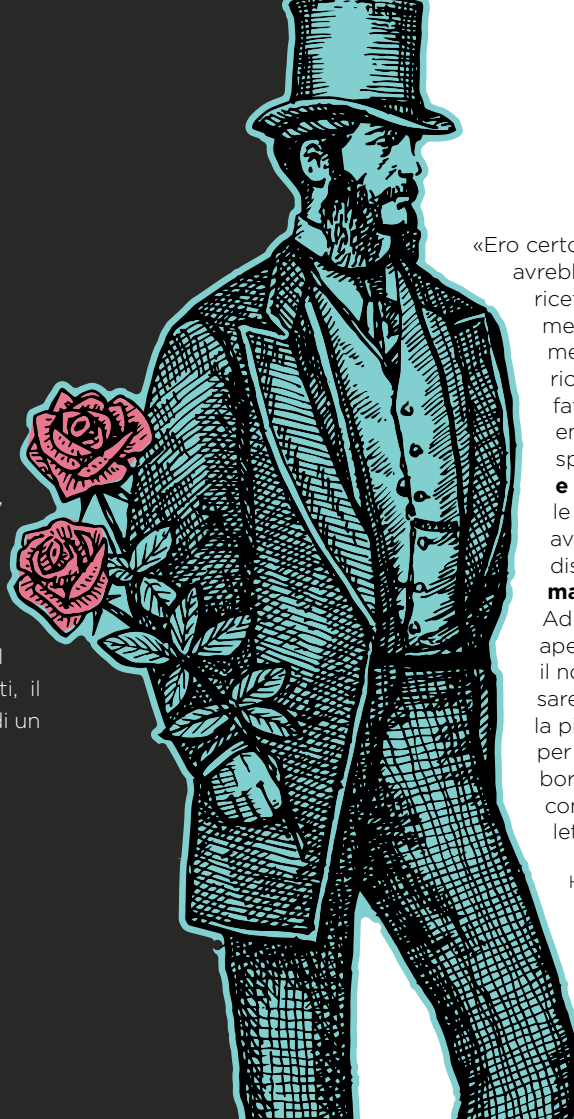
PROVVEDITORI DI
S. M. D. R. E.
12 DIPLOMI D'ONORE
12 MEDAGLIE D'ORO

IL VERMOUTH DI PAUL

CALDO E SPEZIATO, IL PREFERITO
DA SUA MAESTÀ IL RE.

Il Vermouth Ballor è ottenuto miscelando al vino un estratto ricavato da un blend di erbe, tra cui i più caratterizzanti assenzi, spezie e altre composti vegetali naturali. Ogni partita ha i suoi tempi che vengono sapientemente rispettati e controllati dal Master Blender. Raggiunto il risultato desiderato di complessità aromatica e il corretto bilanciamento di tutti gli ingredienti, il Master Blender autorizza il confezionamento di un prodotto sorprendentemente fantastico.

Gradazione alcolica: 18% Vol.



«Ero certo che Paul Ballor avrebbe creato una ricetta originale per me. Vivace, intenso, memorabile. L'unica richiesta che gli avrei fatto era di fare emergere le note speziate di **cannella e chiodi di garofano**, le mie preferite: avrebbero dovuto distinguersi tra quelle **marosate del vino**. Ad occhi aperti sognavo che il nostro Vermouth sarebbe diventato la più ricercata base per gli aperitivi che la borghesia era solita consumare nei caffè letterari di Torino».

Henry Freund



ASSENZIO ROMANO

Coltivato in pianura e in parte in montagna, conferisce una nota amara leggermente balsamica.

ASSENZIO PONTICO

Oltre alla nota amarotica aggiunge un profumo leggermente anisato.

ASSENZIO GENTILE

Coltivato nelle pianure piemontesi, presenta un sentore amaro forte e persistente.

LE ATTENZIONI CHE LO RENDONO PREMIUM

- 1 RACCOLTA NEL MIGLIOR TEMPO BALSAMICO**
Ovvero quando le erbe raggiungono il picco aromatico, racchiuso nei tricomi delle foglie.
- 2 ESSICCAZIONE ALL'ARIA**
Per prevenire l'umidità e garantire la massima qualità aromatica.
- 3 MACINAZIONE AUTONOMA**
Per assicurare qualità, purezza e prevenire l'umidità.
- 4 LA GIUSTA FRANTUMAZIONE**
La macinatura delle erbe, secondo una precisa grana, consente all'alcol e all'acqua di entrare nelle fibre vegetali garantendo la più corretta estrazione aromatica.
- 5 MACERAZIONE STATICA**
L'infusione avviene a freddo, dura circa un mese affinché le 30 piante trovino la giusta estrazione aromatica secondo la centenaria ricetta prodotta con erbe tipicamente padane.
- 6 INFUSIONE A 2 FASI**
 1. Una più alcolica per estrarre le componenti più nobili.
 2. Una con maggiore quantità di acqua per estrarre il gusto amaricante dalle erbe.
- 7 TORCHIATURA SOFFICE**
2 settimane di riposo per decantare e separare le sostanze meno nobili e poi formulare un blend fine ed equilibrato.



NOTE AMARICANTI

Assenzio Romano
Assenzio Pontico
Assenzio Gentile
Achillea Moscata

NOTE SPEZIATE

Chiodi di Garofano
Origano
Noce Moscata
Vaniglia
Cannella

NOTE FRUTTATA

Arancia Candita
Dattero

NOTE DOLCI

Crema Inglese
Marsala



1856

B

BALLOR

CON
BOTANICHE NATURALI

DRY GIN

EMILIE

1856 CASA FONDATA
ITALIA PRODOTTORI

1856
B
BALLOR
RICETTA ORIGINALE
VERMOUTH
PRODOTTORE
S.M.A.
12 DIPLOMI D'ONORE
13 MEDAGLIE D'ORO



IL GIN DI EMILIE

INTENSO E VIVACE, COME GLI ENTUSIASMANTI
VIAGGI DI EMILIE ROUSSETTE.

Caratterizzato dalle note amaricanti del ginepro, arricchito da botaniche naturali, come da antica ricetta di casa Ballor, il Gin di Emilie conquista per il gusto fresco e vivace conferito dalle note agrumate di pompelmo rosa, arancia dolce di Sicilia, bergamotto di Calabria e le note balsamiche di menta del Piemonte e cardamomo, unite a quelle delle erbe aromatiche mediterranee di timo e basilico.

Gradazione alcolica : 40% Vol.



“Quello che da botanista ho scoperto a Torino è stata la **menta del Piemonte**. Mi è bastato poco per capire che era perfetta per le

preparazioni aromatiche naturali che avevo in mente.

Senza il contributo di Emilie il risultato non sarebbe andato oltre le mie aspettative. Dalla Sicilia mi portò cinque esemplari di pompelmo rosa e di arancia dolce, e 4 esemplari di **bergamotto dalla Calabria**. Li misi sul mio tavolo insieme al timo, al lime e al basilico.

Mi accorsi di avere di fronte gli ingredienti per Gin Ballor”.

Paul Ballor



PERCHÈ PROVARLO

1

GINEPRO ITALIANO

Bacche di ginepro, provenienti da diverse regioni, per esaltare le diverse caratteristiche che i microclimi donano alle bacche.

2

MACERAZIONE STATICA

Le bacche di ginepro vengono infuse in una soluzione alcolica per il giusto tempo al fine di estrarre la migliore aromaticità.

3

DISTILLAZIONE

Con distillazione ad alambicco concentrando le componenti più aromatiche e balsamiche del distillato.

4

LA FRESCHEZZA DEL MEDITERRANEO

Al distillato vengono aggiunte preparazioni aromatiche naturali, quali scorze di arancio, bergamotto, mandarino e pompelmo rosa oltre timo e basilico.



NOTE AMARICANTI

Ginepro Italiano

NOTE AGRUMATE

Arancia Amara Siciliana
Bergamotto Calabrese
Pompelmo Rosa

NOTE BALSAMICHE

Cardamomo
Menta Piemontese

NOTE MEDITERRANEE

Timo
Basilico

COCKTAIL VERTMOUTH



GIARDINO SEGRETO PER CONQUISTARE

4,0 cl Vermouth Ballor
4,0 cl Gin Ballor
2,0 cl Succo di mezzo lime
Decorazione: Scorza di lime
Ghiaccio
Bicchiere: Tumbler

BUON AFFARE PER INCONTRARSI

4,0 cl Vermouth Ballor
2,0 cl Liquore Amaretto
1,0 cl Bitter
Decorazione: Amaretto
Bicchiere: Nick&Nora

PER RILASSARSI PER RILASSARSI

4,5 cl Vermouth Ballor
2,5 cl Grappa OF Amarone Barrique
3 dash Angostura
Ciliegia candita
Decorazione: Scorza di arancia
Bicchiere: Old Fashioned

A bottle of Ballor Dry Gin is the central focus on the left, with its label clearly visible. The label features the year '1856', a crest with a 'B', and the text 'BALLOR CON BOTANICHE NATURALI DRY GIN DEDICATO A EMILIE PRODOTTO IN ITALIA'. To the right, two glasses filled with ice, blueberries, and lavender sprigs are shown. The background is dark and moody, with a green bottle and a blue glass partially visible.

COCKTAIL GIN

EMILIE SIDE-CAR PER SOGNARE

4,0 cl Gin Ballor
3,0 cl Dorange OF
2,0 cl succo di limone
Buccia limone fresco
Bicchiere: Nick&Nora

BALLOR FIZZ PER APPAGARSI

4,0 cl Gin Ballor
1,5 cl Liquore Mela Verde
1,0 cl Lime
0,4 cl Zucchero
Top Acqua Tonica
Decorazione: Fette di mela verde
Ghiaccio
Bicchiere: Tumbler Alto

BALLOR MULE PER AFFASCINARE

4,0 cl Gin Ballor
1,0 cl Liquore alla ciliegia
1,0 cl Lime
Ginger beer
Decorazione: Menta e Lime
Ghiaccio
Bicchiere: Coppa Gin Tonic



[ballor1856.it](https://www.ballor1856.it)

MADE IN THE
U.S.A.

Templeton

A stylized illustration of a wheat stalk, rendered in a golden-brown color, positioned below the brand name 'Templeton'.

Distribuito da

Bonollo 1908

ALTA DISTILLERIA



**NON
PRODUCIAMO
WHISKEY A
TEMPLETON
PERCHÉ
DOBBIAMO.**

**PRODUCIAMO
WHISKEY A
TEMPLETON
PERCHÉ**

**QUESTA CITTÀ
RENDE IL WHISKEY
MIGLIORE.**

TEMPLETON È IL RYE ULTRA-PREMIUM PIU VENDUTO

IRI: TOTAL US - MULTI OUTLET + CONV, 52 WEEKS ENDING 1-21-21

La nostra forza proviene
dalla nostra storia.

La nostra forza proviene
dalla nostra gente.

La nostra forza proviene
dalla nostra comunità.



UNA CITTÀ PICCOLA DALLO SPIRITO FORTE

Alla Templeton Distillery, seguiamo le orme dei nostri antenati producendo whiskey secondo la loro tradizione. Un whiskey che rispetta il passato e si ispira al futuro. Lo chiamiamo Templeton, ma rappresenta molto più di un luogo. Rappresenta i nostri ricordi, il nostro futuro, e uno stile di vita dedicato alla produzione di whiskey.



LA NOSTRA STORIA

Templeton Rye nasce negli anni '20 durante il proibizionismo, quando gli abitanti di una piccola città dell'Iowa creano un whiskey di segale leggendario. Dopo decenni di assenza, viene rilanciato nel 2006 dal nipote di uno dei fondatori. Nel 2013, le vendite superano il milione di bottiglie e nel 2017 viene costruita una nuova distilleria a Templeton. Dal 2019, il marchio si espande globalmente, coprendo oltre 45 paesi.



MADE IN THE
U.S.A.

Templeton



DETTAGLI DEL WHISKEY

TIPOLOGIA: RYE WHISKEY	INVECCHIATO: 4 ANNI	GRADAZIONE: 40% Vol.
MASH BILL: 95% SEGALE 5% ORZO MALTATO	BOTTI: ROVERE AMERICANO NUOVO TOSTATO	PROOF: 80

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AROMA:
SECCO, ERBOSO, CON NOTE DI: CANNELLA, NOCE MOSCATA,
CHIODI DI GAROFANO, ZENZERO

GUSTO:
NOTE DI CARAMELLO, BUTTERSCOTCH, TOFFEE, PIMENTO

CORPO:
COLORE AMBRATO PROFONDO, PERSISTENTE

FINALE:
PERFETTO EQUILIBRIO, PULITO, LISCIO E SETOSO



4 YEAR RYE
2020 GOLD
SIP AWARDS



4 YEAR RYE
2020 GOLD
SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS COMPETITION

COCKTAIL CONSIGLIATI

IOWA MULE



DESCRIZIONE:

6 cl Templeton Rye 4 Years, 1,5 cl succo di lime,
Ginger beer.

Decorazione: fetta di lime

SUMMER SMASH



DESCRIZIONE:

6 cl Templeton Rye 4 Years, 1,5 cl Amaretto, 4,5 cl Fresh
Sour Mix, 3-4 Mirtilli, Ghiaccio a cubetti, Lemon Twist.

Decorazione: rametto di rosmarino

VIEUX CARRE



DESCRIZIONE:

3cl Templeton Rye 4 years, 3cl Grappa OF
Amarone Barrique, 3cl Ballor Vermouth,
0,5 cl Ballor 100, Gocce orange bitter.

Decorazione: fetta di lime

19TH CENTURY MANHATTAN



DESCRIZIONE:

4 cl Templeton Rye 4 years, 4 cl Ballor Vermouth,
2 dash Ballor 100, 2 dash orange bitter.

Decorazione: scorza di arancia e ciliegia

MADE IN THE
U.S.A.

Templeton



DETTAGLI DEL WHISKEY

TIPOLOGIA: RYE WHISKEY	INVECCHIATO: 6 ANNI	GRADAZIONE: 45,75% Vol.
MASH BILL: 95% SEGALE 5% ORZO MALTATO	BOTTI: ROVERE AMERICANO NUOVO TOSTATO	PROOF: 91,5

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AROMA:
NOTE FLOREALI, SPEZIE ESSICcate, BUTTERSCOTCH, VANIGLIA,
CILIEGIA, MELA VERDE

GUSTO:
FRUTTA, ROVERE TOSTATO, DOLCE, MORBIDO E VIVACE AL PALATO

CORPO:
ROVERE INTENSO CON NOTE DOLCI DI ZUCCHERO BRUCIATO

FINALE:
SPEZIATO, LUNGO E PERSISTENTE



COCKTAIL CONSIGLIATI

TEMPLETON OLD FASHIONED



DESCRIZIONE:

6 cl Templeton Rye 6 Years
1 cubetto di zucchero (o ½ cucch. di zucchero o sciroppo)
3 dash di Angostura Bitter
Chunk di ghiaccio
Decorazione: scorza d'arancia

TEMPLETON SOUR



DESCRIZIONE:

6 cl Templeton Rye 6 Years
3 cl Malbec
1,5 cl sciroppo di zucchero
1,5 cl succo di limone
1,5 cl albume d'uovo
Ghiaccio a cubetti



SINGLE BARREL 10 YEAR RESERVE



IL NOSTRO
RYE WHISKEY
PIÙ PREGIATO

DETTAGLI DEL WHISKEY

TIPOLOGIA: STRAIGHT RYE WHISKEY	INVECCHIATO: 10 ANNI	GRADAZIONE: 52% Vol.
MASH BILL: 95% SEGALE 5% ORZO MALTATO	BOTTI: ROVERE AMERICANO NUOVO TOSTATO	PROOF: 104

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AROMA:
RICCO CIOCCOLATO E VANIGLIA, ROVERE TOSTATO,
MELA VERDE, ALBICOCCA

GUSTO:
SCURO E MORBIDO CON NOTE FLOREALI E MIELATE,
E LE CARATTERISTICHE NOTE SPEZIATE DELLA SEGALE

FINALE:
PULITO E DUREVOLE CON BUTTERSCOTCH PERSISTENTE

Disponibile in quantità estremamente limitate. Il nostro Whiskey Single Barrel del 2021 è stato selezionato con la massima cura per garantire qualità d'eccellenza e gusto inconfondibile. A seconda della botte di provenienza, il prodotto sarà caratterizzato da lievi variazioni naturali di aromi e sapori che rendono ogni bottiglia unica e preziosa.

COME GUSTARE

TEMPLETON 10 YEAR

Il whiskey può essere apprezzato in vari modi, ma di seguito riportiamo alcuni metodi con cui consigliamo di servire il nostro 10 Year Rye per un'esperienza di gusto ideale.

BICCHIERE CONSIGLIATO: LOWBALL O GLENCAIRN

DOSE CONSIGLIATA: 4,5 CL

1. LISCIO



PROCEDIMENTO:

Versare e gustare a piccoli sorsi a temperatura ambiente, a piena gradazione alcolica.

2. CON WHISKEY STONES



PROCEDIMENTO:

Versare nel bicchiere con al suo interno le whiskey stones ghiacciate. Raffreddare il whiskey aiuta a ridurre l'intensità alcolica senza diluirlo. Sorvegliare e gustare.

3. CON GHIACCIO



PROCEDIMENTO:

Mettere il ghiaccio nel bicchiere. Lasciare che il whiskey si raffreddi mentre il ghiaccio si scioglie. La diluizione farà emergere le note più sottili del whiskey.

4. CON ACQUA



PROCEDIMENTO:

Aggiungere una goccia d'acqua a temperatura ambiente alla volta e gustare dopo ogni goccia. Aggiungere la quantità di gocce desiderate a piacere.



AMERICAN
WHISKEY

Templeton

MIDNIGHT RYE

Templeton Midnight Rye diventa protagonista dell'innovazione nel settore, proponendo un American Rye Whiskey miscelato con una punta di Porto rosso. Un whiskey unico, invecchiato e maturato nel tempo in botti di rovere americano di primo riempimento e miscelato con un accenno di Porto, stratificato con cura e imbottigliato al 45% Vol. / 90 proof. Templeton Midnight è un invito ad assaporare l'eccellenza. La corposità del Porto sposa la struttura classica del whiskey di segale, traducendosi in una consistenza vellutata che rende ogni sorso un momento di pura contemplazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Tonalità mogano profonda e lussuosa.

AROMA

Al naso propone note di ciliege mature, fichi e un leggero sentore di scorza d'arancia che si fondono con le note ricche e vellutate del Porto.

PALATO

Un perfetto equilibrio di cannella, chiodi di garofano e un tocco di cioccolato fondente, uniti in armonia per creare una consistenza setosa e corposa che ricopre il palato.

FINALE

Un abbraccio caldo e appagante lascia dietro di sé echi di frutta secca, rovere e un sussurro di pepe nero. La gradazione del 45% Vol. - 90 proof offre un finale audace ma morbido che persiste a lungo anche dopo aver finito il bicchiere.



PERFECT SERVE

Liscio o con ghiaccio: gusta Templeton Midnight Rye in purezza, sorseggiandolo liscio o versandolo su un unico grande cubetto di ghiaccio. Scopri l'ampio spettro di sapori al tuo ritmo.

COCKTAIL CONSIGLIATI

MIDNIGHT MANHATTAN

6 cl di Templeton Midnight Rye
3 cl di Vermouth Dolce
2 gocce di Angostura Bitters
Guarnire con una ciliegia Luxardo

PORTSIDE OLD FASHIONED

6 cl di Templeton Midnight Rye
1 zolletta di zucchero
2-3 gocce di Orange Bitters
Guarnire con una scorza d'arancia

ABBINAMENTI PER APERITIVO

Tagliere di formaggi e salumi: i sapori robusti e complessi di Templeton Midnight Rye completano la consistenza ricca dei formaggi stagionati e le note sapide dei salumi. Componi un tagliere di formaggi e salumi per un aperitivo perfetto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Descrizione: American Rye Whiskey con porto rosso
Specifiche del prodotto: 45% Vol. / 90 proof
Mash Bill: 95% Segale e 5% Orzo maltato
Indicazione di età: Nessuna indicazione di età (N/A)
Note di produzione: Porto miscelato
Il prodotto non riposa in botte.
Templeton American Rye Whiskey miscelato con Porto



TEMPLETON BOURBON

EREDITÀ ARTIGIANALE,
DISTILLATO CON CURA,
MATURATO ALLA PERFEZIONE.

Partecipa a un momento storico e scopri la straordinaria eredità della Templeton Distillery con la presentazione del nostro primo capolavoro: l'Inaugural Whiskey. Il nostro Straight Bourbon si chiama "fortitude" perché è frutto di grande determinazione, un omaggio allo spirito forte e intraprendente dei 352 abitanti di Templeton, in Iowa. Ogni goccia del distillato riflette una costante ricerca dell'eccellenza, radicata nel rispetto per la storia e il patrimonio locale. Templeton Bourbon abbraccia infatti le nostre origini, a partire dal mais coltivato con cura in collaborazione con le aziende agricole dell'Iowa entro 15 miglia dalla distilleria.

Dal nostro Mash Bill, una particolare miscela di 55% mais, 40% segale e 5% orzo maltato, nasce un Bourbon puro che incarna perfettamente lo spirito di Templeton: ricco, complesso e pieno di carattere. Il processo di invecchiamento si fonda su uno dei pilastri alla base della nostra arte: la pazienza. Ogni lotto riposa e matura in botti di rovere americano carbonizzate a fuoco, per raccontare una storia fatta di tempo, dedizione e maestria del team che lavora in distilleria.

Il nostro bourbon, dalla tonalità naturale e non filtrato a freddo, imbottigliato a 46% Vol. - 92 proof, conserva la profondità e l'intensità dei sapori che ne definiscono il carattere straordinario. È un whiskey che richiede attenzione a ogni sorso, un vero e proprio capolavoro che rappresenta il cuore e l'anima della nostra distilleria. Il distillato inaugurale della Templeton Distillery è molto più di un whiskey; è un pezzo di storia racchiuso in ogni bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambrato intenso con sfumature dorate

AROMA

Una sinfonia di caramello, vaniglia e note speziata

GUSTO

Ricco, corposo, con note di miele, rovere tostato e una nota speziata di segale

FINALE

Calore persistente, che lascia una complessa scia dolce e sapida

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Gradazione: 92 proof - 46% Vol.

Mash Bill: 55% mais, 40% segale, 5% orzo maltato

Botte: Nuova in rovere americano, livello di carbonizzazione 4

Filtrazione: Non filtrato a freddo

Distilleria: Distillato presso la Templeton Distillery

Alambicco: Alambicchi a colonna e in rame di Forsyths

Fermentazione: 3-4 giorni

Ceppo di lievito: Fermentis Safspirits

Provenienza del mais: Mais locale raccolto entro 15 miglia dalla Templeton Distillery





Bevi Templeton
Responsabilmente

TEMPLETONDISTILLERY.COM

Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA

Distributore ufficiale per l'Italia