

NUOVE PROPOSTE
2025 – 2026

Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



TASTE *of* BEAUTY

La bellezza, intesa come eleganza e finezza, è il leitmotiv sinonimo dello stile italiano che si esprime in OF agli occhi e al palato. Si tratta di un viaggio edonistico alla scoperta del gusto della bellezza, rivolto a coloro i quali cercano dinamicità, stimoli ed esperienze straordinarie, capaci di arricchire emotivamente ed intellettualmente.

Taste OF Beauty propone la riscoperta autentica e fuori dall'ordinario del "bello e del buono senza compromessi", attraverso esperienze gustative che derivano dal godere di un brand i cui valori sono sintesi perfetta del meglio della tradizione evoluta attraverso la creatività e l'ingegno innovativo dell'alta distilleria firmata Bonollo 1908. L'universo OF invita all'esplorazione di nuovi gusti e nuovi mondi reinterpretando in chiave contemporanea e con un approccio globale il fascino dell'autentico made in Italy.



OF COFANETTO
ANNIVERSARIO

1999 **25** 2024



Il prezioso cofanetto che celebra i 25 anni dell'inimitabile Grappa OF Amarone Barrique, accompagnata da due calici La Boule e due Taste di OF Amaro e OF Dorange, per una degustazione completa e indimenticabile.

PII-0776 Grappa OF Amarone Barrique 70 cl 42% Vol., Taste OF Dorange 5 cl 40% Vol.,
Taste OF Amaro 5 cl 30% Vol. e 2 Calici La Boule

OF DORANGE CAPSULE



Un cofanetto elegante che esprime il piacere autentico di una degustazione raffinata, e celebra l'incontro tra l'inconfondibile Grappa OF Amarone Barrique e la freschezza degli infusi di scorzette di arance dolci e amare di Sicilia. Due calici esclusivi in cristallo di Boemia completano l'esperienza di degustazione, offrendo la possibilità di assaporare OF Dorange, servito freddo, oppure reinterpretato in cocktail d'autore con gin e spremuta di limone.

OF AMARO CAPSULE



OF Amaro si svela in una capsule esclusiva, concepita per celebrare l'arte della degustazione e il piacere della condivisione. Il suo profilo aromatico, originale ed avvolgente, trova una nuova dimensione espressiva in un cofanetto di rara eleganza. Le due Mini Boule esaltano ogni sfumatura sensoriale di OF Amaro trasformando ogni assaggio in un rituale autentico, da condividere con chi sa apprezzare l'eccellenza.

BONOLLO RISERVA LUX AUREA

Bonollo Riserva Lux Aurea nasce dalla selezione di un blend di grappe particolarmente armoniche ed eleganti create con passione dai maestri Bonollo e maturate in botti di rovere per otto anni. L'originale decanter evoca il mito di Prometeo nella sua espressione più alta: il fuoco che, donato agli uomini come luce aurea, alimenta il progresso attraverso la conoscenza. I maestri Bonollo interpretano il mito di Prometeo dando vita a questo capolavoro sensoriale.



La confezione inedita, dal design architettonico, è pensata per custodire il sapere distillato e ne protegge l'essenza, in attesa di essere svelata. Ogni assaggio è un rito prezioso da celebrare e condividere per trasformare la degustazione in un'esperienza memorabile.



LIGNEUM TEMPUS



Ligneum Tempus nel caratteristico cofanetto in legno, vuole celebrare il valore del lento trascorrere del tempo nell'educare il carattere di questa Grappa Riserva Tonneaux. Tre anni d'invecchiamento evolvono il suo profilo aromatico, ampio ed avvolgente, che conquista per le piacevoli note speziate e tostate lasciando gradualmente spazio a più intensi sentori fruttati. Nasce così una particolare interpretazione dello stile Ligneum in cui tradizione e arte distillatoria si fondono in perfetto equilibrio.

Capricci d'Arte

Inediti capolavori arricchiscono la collezione Capricci d'Arte, che celebra l'incontro tra l'arte distillatoria Bonollo e l'abilità dei Maestri Vetrai più esperti. Opere esclusive, pensate per emozionare e sorprendere: regali originali da farsi o da dedicare a chi sa riconoscere il valore dell'unicità in ogni dettaglio.

BLUE JAZZ



PII-0821 Grappa OF Amarone Barrique 50 cl 42 % Vol. - 32 x 10 x 32 h cm ca.

AUTO NUVOLÀ



PII-0824 Grappa Tête de Cuvée Grande Reserve 20 cl 42 % Vol. - 22 x 8 x 7 h cm ca.
**La tonalità della divisa del pilota potrebbe variare rispetto a quanto illustrato*

BONOLLO BIKE



PII-0820 Grappa Tête de Cuvée Grande Reserve 20 cl 42 % Vol. - 23 x 8 x 15 h cm ca.

BONOLLO MOTORBIKE



PII-0823 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42 % Vol. - 31 x 11 x 13 h cm ca.

MAGICO NATALE



PII-0822 Grappa Tête de Cuvée Grande Reserve 35 cl 42 % Vol. - 14 x 14 x 33,5 h cm ca.

ELISIR D'AMORE

DIAMANTINI



P11-0847

3 x Grappa Amarone Invecchiata 10 cl 40% Vol. - 6 x 6,5 x 10 h cm ca.
1 x Grappa Moscato 10 cl 40% Vol. - 6 x 6,5 x 10 h cm ca.

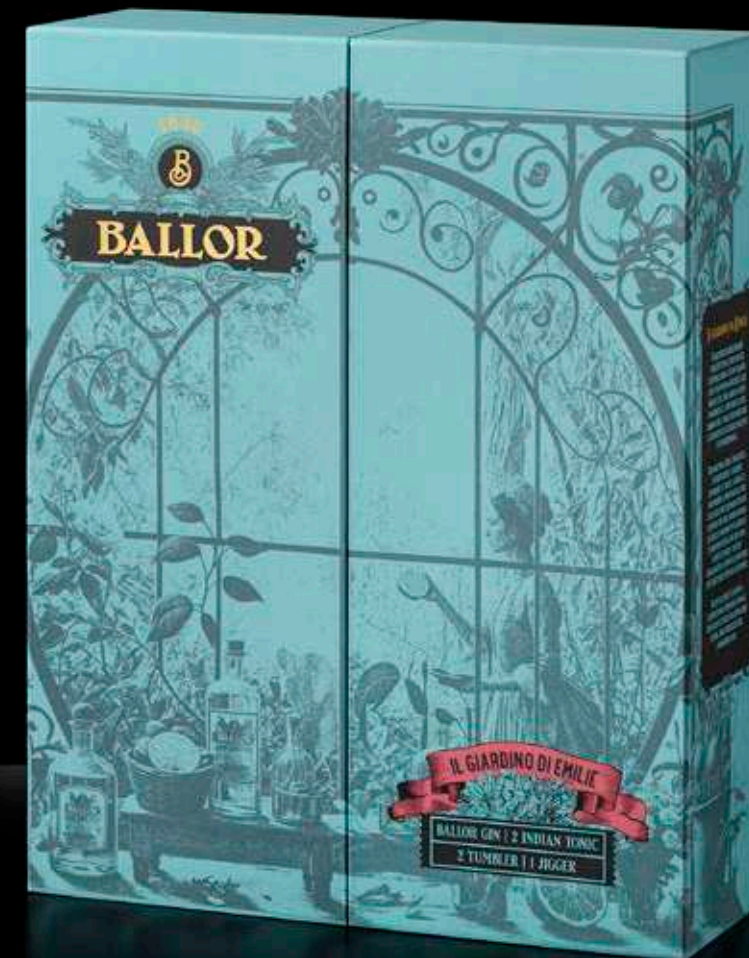


P11-0839

3 x Grappa Amarone Invecchiata 10 cl 40% Vol. - 6 x 7 x 12 h cm ca.
1 x Grappa Moscato 10 cl 40% Vol. - 6 x 7 x 12 h cm ca.



IL GIARDINO DI EMILIE



Un raffinato cofanetto che custodisce l'anima di un giardino segreto nel cuore di Torino. Un'esperienza sensoriale unica, in cui la vivacità degli agrumi mediterranei, l'intensità del ginepro italiano e la delicatezza delle erbe aromatiche si intrecciano in una sinfonia armoniosa di freschezza e sentori balsamici. A completamento del kit, i nuovi Tumbler Ballor, le pregiate Indian Tonic e l'elegante Jigger: dettagli scelti per esaltare ogni sfumatura di gusto. Un invito a perdersi nel Giardino di Emilie, dove ogni elemento racconta una storia e ogni sorso accende l'immaginazione.

BALLOR 100 MIGNON DISPLAY



Ballor 100 svela la sua preziosa versione mignon da 5 cl: un raffinato capolavoro da collezionare che esprime tutta l'intensità e la complessità del decanter originale. Audace e ricco di sfumature, nasce dalla tradizione erboristica italiana, distinguendosi per i suoi profumi vivaci ed avvolgenti. Un'esperienza sensoriale in formato ridotto, pensata per incuriosire, sorprendere e conquistare al primo assaggio.

WWW.BONOLLO1908.IT

Bonollo 1908

ALTA DISTILLERIA

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO S.P.A.
VIA G. GALILEI,6 - 35035 MESTRINO (PD)
ITALIA

Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



1908 - LE ORIGINI

Risale al 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.

ANNI '70 - LA TERZA GENERAZIONE

La Terza Generazione, in un'ottica pionieristica di economia circolare, valorizza la vinaccia che, dopo l'ottenimento della grappa, viene essiccata: dalla buccetta d'uva si ottiene il combustibile non fossile per alimentare la caldaia di distillazione e dai vinaccioli essiccati si estrae l'olio alimentare.

1972 - NASCE LA GRAPPA DI FRIULARO

Giuseppe Bonollo, nipote del fondatore, per la prima volta distilla in purezza la vinaccia del vino autoctono Friularo anticipando il successo delle grappe monovarietalì di fine anni Ottanta.

1978 - 1982 - 2015 - I BRAND STORICI

La famiglia Bonollo acquisisce gli storici e prestigiosi brand Modin, Dalla Vecchia e Ballor.

1995 - LA QUARTA GENERAZIONE

La Quarta Generazione perfeziona il Sistema Unico Bonollo, l'esclusivo sistema produttivo

che controlla 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 OF AMARONE BARRIQUE

L'11 dicembre 1999 debutta sul mercato la prima bottiglia di Grappa OF Amarone Barrique, un distillato inimitabile per ricchezza e morbidezza che nel tempo ha posto le basi per la nascita di una nuova categoria di grappe invecchiate di alto livello, le barrique. OF Amarone Barrique viene inserita nel 2018 da Wine Enthusiast tra i primi 'Top 100 Spirits' al mondo.

2008 - 2016 - 2020 - 2023

RICONOSCIMENTI PRESTIGIOSI

Nel 2008 il terzo rapporto Eurispes annovera Distillerie Bonollo Umberto tra i cento casi di successo del sistema Italia. Nel 2016 viene premiata a Montecitorio come "Eccellenza Italiana". Nel 2020 l'azienda è insignita del titolo di "Ambasciatrice d'Italia" per il contributo dato nel diffondere l'inimitabilità della cultura italiana attraverso la grappa. Nel 2023 l'azienda riceve il premio "Imprese Vincenti Intesa San Paolo" per aver saputo valorizzare la propria attività in un'ottica di economia circolare e per aver valorizzato l'acquavite di bandiera italiana, il Made in Italy nel mondo.

IL SISTEMA UNICO BONOLLO



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. Il fulcro del S.U.B. è la distillazione flessibile e integrata di Bonollo 1908: una vera e propria filosofia produttiva volta al costante miglioramento dei profili organolettici dei distillati di famiglia.



Bonollo
Alambicco 4

Bonollo

BONOLLO, ESPRESSIONE INNOVATIVA DI ECONOMIA CIRCOLARE NATIVA

Da sempre ispirata al principio 'zero waste' e al riutilizzo delle risorse, Bonollo continua a investire per valorizzare quanto la natura ci mette a disposizione e ridurre al minimo l'impatto ambientale delle proprie attività. Dopo l'ottenimento del vino, i produttori conferiscono la vinaccia a Bonollo, che la distilla ottenendo veri e propri capolavori sensoriali. Ma la lavorazione non finisce qui. In un'ottica di economia circolare, la vinaccia, dopo l'ottenimento della grappa, viene nuovamente impiegata per ricavare preziosi sottoprodotti.



TARTRATO DI CALCIO

Il tartrato di calcio è il sale utilizzato per ottenere l'acido tartarico, una sostanza preziosa di origine naturale, utilizzata in enologia, nell'industria alimentare e nel settore farmaceutico.

BIOMASSA

La biomassa è ottenuta dalla macinazione delle buccette d'uva essiccate. Essendo ricche di cellulosa e sostanze nutritive, in parte vengono destinate all'industria di produzione dei mangimi animali e in parte all'alimentazione delle caldaie aziendali. In questo modo si ottengono il vapore per distillare e il calore per essiccare la vinaccia stessa, evitando l'impiego dei combustibili di origine fossile.

VINACCIOLI

Dai vinaccioli, ovvero i semi dell'uva, si ottiene l'omonimo olio alimentare che non solo viene ritenuto in grado di contribuire alla riduzione della quantità di colesterolo presente nel sangue, grazie agli acidi grassi omega 6 che contiene, ma contribuisce anche al benessere del sistema cardiovascolare, grazie a molteplici sostanze antiossidanti tra cui i polifenoli.

ANTIOSSIDANTI

Dalla vinaccia fresca vengono estratti i vinaccioli che in Bonollo vengono impiegati per ottenere polifenoli di elevato pregio qualitativo. Ricchi di proprietà antiossidanti, vengono utilizzati nel settore degli integratori alimentari. Recenti studi hanno dimostrato che l'assunzione quotidiana degli integratori ottenuti (Ecovitis®) contribuisce a supportare la regolare funzionalità dell'apparato cardiovascolare e la funzionalità del microcircolo.

BIOMETANO

I residui liquidi della distillazione e del processo di ottenimento del tartrato di calcio vengono sottoposti a digestione anaerobica ed aerobica - che riduce quasi a zero la carica organica, il loro potenziale inquinante - e danno origine a biogas che viene poi processato in un nuovo e complesso impianto che riesce a trasformarlo in biometano di alto livello qualitativo. Questo impianto, inaugurato ad aprile 2023, è il primo impianto di biometano realizzato in Italia in una distilleria di grappa. Essendo gas metano di origine non fossile viene immesso nella rete locale contribuendo così alla decarbonizzazione dei consumi. I volumi medi annui immessi in rete corrispondono ai consumi medi di circa 3.000 famiglie.



1999 25 2024

ANNIVERSARIO

Luigi Zucchi

TASTE *of* BEAUTY

È il 1999 quando i maestri distillatori Bonollo celebrano la fine di un secolo e si preparano a festeggiare il nuovo millennio creando Grappa OF Amarone Barrique. Nasce così un capolavoro di stile che si esprime in un decanter originale ed esclusivo, all'interno del quale viene custodito un carattere straordinario, inimitabile per ricchezza, morbidezza ed eleganza.

Classificata tra i Top 100 Spirits al mondo da Wine Enthusiast, OF Amarone Barrique ha saputo nobilitare l'acquavite di bandiera italiana, dando vita alla "Grappa Barrique", una vera e propria categoria di grappe invecchiate in legno che prima non esistevano, ma che oggi rappresentano il segmento di maggior pregio nel settore.

Ispirata al gusto della bellezza, OF Amarone Barrique celebra i suoi 25 anni da punto di riferimento qualitativo nella propria categoria, dove continua a rompere gli schemi proponendo un modello di consumo evoluto, raffinato e di alto valore edonistico che sorprende e conquista anche i più esigenti intenditori nazionali e internazionali.



— OF — AMARONE BARRIQUE



OF Amarone Barrique nasce nel 1999 dalla distillazione discontinua nel S.U.B. delle uve passite che hanno dato origine al vino Amarone Valpolicella DOCG e dalla successiva maturazione in barrique di rovere francese. OF ha saputo innovare ed elevare la categoria del distillato italiano, proponendo un'esperienza sensoriale inconfondibile per ampiezza, morbidezza e vivacità.



— OF — DORANGE



OF Dorange è l'intrigante connubio tra la freschezza di infusi di scorze di arance dolci e amare di Sicilia e il carisma di Grappa OF Amarone Barrique. Un percorso edonistico inimitabile tra le intense e raffinate note mediterranee e le inconfondibili tonalità del distillato OF. Privo di aromi aggiunti e coloranti, è perfetto servito freddo.



— OF — AMARO



Delicato al naso, ricco ed equilibrato in bocca, OF Amaro è un'esperienza fresca e contemporanea. Nasce dall'originale ricetta di famiglia che combina sapientemente l'attenta selezione erboristica con la nota distintiva di Grappa OF Amarone Barrique. Servito freddo o in raffinati cocktail conduce in un viaggio inedito alla scoperta dell'Alta Distilleria firmata Bonollo 1908.

TASTE *of* BEAUTY

È IL 1993 QUANDO I MAESTRI DISTILLATORI BONOLLO CELEBRANO LA FINE DI UN SECOLO E SI PREPARANO A FESTEGGIARE IL NUOVO MILLENNIO CREANDO GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE, NASCE COSÌ UN CAPOLAVORO DI STILE CHE SI ESPRIME IN UN DECANTER ORIGINALE ED ESCLUSIVO, ALL'INTERNO DEL QUALE VIENE CUSTODITO UN CARATTERE STRAORDINARIO, INIMITABILE PER RICCHEZZA, MORBIDEZZA ED ELEGANZA.

CLASIFICATA TRA I TOP 100 SPIRITS AL MONDO DA VINI ENTHUSIAST, OF AMARONE BARRIQUE HA SAPUTO RINNOVARE L'ACQUANTE DI BANDIERA ITALIANA, DANDO VITA ALLA "GRAPPA BARRIQUE", UNA VERA E PROPRIA CATEGORIA DI GRAPPE INVECCHIATE IN LEGNO CHE PRIMA NON ESISTEVANO, MA CHE OGGI RAPPRESENTANO IL SEGMENTO DI MAGGIOR PREZIO NEL SETTORE.

ISPIRATA AL GUSTO DELLA BELLEZZA, OF AMARONE BARRIQUE CELEBRA I SUOI 25 ANNI DA PUNTO DI RIFERIMENTO QUALITATIVO NELLA PROPRIA CATEGORIA, DOVE CONTINUA A ROMPERE GLI SCHEMI PROPPONENDO UN MODELLO DI CONSUMO EVOLUTO, RAFFINATO E DI ALTO VALORE ECONOMICCO CHE SORPRENDE E CONQUISTA ANCHE I PIÙ ESIGENTI INTENDITORI NAZIONALI E INTERNAZIONALI.



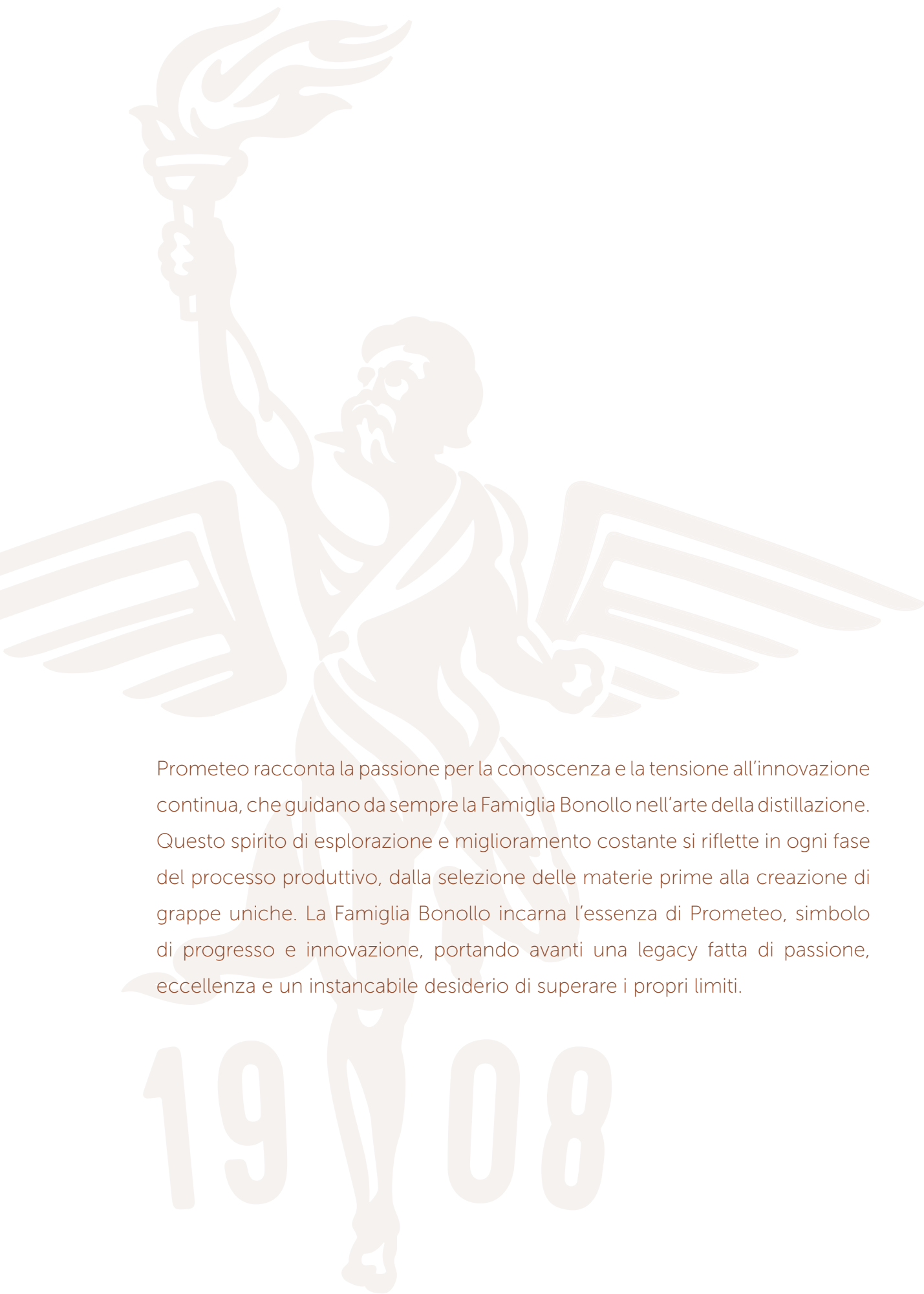
OF COFANETTO ANNIVERSARIO

1999 **25** 2024



Il prezioso cofanetto che celebra i 25 anni dell'inimitabile Grappa OF Amarone Barrique, accompagnata da due calici La Boule e due Taste di OF Amaro e OF Dorange, per una degustazione completa e indimenticabile.

PII-0776 Grappa OF Amarone Barrique 70 cl 42% Vol., Taste OF Dorange 5 cl 40% Vol.,
Taste OF Amaro 5 cl 30% Vol. e 2 Calici La Boule



Prometeo racconta la passione per la conoscenza e la tensione all'innovazione continua, che guidano da sempre la Famiglia Bonollo nell'arte della distillazione. Questo spirito di esplorazione e miglioramento costante si riflette in ogni fase del processo produttivo, dalla selezione delle materie prime alla creazione di grappe uniche. La Famiglia Bonollo incarna l'essenza di Prometeo, simbolo di progresso e innovazione, portando avanti una legacy fatta di passione, eccellenza e un instancabile desiderio di superare i propri limiti.

1908



LIGNEUM®

PREGIATA RISERVA

18

MESI IN ROVERE

Fedeli allo spirito e ai valori simboleggiati da Prometeo, i maestri distillatori Bonollo hanno creato la Collezione Ligneum, che propone caratteri sensoriali distintivi per esperienze uniche nell'inedita categoria delle grappe elevate in tonneaux. Queste speciali botti di rovere conferiscono alle grappe sfumature raffinate, esaltando le note aromatiche e garantendo un invecchiamento ottimale che arricchisce il bouquet e la struttura iniziale, già particolarmente caratterizzata, di ciascun distillato. Nasce così una gamma distintiva, in cui ogni pezzo esprime peculiarità sensoriali, in grado di soddisfare esigenze e preferenze diverse, spaziando dalla ricchezza di Ligneum Cru alla morbidezza di Ligneum Prosecco, dall'aromaticità di Ligneum Moscato alla rotondità di Ligneum Miele di Tiglio.

————— *Giuseppe Bonollo* —————

LIGNEUM CRU ITALIAE



Grappa Ligneum Cru Italiae nasce dalla distillazione di una particolare selezione di vinacce rappresentative dei territori viticoli più vocati d'Italia. La franchezza, l'armonia e la vivacità del suo profilo aromatico si esprimono nell'equilibrio tra molteplici sensazioni riconducibili alla frutta rossa matura, alla frutta secca e a delicate tonalità speziate che derivano dall'invecchiamento in tonneaux di rovere.

LIGNEUM PROSECCO



Grappa Ligneum Prosecco nasce dalla distillazione di partite selezionate di vinacce delle uve da cui si è ottenuto l'omonimo vino. Nel suo carattere si possono percepire suadenti tonalità speziate, derivate dall'attento invecchiamento in tonneaux di rovere, ed un'ampia serie di delicate note fruttate che si distinguono nell'eleganza d'insieme. La franchezza, la delicata persistenza e la morbidezza complessiva sono testimonianza della particolare abilità dei maestri distillatori di casa Bonollo.

LIGNEUM MOSCATO



Grappa Ligneum Moscato si caratterizza per l'intensa aromaticità, tipica dell'uva di origine. Nel bouquet si possono percepire vivaci note riconducibili al mondo floreale ed alla frutta a polpa bianca. Le piacevoli tonalità speziate e l'elevata morbidezza derivano dall'attento invecchiamento in tonneaux di rovere. La franchezza e l'equilibrio complessivo sono il frutto dell'abilità e dell'esperienza dei maestri distillatori Bonollo.

LIGNEUM MIELE DI TIGLIO



Il carattere inconfondibile di Ligneum Miele di Tiglio deriva dall'unione delle eleganti tonalità balsamiche del miele di tiglio italiano con le intense note fruttate e speziate di una particolare Grappa Riserva Ligneum Bonollo invecchiata in tonneaux di rovere. Nasce così un liquore appagante e inimitabile in grado di unire armonicamente rotondità, corposità, eleganza e franchezza.

LE GIOVANI ECCELLENZE



La collezione "Le Giovani Eccellenze" nasce dal connubio tra la secolare esperienza nell'arte distillatoria e lo spirito d'avanguardia dei maestri distillatori Bonollo che trovano la sintesi nel Sistema Unico Bonollo. Ogni grappa esprime appieno il carattere più autentico e franco delle tipologie varietali da cui sono ottenute.



BONOLLO GRAPPA AMARONE - INTENSA

Ottenuta dalla distillazione in purezza di vinacce del vino Amarone in alambicchi discontinui, questa grappa è un'esperienza di gusto entusiasmante dedicata a chi ricerca intensità, ricchezza aromatica e armonia complessiva.

PII-0763 Grappa Amarone 70 cl 40% Vol.



BONOLLO GRAPPA MOSCATO - AROMATICA

Ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve Moscato in alambicchi discontinui, questa grappa si distingue per la sua inconfondibile aromaticità, immediatezza e piacevole persistenza.

PII-0722 Grappa Moscato 70 cl 40% Vol.



BONOLLO GRAPPA CHARDONNAY - AMABILE

Ottenuta dalla distillazione in alambicco discontinuo di vinacce di uve Chardonnay, questa grappa si caratterizza per franchezza, delicatezza ed elegante armonia di note floreali e fruttate che la rendono particolarmente amabile.

PII-0721 Grappa Chardonnay 70 cl 40% Vol.

OF DÉLITE BALLOON EDITION



L'inimitabile Grappa OF Amarone Barrique, accompagnata dai due calici OF Balloon, offre un'esperienza appassionante. Bonollo 1908 distilla in purezza le uve passite da cui si è ottenuto il pregiato vino Amarone della Valpolicella dando vita ad un distillato straordinariamente ricco ed equilibrato. Il successivo invecchiamento in barrique di rovere francese lo arricchisce di una morbidezza sorprendente.

OF GIOIE



OF Gioie è un elegante cofanetto che racchiude tre Taste imperdibili: Grappa OF Amarone Barrique, OF Dorange, OF Amaro nell'esclusiva miniatura dell'originale decanter.

PII-0730 OF Gioie con Taste OF Dorange 5 cl 40% Vol., Taste OF Amarone Barrique 5 cl 42% Vol. e Taste OF Amaro 5 cl 30% Vol. - dispenser 6 pz. + 6 pz.

OF TASTE



Questi preziosi mini decanter offrono un'esperienza unica, permettendo di assaporare l'eccellenza dei distillati OF in un formato raffinato e collezionabile. Perfette per un regalo di classe o per arricchire la propria collezione, le OF Taste rappresentano il meglio dell'arte della distillazione, ciascuna con le proprie note distintive e inconfondibili che raccontano una storia di passione e qualità.



P11-0724 Taste OF Dorange 5 cl 40% Vol. - dispenser da 21 pz.



P11-0723 Taste OF Amaro 5 cl 30% Vol. - dispenser da 21 pz.

I LIQUORI



I liquori Bonollo sono perfetti per un dopo cena indimenticabile. Moderni nel gusto ma fedeli alla tradizione, offrono esperienze sensoriali nuove, intense e appaganti. Ideali per chi cerca il massimo del piacere in ogni sorso.



OF MIRTILLO

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 appositamente selezionate. Per meglio apprezzare questa intensa esperienza sensoriale, consigliamo di servirlo freddo assieme ai suoi golosi frutti.

PII-0607 Liquore OF Mirtillo 70 cl 30% Vol.



LICORICE - LIQUORE DI LIQUIRIZIA

Licorice offre ai sensi un'esperienza avvolgente, frutto dell'esclusiva ricetta Bonollo che prevede un lento processo di infusione e l'impiego del 35% di estratto di liquirizia. Perfetto per il dopo pasto, Licorice si serve freddo, in piccoli bicchieri che consentono di godere appieno della corposità e dell'intensità, ma anche dell'eccezionale equilibrio di questa ricetta.

PII-0754 Liquore Licorice 70 cl 24% Vol.



VERDELLO - LIMONCELLO

Non è il solito limoncello, perché viene ottenuto da un infuso di scorze fresche di limoni verdelli, che conferiscono al liquore un carattere particolarmente fresco, intenso e fragrante, in grado di rievocare i profumi ed i sapori antichi e genuini della tradizione mediterranea. Perfetto fresco a fine pasto, ottimo in ogni stagione.

PII-0753 Limoncello Verdello 70 cl 30% Vol.





Suprême

COLLEZIONI ESCLUSIVE

BB Collection e Suprême sono le esclusive collezioni dedicate agli estimatori di inimitabili distillati senza tempo. La Famiglia Bonollo esprime in questi preziosi concentrati di emozioni l'expertise maturata da quattro generazioni, unita alla propensione all'innovazione. Limited collection numerate e sapientemente confezionate a mano, apice dell'ineguagliabile qualità e insuperabile carisma dei distillati Bonollo.

DANTE



Uomo colto e patriottico, Dante Alighieri è protagonista della sua più grande opera. A lui è dedicato questo capolavoro di casa Bonollo: un blend ampio, persistente e deciso, di Amarone e Recioto affinata in botti di Rovere dal 2015. Il lungo invecchiamento esalta il carattere deciso e armonioso della grappa, con note di uva passa, frutta rossa essiccata, vaniglia, frutta secca e pasticceria raffinata.

P11-0702 Grappa Riserva 2015 50 cl 42% Vol.



BEATRICE



Beatrice Portinari, musa di Dante, ispirò una delle opere più grandi della letteratura. A lei è dedicato questo elegante distillato, un blend di piccole partite di grappa Moscato invecchiata in botti di rovere dal 2014. La maturazione lenta sviluppa un bouquet armonico con sentori di fiori d'arancio, gelsomino, albicocca e uva bianca. Un amore trascendentale al primo assaggio.



SPARTACO



Grande condottiero, emblema dell'eroe ideale, lottò per la libertà sconfiggendo eserciti potenti. Questa Grappa di Amarone, invecchiata dal 2004 in botti di rovere, riflette la sua determinazione e tenacia con un'ampia ricchezza di note distintive e una morbidezza incredibile. Presenta sentori di vaniglia, rovere, tabacco, cuoio, uva passa e dattero, con una persistenza lunga e memorabile.



RISERVA FILIPPO BONOLLO



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.

CUVÉE RISERVA



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 si contraddistingue per note speziate di cannella, vaniglia e miele ben armonizzate dal lungo invecchiamento in legno.

TÊTE DE CUVÉE GRANDE RESERVE



Grappa Riserva di grande valore si distingue per ricchezza, gentilezza e morbidezza. Nasce da un blend di sette grappe selezionate e grazie allo speciale invecchiamento in legno, esalta un profilo robusto e intenso con note di frutta matura e di uve passite. Il prezioso e raffinato cofanetto esprime la personalità del suo contenuto.

NEW ATÉLIER TÊTE DE CUVÉE



Un elegante cofanetto che racchiude Tête de Cuvée Grande Réserve, frutto di un blend di sette grappe selezionate e Tête de Cuvée Blanche Suprême, inedito blend di sole grappe bianche che evoca sentori floreali di gelsomino, speziati di vaniglia e balsamici di miele. Una degustazione resa ancora più elegante dai quattro calici realizzati a mano in raffinato vetro artigianale.

OF DOLCEZZE

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.





OF VOGLIE



Nelle esclusive praline firmate OF Voglie, il finissimo cioccolato fondente forma un guscio croccante che racchiude un cuore liquido di Grappa OF Amarone Barrique. Queste dolcezze sono il risultato della passione e dell'esperienza dei maestri cioccolatieri, che utilizzano solo ingredienti selezionati e lavorati a mano per garantire la massima qualità.

PVV-0251 OF Voglie confezione 150 g.
PVV-0250 OF Voglie confezione 300 g.

OF CHOCOTASTE



OF Chocotaste è l'elegante e compatto cofanetto in latta che racchiude un assaggio irresistibile di Grappa OF Amarone Barrique e un sigaro di Cioccolato Extra Fondente. Un irresistibile piacere da regalare e regalarsi.

P11-0738 OF Chocotaste con Taste OF Amarone Barrique 5 cl 42% Vol.
e Sigaro di Cioccolato Extra Fondente 20 g. - dispenser 8 pz.



PVV-0244 OF Coccole confezione 480 g.
PVV-0245 OF Coccole confezione 240 g.

OF COCCOLE

Racchiusa in un guscio croccante di finissimo cioccolato fondente, si trova una tenera mousse in cui le intense note di Grappa OF Amarone Barrique si uniscono al pregiato cioccolato, creando una soffice, irresistibile ed appagante esperienza di gusto.



PVV-0246 OF Coccole 120 g. - dispenser 12 pz.
PVV-0256 OF Coccole dispenser da banco 1.000 g.



PVV-0257 OF Carezze confezione 216 g.

OF CAREZZE

Racchiusa in un croccante guscio di cioccolato fondente, si trova l'irresistibile mousse in cui le note agrumate di OF Dorange si uniscono al pregiato cioccolato.



PVV-0258 OF Carezze dispenser da banco 800 g.

OF PANETTONE

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.





OF PANETTONE ARTIGIANALE

PVV-0040 Panettone Artigianale 1.000 g.



OF ANIMA & CUORE

PII-0453 Panettone Artigianale 750 g.

Grappa OF Amarone Barrique 70 cl 42% Vol.



OF DELUXE

PII-0460 Panettone Artigianale 1.000 g.

Grappa OF Amarone Barrique 70 cl 42% Vol.

Taste OF Amaro 5 cl 30% Vol.

Taste OF Dorange 5 cl 40% Vol.

OF Coccole 240 g.

OF Voglie 300 g.

OF COLOMBA

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





I MAXI FORMATI

I Maxi Formati di Casa Bonollo sono decanter esclusivi per servire i distillati Bonollo con un tocco scenografico. Imponenti e spettacolari, questi decanter offrono un servizio maestoso e indimenticabile, capace di stupire e lasciare un ricordo indelebile.



OF MAGNUM

OF Magnum è l'espressione maestosa dell'esclusivo ed inconfondibile decanter OF. Nasce così un elegante complemento d'arredo che esprime tutta l'autorevolezza, l'eleganza e l'esclusività di OF nell'esclusivo formato da 4,5 L.

4,5 L

Bonollo 1908

of

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE

INCONFONDIBILE PER AMPIEZZA,
MORBIDEZZA E VIVACITÀ DI CARATTERE

Bonollo 1908

Bonollo 1908

of

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE

INCONFONDIBILE PER AMPIEZZA,
MORBIDEZZA E VIVACITÀ DI CARATTERE

Bonollo 1908

of

OF MAXI E OF MEGA



OF Maxi e OF Mega trasformano la mescita in un rito spettacolare, un segno indelebile nei ricordi degli ospiti più esclusivi.

PII-0521 OF Maxi con illuminazione LED (27,5 x 48,5 x h 150 cm)

Grappa OF Amarone Barrique 4 L 42% Vol.

PII-0443 Ricarica OF Amaro

PII-0442 Ricarica Acquavite Fior d'OF Barrique

PII-0072 Ricarica Grappa OF Amarone Barrique

PII-0459 Ricarica Grappa Ligneum Moscato

PII-0458 Ricarica Grappa Ligneum Prosecco

PII-0423 OF Mega con illuminazione LED (49 x 48,5 x h 150 cm)

Grappa OF Amarone Barrique 4 L 42% Vol., Acquavite Fior d'OF Barrique 4 L 40% Vol., OF Amaro 4 L 30 % Vol.

PII-0287 OF Mega con illuminazione LED (49 x 48,5 x h 150 cm) Grappa OF Amarone Barrique 4 L 42% Vol.

Grappa Ligneum Prosecco 4 L 42% Vol.

Grappa Ligneum Moscato 4 L 42% Vol.

4 L



12 L



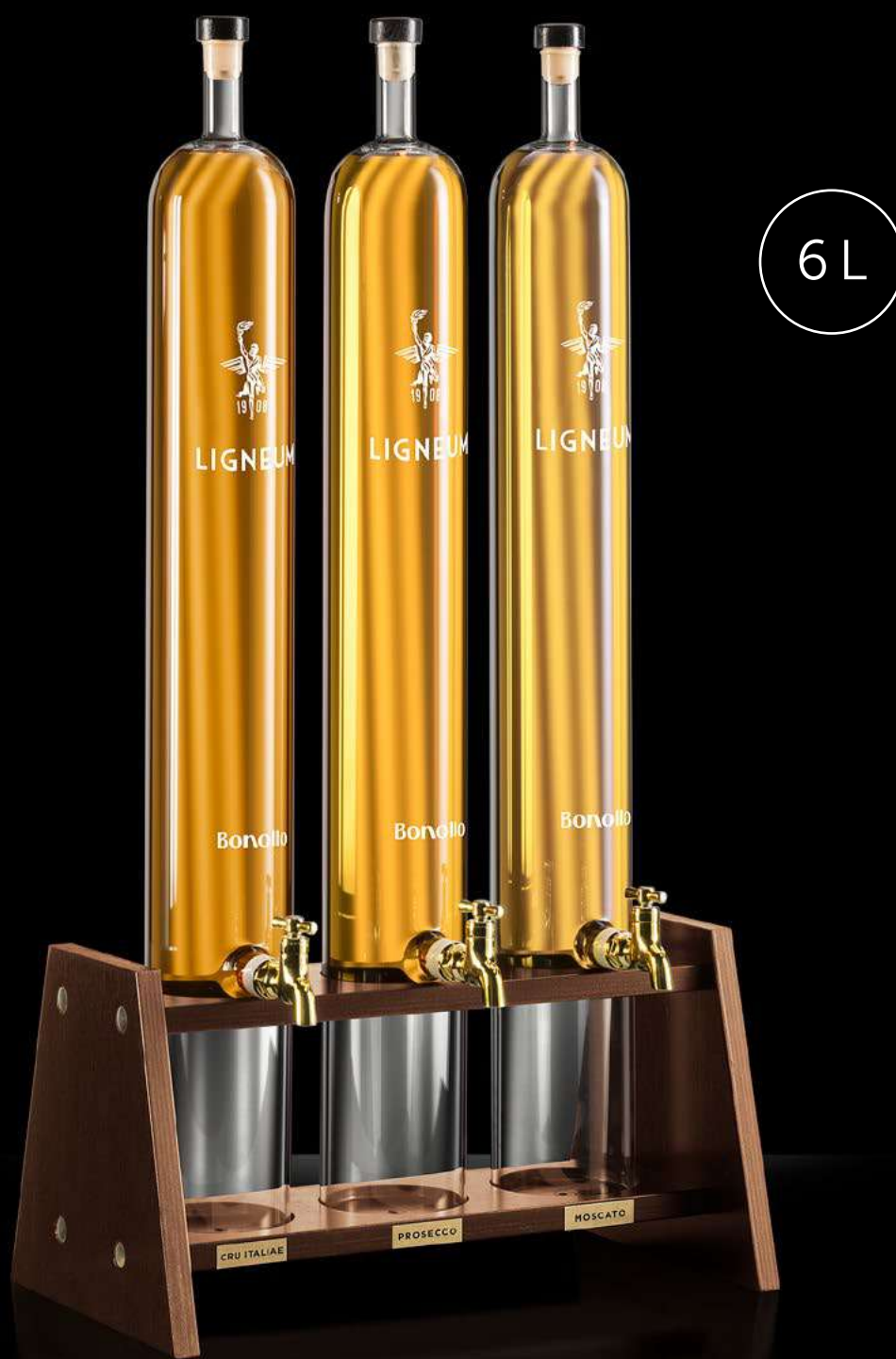
LIGNEUM TRIS D'ELITE



Ligneum Tris d'Elite è un elegante complemento d'arredo con tre grappe selezionate di Casa Bonollo: Ligneum Cru Italiae, Ligneum Prosecco e Ligneum Moscato. Ideale per una degustazione di classe.

PII-0773 Grappa Cru Italiae Riserva Tonneaux 50 cl 42% Vol., Grappa Prosecco Riserva Tonneaux 50 cl 42% Vol., Grappa Moscato Riserva Tonneaux 50 cl 42% Vol.

LIGNEUM GRAN TRIS D'ELITE



Ligneum Gran Tris d'Elite è un raffinato decanter in grado di attirare l'attenzione. Pensato per la miscita, propone tre eccezionali grappe di Casa Bonollo: Ligneum Cru Italiae, Ligneum Prosecco e Ligneum Moscato.

P11-0774 Grappa Cru Italiae Riserva Tonneaux 2 L 42% Vol., Grappa Prosecco Riserva Tonneaux 2 L 42% Vol., Grappa Moscato Riserva Tonneaux 2 L 42% Vol.

Capricci ^{d'}Arte

Capricci d'Arte è la preziosa collezione che coniuga raffinati capolavori in vetro soffiato con le migliori grappe di Bonollo 1908. 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.



L'ALBERO BONOLLO 1908



PII-0016 Albero delle Coccole - Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. e OF Coccole 200 g. - h 28 cm ca.



3L

COLONNA SPILLATORE



PII-0602 Colonna Spillatore 10 L - Grappa OF Amarone Barrique 5 L 42% Vol.

Grappa Amarone 5 L 40% Vol. - 25 x 25 x 118 h cm ca.

PII-0603 Colonna Spillatore 3 L - Grappa OF Amarone Barrique 1,5 L 42% Vol.

Grappa Amarone 1,5 L 40% Vol. - 18 x 18 x 87 h cm ca.

VIOLINO



PII-0700 Grappa Tête de Cuvée Grande Reserve 100 cl 42 % Vol. - 16 x 15,5 x 50 h cm ca.

DELFINO



PII-0698 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42 % Vol. - 18 x 10 x 27 h cm ca.

SPILLATORE VELIERO



PII-0701 Grappa Tête de Cuvée Grande Reserve 35 cl 42 % Vol.
Grappa Tête de Cuvée Blanche Suprême 35 cl 40% Vol. - 16 x 9 x 35 h cm ca.

PHILIPPUS



PII-0699 Grappa Cuvée Riserva 50 cl 42 % Vol. - 22 x 9 x 37 h cm ca.

FORTUNA



P11-0697 Grappa OF Amarone Barrique 20 cl 42 % Vol. - 15 x 8 x 18 h cm ca.

NUOVO MONDO



P11-0042 Grappa Moscato 50 cl 40% Vol. - h 24 cm ca.

GRAN DAMA



PII-0139 Grappa Cuvée Riserva 35 cl 40% Vol.
Grappa Amarone 35 cl 40% Vol. - 41 x 41 cm ca.

DOPPIETTA STORICA



P11-0779 Grappa OF Amarone Barrique 50 cl 42 % Vol. - 78 x 8 x 13 h cm ca.



DIAMANTE



PII-0778 Grappa OF Amarone Barrique 70 cl 42 % Vol. - 30 x 15 x 22 h cm ca.

DADI



PII-0599 Grappa OF Amarone Barrique 20 cl 40 % Vol.
Grappa Lignum Cru Italiae 20 cl 40% Vol. - 23 x 12 x 12 h cm ca.

BONOLLO TRUCK



PII-0038 Grappa OF Amarone Barrique 50 cl 42% Vol. - 47 x 14 h cm ca.

ANNI D'ORO



PII-0777 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42 % Vol. - 22 x 10 x 16 h cm ca.

*Capricci
d'Arte*

OROSCOPO

L'armonia di Grappa OF Amarone Barrique 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 astri. 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.

PII-0401 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 18 cm

TORO

21 Aprile - 20 Maggio



Rilassati e sensuali, i nati sotto questo segno ameranno le serate in compagnia di un calice di Grappa OF Amarone Barrique. Il raffinatissimo aroma ed il gusto intenso gratificheranno il loro naturale istinto verso i piaceri sensuali.

PII-0402 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 17 cm

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.

PII-0403 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 23 x 7,5 h x 34 cm

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.

LEONE

23 Luglio - 23 Agosto



Caldo, regale, forte e generoso: una personalità speculare a quella di OF, che gratificherà anche l'amore per il lusso e la raffinata convivialità tipica di questo segno. Come per OF, il resto del mondo brilla della loro luce riflessa.

PII-0405 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 25 x 11 h x 20 cm

VERGINE

22 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.

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.

PII-0407 Grappa OF Amarone Barrique 20 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 30 cm

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.

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.

PII-0409 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 28 cm

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.

PII-0410 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22 x 11 h x 24 cm

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 appieno il complesso ventaglio di aromi e li guiderà in originali abbinamenti sensoriali.

PII-0411 Grappa OF Amarone Barrique 20 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 28,5 cm

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.

PII-0412 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 25 cm

COLLEZIONE OF

OF Amarone Barrique	13
OF Dorange	15
OF Amaro	17
OF Cofanetto Anniversario 25	19
OF Dèlite Balloon Edition	28
OF Gioie	29
OF Taste	30

LIGNEUM

Ligneum Cru Italiae	22
Ligneum Prosecco	23
Ligneum Moscato	24
Ligneum Miele di Tiglio	25

LE GIOVANI ECCELLENZE

Bonollo Grappa Amarone	27
Bonollo Grappa Moscato	27
Bonollo Grappa Chardonnay	27

I LIQUORI

OF Mirtillo	33
Licorice	33
Verdello	33

COLLEZIONI ESCLUSIVE

Dante	36
Beatrice	38
Spartaco	40
Riserva Filippo Bonollo	42
Cuvée Riserva	43
Tête De Cuvée Grande Reserve	44
New Atelier Tête De Cuvée	45

OF DOLCEZZE

OF Voglie	48
OF Chocotaste	49
OF Coccole	51
OF Carezze	53
OF Panettone Artigianale	55
OF Anima & Cuore	55
OF Deluxe	55
OF Colomba Artigianale	56

I MAXI FORMATI

OF Magnum	60
OF Maxi e OF Mega	62
Ligneum Tris d'Elite	64
Ligneum Gran Tris d'Elite	65

CAPRICCI D'ARTE

Albero delle Coccole	68
Grande Albero	69
Colonna Spillatore 10 L	70
Colonna Spillatore 3 L	70
Violino	71
Delfino	72
Spillatore Veliero	73
Philippus	74
Fortuna	75
Nuovo Mondo	76
Gran Dama	77
Doppietta Storica	78
Diamante	80
Dadi	81
Bonollo Truck	82
Anni D'oro	83

OROSCOPO

Ariete	86
Toro	87
Gemelli	88
Cancro	89
Leone	90
Vergine	91
Bilancia	92
Scorpione	93
Sagittario	94
Capricorno	95
Acquario	96
Pesci	97

*Le foto degli articoli di questo catalogo hanno scopo illustrativo, contenuti e capacità effettive sono indicate nelle descrizioni.

WWW.BONOLLO1908.IT

Bonollo 1908

ALTA DISTILLERIA

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO S.P.A.
VIA G. GALILEI,6 - 35035 MESTRINO (PD)
ITALIA





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

Masculene, 25 luglio 1858

Caro Paul,

congratularti con me.

Il mio istinto per l'esplorazione
lo comanda. Ho scoperto il Vermouth,
ah, che freschezza!

Essi me lo compongono sminuzzato nel
nostro vino. L'etichetta dice di averlo
tutto al mio interno.

Con affetto,

Emilio.



Paul Mallor

Financ, Mallor & C. Co

Via Sanga 2 - Torino



Brancaleone.

CARTOLINA POSTALE

Torino, 31 agosto 1858

Mia cara Emilio,
ho buone notizie.

La merce è stata spedita appena in tempo.
Il nostro Vermouth arriverà a Londra
tra due settimane.

Mi vuole riservi affetto dal caldo.
Vi confesso che a volte penso alla
vostra bianca carnagione sotto il sole.
Abbiate cura di voi.

Con affetto,

Paul.



Famiglia Tumino.

C/a Signa. Emilio Rossette.

Via delle Saline 7 - Augusta

Siracusa



TORINO. — Piazza San Carlo.

CARTOLINA POSTALE

Augusta, 19 agosto 1858

Caro Paul,

per il caldo è insopportabile.

Con il ventaglio non trovo sollievo.

Ho paura che mi aspettino come una
premarata: tempo di luna, 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 Emilia.



Paul Vallor

Freant, Vallor & C.

Via Roma 2 - Torino

CARTOLINA POSTALE

Torino, 10 agosto 1858

Cara Emilia,

non avevo dubbi.

La vostra curiosità 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 Tarlanciche - Famiglia Visconti

Ch. Signa Emilia Ronzelle

Conte Carlo D'Adda - Grande R. Brancalone

Ricco Calabro





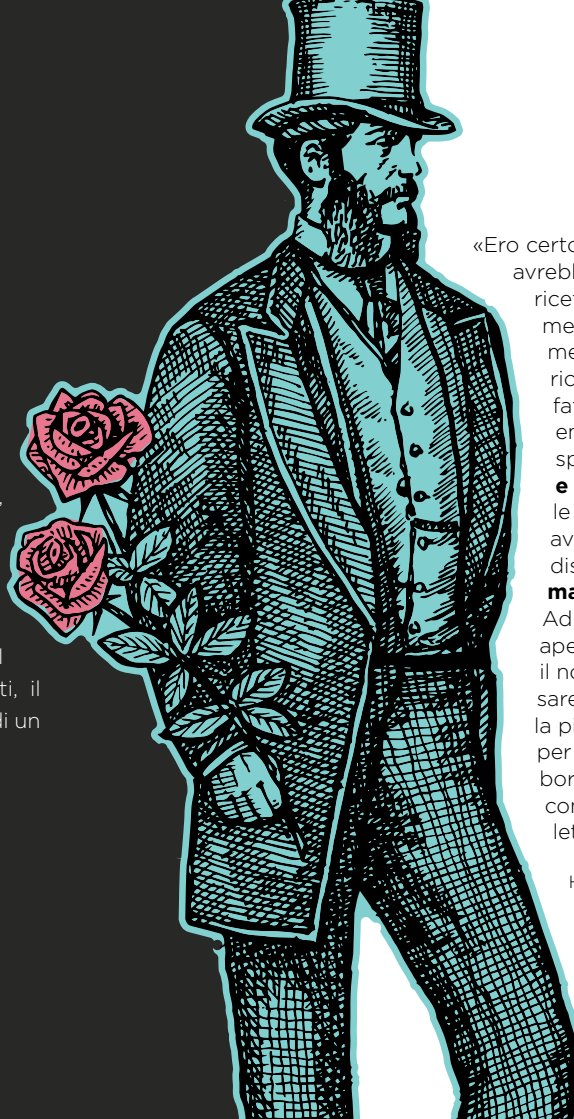


IL VERMOUTH DI PAUL

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



BALLOR

CON
BOTANICHE NATURALI

DRY GIN

WILLIE



1856 CASA F.lli
BELLORINI PROPRIO

1856
B
BALLOR
RICETTA ORIGINALE
VERMOUTH
PRODOTTO IN ITALIA
12 DIPLOMI D'ONORE
12 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 VERMOUTH

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



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

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 PIÙ 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.



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 speziate

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 Forsyth

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