FAMIGLIA 1960

SANTONI

LIQUORI ITALIANI

Chianciano Terme

TOSCANA-ITALIA



MAESTRI DISTILLATORI E AMANTI DELL'ECCELLENZA DAL 1960

FAMIGLIA SANTONI RAPPRESENTA L'EVOLUZIONE CONTEMPORANEA DELLA TRADIZIONE LIQUORISTICA TOSCANA.

DAL 1960

UNA PRODUZIONE DI FAMIGLIA

LA GAMMA SI ARTICOLA IN TRE LINEE PRODUTTIVE DISTINTE, PENSATE PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE SPECIFICHE DEL MERCATO PROFESSIONALE: LA COLLEZIONE **FAMIGLIA SANTONI**, LA LINEA **GABRIELLO SANTONI** DEDICATA A UN'AMPIA GAMMA DI PRODOTTI E LA LINEA **BAR TOSCANA** RIVOLTA ALLE PROPOSTE ANALCOLICHE.

IL PRESENTE CATALOGO È PROGETTATO PER OFFRIRE UNA STRUTTURA CHIARA, FUNZIONALE E ORIENTATA ALLA VENDITA, FORNENDO AI BUYER E AI PROFESSIONISTI DELLA MISCELAZIONE UNA VISIONE COMPLETA DELLA GAMMA ATTUALE.





PERCHÉ LAVORARE CON FAMIGLIA SANTONI



Chianciano Terme

FAMIGLIA SANTONI È UN'AZIENDA GUIDATA DIRETTAMENTE DALLA FAMIGLIA, SENZA LIVELLI INTERMEDI O PROCESSI COMPLESSI

QUESTO SI TRADUCE IN:

1. **VELOCITÀ DECISIONALE**
   INTERLOCUTORI DIRETTI, RISPOSTE RAPIDE, PROCEDURE SNELLE.

2. **FLESSIBILITÀ OPERATIVA**
   CAPACITÀ DI ADATTARSI ALLE ESIGENZE DI DISTRIBUTORI, BUYER E MERCATI INTERNAZIONALI.

3. **RAPPORTO UMANO E CONTINUATIVO**
   UN DIALOGO COSTANTE CON LA PROPRIETÀ, CON UN APPROCCIO BASATO SU FIDUCIA E COLLABORAZIONE.

4. **SUPPORTO COMMERCIALE DEDICATO**
   ATTIVITÀ DI AFFIANCAMENTO, FORMAZIONE E MATERIALI PROFESSIONALI SVILUPPATI PER FACILITARE IL LAVORO DEL TRADE.

5. **VISITE AZIENDALI E ACCOGLIENZA CLIENTI**
   POSSIBILITÀ DI ORGANIZZARE INCONTRI COMMERCIALI, DEGUSTAZIONI E VISITE IN SEDE, PER FAR VIVERE L'IDENTITÀ DEL BRAND E LE SUE BOTANICHE.

6. **AFFIDABILITÀ PRODUTTIVA**
   CONTROLLO DIRETTO DELL'INTERA FILIERA, DALLA SELEZIONE DELLE BOTANICHE ALLE LAVORAZIONI INTERNE, PER GARANTIRE QUALITÀ COSTANTE.

7. **POSIZIONAMENTO CHIARO**
   UN BRAND CONTEMPORANEO, COERENTE E IMMEDIATAMENTE COMUNICABILE, PENSATO PER SEMPLIFICARE IL LAVORO DEI PROFESSIONISTI.



FAMIGLIA

SANTONI

DAL 1960

LA NUOVA LINEA FAMIGLIA SANTONI RIUNISCE SETTE REFERENZE COMPLETAMENTE RIELABORATE: NUOVE RICETTE, IDENTITÀ VISIVA AGGIORNATA E NUOVI FORMATI DI BOTTIGLIA (FPO). LA GAMMA È PENSATA PER BARTENDER, DISTRIBUTORI E OPERATORI PREMIUM CHE RICERCANO COERENZA, BRILLANTEZZA AROMATICA E UN POSIZIONAMENTO MODERNO NEL CONTESTO DELL'APERITIVO ITALIANO E DELLA MIXOLOGY CONTEMPORANEA.

FAMIGLIA 1960

SANTONI

· LIQUORI ITALIANI ·

IL RABARBARO
BOTANICA D'ECCELLENZA

DEFINISCE DA SEMPRE L'IDENTITÀ PRODUTTIVA SANTONI
E CARATTERIZZA TUTTE LE REFERENZE DELLA LINEA



FAMIGLIA 1960

SANTONI

· LIQUORI ITALIANI ·

· PUNTI DI FORZA ·

IDENTITÀ VISIVA COERENTE SU TUTTE LE REFERENZE	NUOVA BOTTIGLIA FAMIGLIA SANTONI DAL 1960	PENSATI PER MERCATO ITALIANO E INTERNAZIONALE
PROFILO AROMATICO RICONOSCIBILE E CONTEMPORANEO	VERSATILITÀ IN MISCELAZIONE E PER USO DOMESTICO	RICETTE AGGIORNATE CON BOTANICHE SELEZIONATE

GAMMA COMPLETA DI PRODOTTI:
APERITIVO, BITTER, AMARI, GIN E VERMOUTH

DAL 1960

· NOTE COMMERCIALI ·

FORTE RICONOSCIBILITÀ VISIVA PER BACKBAR E MENÙ DRINK	IDENTITÀ COORDINATA UTILE PER PROGRAMMI BRANDIZZATI E “SIGNATURE COCKTAIL”
GAMMA PROGETTATA PER SOSTITUIRE PRODOTTI DEI GRANDI GRUPPI INDUSTRIALI A COSTO COMPETITIVO	RICARICO MEDIO-ALTO PER IL TRADE INDICATO PER MIXOLOGY E CONSUMO LISCIO

LINEA PREMIUM POSIZIONATA PER
COCKTAIL BAR, HOTEL E RISTORAZIONE DI ALTA GAMMA

· NOTE PER BARTENDER ·

OTTIMA RESA PER LONG DRINK E APERITIVI	EQUILIBRIO NATURALE CHE RIDUCE LA NECESSITÀ DI CORRETTORI ZUCCHERINI
FACILITÀ DI ABBINAMENTO CON AGRUMI E SODATI	IDEALI PER TWIST CONTEMPORANEI SU CLASSICI ITALIANI

PROFILI AROMATICI PROGETTATI PER UNA MISCELAZIONE
MODERNA, ELEGANTE ED EQUILIBRATA





RABARBARO SANTONI

AMARO LEGGERO

QUALITÀ INIMITABILE
DAL GUSTO SORPRENDENTE

FAMIGLIA
SANTONI
DAL 1960

DESCRIZIONE

RABARBARO SANTONI ESPRIME UNA DELLE FIRME PIÙ RICONOSCIBILI DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA SANTONI, PARTENDO DA UNA DELLE PRIME RICETTE CREATE DAL FONDATORE GABRIELLO SANTONI, REINTERPRETATA ATTRAVERSO UN PROFILO CONTEMPORANEO, AMPIO E STRUTTURATO. L'INFUSIONE DI RABARBARO E RADICI SELEZIONATE DÀ VITA A UN CARATTERE DECISO MA ELEGANTE, IN CUI DOLCEZZA INIZIALE E AMARICATURA NATURALE CONVIVONO IN UN EQUILIBRIO PRECISO. LA TESSITURA È PIENA MA SCORREVOLE, SOSTENUTA DA UNA COMPONENTE VEGETALE CHE DONA PROFONDITÀ E IDENTITÀ. È UN AMARO VERSATILE, CONCEPITO PER ESSERE GUSTATO LISCIO MA ANCHE PER AGGIUNGERE COMPLESSITÀ E VERTICALITÀ ALLA MISCELAZIONE MODERNA.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO PRESENTA NOTE INTENSE DI RABARBARO, RADICI ED ERBE, CON LEGGERE SFUMATURE BALSAMICHE E SENTORI AFFUMICATI. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO, CON DOLCEZZA MISURATA CHE LASCIA SPAZIO A UN'AMAREZZA PRECISA E PROGRESSIVA SOSTENUTA DA TONI VEGETALI. IL FINALE È ASCIUTTO E PERSISTENTE, CON RITORNI ERBACEI ELEGANTI CHE NE DEFINISCONO IL CARATTERE.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 16% VOL.



APERIT

APERITIVO ITALIANO

SAPORE DELICATO
PIACEVOLE E RINFRESCANTE

FAMIGLIA
SANTONI
DAL 1960

DESCRIZIONE

APERIT È UN APERITIVO DAL CARATTERE CONTEMPORANEO, COSTRUITO SU UN PROFILO AGRUMATO NITIDO E UN EQUILIBRIO NATURALE TRA DOLCEZZA E AMARICATURA. LA STRUTTURA È LINEARE E SCORREVOLE, PENSATA PER INTEGRARSI FACILMENTE NELLA MISCELAZIONE MODERNA SENZA SOVRASTARE GLI ALTRI INGREDIENTI. LA GRADAZIONE MODERATA E L'IDENTITÀ AROMATICA CHIARA LO RENDONO UNA BASE VERSATILE PER SPRITZ, HIGHBALL E LONG DRINK DAL GUSTO IMMEDIATO E RICONOSCIBILE.

NOTE GUSTATIVE

ALL'OLFATTO SI APRE CON NOTE DI ARANCIA E POMPELMO, CON UN ACCENNO DI RABARBARO E UN BOUQUET BOTANICO FINE. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO, CON DOLCEZZA MISURATA CHE LASCIA SPAZIO A UN'AMARICATURA PULITA E PRECISA. IL FINALE È FRESCO, LEGGERMENTE AGRUMATO E PERSISTENTE, IDEALE PER UNA MISCELAZIONE EQUILIBRATA E BRILLANTE.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 11% VOL.



ROSSO AMARO

BITTER SUPERIORE

RAFFINATO E CONTEMPORANEO
IDEALE NEI COCKTAIL

FAMIGLIA
SANTONI
DAL 1960

DESCRIZIONE

ROSSO AMARO È UN BITTER DAL PROFILO DECISO E DEFINITO, COSTRUITO SU UN EQUILIBRIO NATURALE TRA ERBE AMARICANTI, SCORZE D'AGRUME E RABARBARO. LA SUA STRUTTURA È COMPATTA E LINEARE, PENSATA PER GARANTIRE PROFONDITÀ AROMATICA SENZA RISULTARE PESANTE. L'AMARO È PERSISTENTE MA ARMONICO, CON UNA PROGRESSIONE CHIARA CHE LO RENDE IDEALE PER REINTERPRETARE I CLASSICI ITALIANI IN CHIAVE CONTEMPORANEA, OFFRENDO PRECISIONE, PULIZIA E CARATTERE.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO EMERGONO NOTE DI ERBE AMARICANTI, SCORZA D'AGRUME E RABARBARO, FUSE IN UN BOUQUET INTENSO E LEGGERMENTE BALSAMICO. AL PALATO L'AMAREZZA È PIENA E PRECISA, SOSTENUTA DA UNA FRESCHEZZA AGRUMATA CHE DONA CONTRASTO E AGILITÀ. IL FINALE È LUNGO E AROMATICO, CON RITORNI PULITI DI RADICI, ERBE E AGRUMI CHE NE DEFINISCONO LA FORTE IDENTITÀ.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 25% VOL.



VERMOUTH AL RABARBARO

VINO AROMATIZZATO

AROMATICO E COMPLESSO
PERFETTO PER APERITIVO

FAMIGLIA SANTONI DAL 1960

DESCRIZIONE

VERMOUTH AL RABARBARO INTERPRETA IN CHIAVE CONTEMPORANEA L'INCONTRO TRA VINO AROMATIZZATO E INFUSO DI RABARBARO, DANDO VITA A UN PROFILO COMPLESSO, RAFFINATO E IMMEDIATAMENTE RICONOSCIBILE. IL VINO FUNGE DA STRUTTURA PORTANTE, MENTRE LE BOTANICHE E IL RABARBARO AGGIUNGONO PROFONDITÀ, TENSIONE AROMATICA E UN EQUILIBRIO NATURALE TRA DOLCEZZA, FRESCHEZZA E UN'AMAREZZA ELEGANTE. LA PROGRESSIONE È LINEARE MA RICCA, CON UN CARATTERE MODERNO CHE LO RENDE ESTREMAMENTE VERSATILE: PERFETTO DA GUSTARE LISCIO, SU GHIACCIO O COME COMPONENTE DISTINTIVA IN MISCELAZIONI CLASSICHE E CONTEMPORANEE.

NOTE GUSTATIVE

ALL'OLFATTO SI APRE CON NOTE DI SCORZA D'AGRUMI, RABARBARO FRESCO E LEGGERE SPEZIE, SOSTENUTE DA UNA SOTTILE COMPONENTE ERBACEA CHE DONA VERTICALITÀ. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO, CON DOLCEZZA MISURATA CHE LASCIA SPAZIO A FRESCHEZZA AGRUMATA E A UN'AMAREZZA FINE E LINEARE. IL FINALE È PULITO E PERSISTENTE, CON UN ELEGANTE AMARO BOTANICO CHE NE DEFINISCE IL CARATTERE.

FORMATO DISPONIBILE: 75 CL - 18% VOL.



GIN AL RABARBARO

PREMIUM DRY

INTENSO E EQUILIBRATO
CON GINEPRO TOSCANO

FAMIGLIA SANTONI DAL 1960

DESCRIZIONE

IL GIN AL RABARBARO È UN DISTILLATO CONTEMPORANEO CHE NASCE DALL'INCONTRO TRA LA PUREZZA DEL GINEPRO TOSCANO E LA COMPLESSITÀ AROMATICA DEL RABARBARO. LA SUA STRUTTURA È PRECISA E LUMINOSA, CON UN PROFILO BOTANICO NITIDO CHE VALORIZZA SIA LE NOTE ERBACEE SIA QUELLE SPEZIATE. LA GRADAZIONE ALCOLICA AMPLIFICA L'ESPRESSIONE AROMATICA, DONANDO DEFINIZIONE E PROFONDITÀ SENZA RINUNCIARE ALLA BEVIBILITÀ. È UN GIN PENSATO PER UNA MISCELAZIONE MODERNA E TECNICA, CAPACE DI MANTENERE IDENTITÀ E VERTICALITÀ ALL'INTERNO DI QUALUNQUE COCKTAIL, DAI CLASSICI RIVISITATI AI TWIST PIÙ CONTEMPORANEI.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI APRE CON UN'ESPRESSIONE CROCCANTE DI GINEPRO, SEGUITA DA NOTE DI RABABARO E LEGGERE SFUMATURE ERBACEE, CON UN ACCENTO AGRUMATO CHE DONA BRILLANTEZZA. AL PALATO È DIRETTO ED EQUILIBRATO, CON FRESCHEZZA, DOLCEZZA BOTANICA E UNA VENA AMARICANTE SOTTILE. IL FINALE È SECCO E AROMATICO, CON RITORNI DI AGRUMI, SPEZIE LEGGERE E RABARBARO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 42% VOL.



AMARO DI TOSCANA

LIQUORE ALLE ERBE

DECISO E GENUINO
PER MOMENTI SINCERI

FAMIGLIA SANTONI DAL 1960

DESCRIZIONE

AMARO DI TOSCANA NASCE DA UN'INFUSIONE LENTA E ACCURATA DI 27 ERBE OFFICINALI CHE RACCONTANO LA COMPLESSITÀ AROMATICA DELLA TRADIZIONE REGIONALE. IL SUO PROFILO È CALDO, AVVOLGENTE E STRATIFICATO, CON UNA STRUTTURA MORBIDA CHE NON RINUNCIA ALLA PROFONDITÀ. LA PROGRESSIONE AROMATICA È EQUILIBRATA, ALTERNANDO DOLCEZZA NATURALE, TONI SPEZIATI E UN'AMAREZZA ELEGANTE CHE EMERGE GRADUALMENTE. È UN AMARO CHE INTERPRETA LA CLASSICITÀ TOSCANA CON UN LINGUAGGIO CONTEMPORANEO, IDEALE PER IL CONSUMO LISCIO E PERFETTO PER MISCELAZIONI CHE RICHIEDONO STRUTTURA, CALORE E PRECISIONE.

NOTE GUSTATIVE

ALL'OLFATTO SI APRE CON UN BOUQUET RICCO DI ERBE OFFICINALI, RADICI FRA LE QUALI IL RABARBARO, SPEZIE DOLCI E UNA VENA BALSAMICA CHE DONA AMPIEZZA E CALORE. AL PALATO L'INGRESSO È PIENO E ROTONDO, CON DOLCEZZA INIZIALE CHE EVOLVE IN UN'AMAREZZA FINE E ARMONICA, SOSTENUTA DA UNA TESSITURA MORBIDA E VELLUTATA. IL FINALE È LUNGO E PERSISTENTE, CON RITORNI SPEZIATI E BALSAMICI CHE NE DEFINISCONO LE RADICI TOSCANE.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 28% VOL.



AMARO DI CHIANCIANO

DIGESTIVO LEGGERO

NATURALE E PROFUMATO
CON BOTANICHE SELEZIONATE

FAMIGLIA SANTONI DAL 1960

DESCRIZIONE

AMARO DI CHIANCIANO È UN DOLCE-AMARO MORBIDO E ARMONIOSO OTTENUTO DA UN INSIEME DI 34 BOTANICHE SELEZIONATE, FRA LE QUALI IL CARATTERISTICO RABARBARO, BASATO SU UNA DELLE PIÙ ANTICHE RICETTE DELLA FAMIGLIA SANTONI, TRAMANDATA E PERFEZIONATA NEL TEMPO. IL PROFILO È DELICATO E IMMEDIATO, CON UN EQUILIBRIO NATURALE TRA DOLCEZZA VEGETALE E UNA LEGGERA AMARICATURA PROGRESSIVA, CHE CREA UNA STRUTTURA SCORREVOLE E PIACEVOLE. PENSATO PER UN CONSUMO CONTEMPORANEO, UNISCE MORBIDEZZA E FRESCHEZZA IN UN SORSO SEMPRE NITIDO E PRECISO. PERFETTO LISCIO, DOPO PASTO, O COME COMPONENTE ELEGANTE IN COCKTAIL A BASSA GRADAZIONE.

NOTE GUSTATIVE

IL NASO È GENTILE E LUMINOSO, CON NOTE ERBACEE LEGGERE, SCORZA D'ARANCIA, RADICI DOLCI E UNA LIEVE SFUMATURA FLOREALE. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E ROTONDO, CON DOLCEZZA VEGETALE CONTROLLATA CHE EVOLVE VERSO UN'AMAREZZA FINE E DELICATA SOSTENUTA DA UNA TESSITURA SETOSA. IL FINALE È PULITO E ARMONICO, CON RITORNI ERBACEI E AGRUMATI CHE MANTENGONO FRESCHEZZA ED EQUILIBRIO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 15% VOL.

GABRIELLO

SANTONI

QUALITÀ E TRADIZIONE

MADE IN TUSCANY

SANTONI GABRIELLO SINCE 1960

LA LINEA GABRIELLO SANTONI COMPRENDE NUMEROSI PRODOTTI DELL'AZIENDA, MANTENUTI NELLE RICETTE ORIGINALI E NEGLI ATTUALI FORMATI DI BOTTIGLIA. SONO REFERENZE CONSOLIDATE, IDEALI PER GARANTIRE CONTINUITÀ AI MERCATI CHE RICHIEDONO ARTICOLI DALLA RICONOSCIBILITÀ TRADIZIONALE.

UNA COLLEZIONE CHE

RACCONTA UN MONDO DI SAPORI AUTENTICI

GABRIELLO

SANTONI

• QUALITÀ E TRADIZIONE •

DAL 1960

• PUNTI DI FORZA •

FORMATI RICONOSCIUTI E APPREZZATI NEI MERCATI TERRITORIALI	QUALITÀ COSTANTE E AFFIDABILITÀ PRODUTTIVA NEL TEMPO
POSIZIONAMENTO CHIARO E FACILMENTE COMUNICABILE	FAMILIARITÀ CONSOLIDATA PRESSO IL CONSUMATORE FINALE

GAMMA AMPIA CHE COPRE NUMEROSE CATEGORIE DI CONSUMO

• NOTE COMMERCIALI •

OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO PER CANALI TRADIZIONALI E DISTRIBUTORI LOCALI	ROTAZIONE REGOLARE GRAZIE ALLA STORICITÀ DEI PRODOTTI E ALLA LORO VERSATILITÀ
FORNITURE STABILI E DISPONIBILITÀ COSTANTE DURANTE TUTTO L'ANNO	SOLUZIONE EFFICACE PER COMPLETARE L'OFFERTA DI BAR, RISTORANTI E NEGOZI SPECIALIZZATI

IDEALE PER MERCATI CHE RICHIEDONO CONTINUITÀ, RICONOSCIBILITÀ E STABILITÀ





LIMONCELLO

DESCRIZIONE

LIMONCELLO GABRIELLO SANTONI È UN LIQUORE TRADIZIONALE DAL PROFILO FRESCO E IMMEDIATO, OTTENUTO DA SCORZE DI LIMONE SELEZIONATE CHE DONANO VIVACITÀ AROMATICA E NATURALEZZA. LA DOLCEZZA È EQUILIBRATA E MAI INVASIVA, SOSTENUTA DA UNA STRUTTURA LEGGERA CHE LO RENDE GRADEVOLE LISCIO, BEN FREDDO, E VERSATILE IN MISCELAZIONE SEMPLICE.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI APRE CON NOTE VIVACI DI SCORZA DI LIMONE FRESCO, ACCOMPAGNATE DA SFUMATURE AGRUMATE PIÙ MORBIDE CHE ANTICIPANO LA DOLCEZZA AL PALATO. L'INGRESSO È IMMEDIATO E PULITO, DOMINATO DA UN CARATTERE FRESCO E NATURALE. LA DOLCEZZA È EQUILIBRATA E SOSTENUTA DA UNA LIEVE ACIDITÀ CHE DONA BRILLANTEZZA AL SORSO. IL FINALE È CORTO MA NITIDO, CON UN RITORNO AGRUMATO PIACEVOLE E LINEARE

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 30% VOL.



GIN

DESCRIZIONE

GIN GABRIELLO SANTONI NASCE NEL CUORE DELLA TOSCANA DA UNA MICRO-PRODUZIONE CURATA E DA UNA SELEZIONE DI BOTANICHE RISERVATE. ACCANTO AL GINEPRO TOSCANO SI ESPRIMONO BOTANICHE TOSCANE SEGRETE CHE RENDONO IL GIN EQUILIBRATO ED ELEGANTE, DAL PROFILO AROMATICO ARMONICO E DISTINTIVO.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI APRE CON UN PROFILO AROMATICO FRESCO E ARTICOLATO, IN CUI IL GINEPRO È BEN PRESENTE MA INTEGRATO DA LEGGERE NOTE FLOREALI, AGRUMATE ED ERBACEE. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E ROTONDO, CON UNA STRUTTURA EQUILIBRATA CHE SVILUPPA PROGRESSIVAMENTE COMPLESSITÀ SENZA PERDERE ELEGANZA. LE BOTANICHE SI SUSSEGUONO CON ORDINE, OFFRENDO UNA PERSISTENZA AROMATICA SORPRENDENTE. IL FINALE È LUNGO, PULITO E ARMONICO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 37,5% VOL.



ITALIAN ESPRESSO

DESCRIZIONE

ITALIAN ESPRESSO GABRIELLO SANTONI È UN LIQUORE AL CAFFÈ OTTENUTO DALL'INFUSIONE IN ALCOOL DI UNA MISCELA SELEZIONATA DI CAFFÈ ARABICA E ROBUSTA, CALIBRATA PER GARANTIRE INTENSITÀ AROMATICA E ROTONDITÀ GUSTATIVA. DAL PROFILO DOLCE E MORBIDO, È PERFETTO LISCIO O CON GHIACCIO, IDEALE COME BASE PER COCKTAIL E PER APPLICAZIONI IN PASTICCERIA E DESSERT TRADIZIONALI.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO EMERGONO INTENSE NOTE DI CAFFÈ TORREFATTO, CON SFUMATURE CALDE E AVVOLGENTI. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E ROTONDO, CON UNA DOLCEZZA EQUILIBRATA CHE VALORIZZA IL GUSTO PIENO E DECISO DEL CAFFÈ. LA STRUTTURA È VELLUTATA E ARMONICA. IL FINALE È PERSISTENTE, CON UN RITORNO NETTO DI CAFFÈ TOSTATO CHE DONA PROFONDITÀ E PIACEVOLEZZA AL SORSO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 26% VOL.



MELAVERDE

DESCRIZIONE

MELAVERDE GABRIELLO SANTONI È UN LIQUORE FRESCO E DELICATO OTTENUTO DA MELE VERDI SELEZIONATE, CHE DONANO UN PROFILO FRUTTATO, LEGGERMENTE ACIDULO E NATURALE. LA DOLCEZZA È EQUILIBRATA E LA STRUTTURA LEGGERA NE FACILITA IL CONSUMO LISCIO, BEN FREDDO, OPPURE IN DRINK SEMPLICI E POCO ALCOLICI, DOVE MANTIENE SEMPRE UNA PIACEVOLE IMMEDIATEZZA.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO PRESENTA NOTE VIVACI DI MELA VERDE FRESCA, ACCOMPAGNATE DA SFUMATURE FRUTTATE PIÙ MORBIDE. AL PALATO L'INGRESSO È LEGGERO E IMMEDIATO, CON UNA DOLCEZZA DELICATA CHE SI BILANCIA CON UNA LIEVE ACIDITÀ NATURALE. IL FINALE È BREVE MA PIACEVOLE, CON UN RITORNO FRUTTATO NITIDO E RINFRESCANTE CHE RENDE IL SORSO SEMPLICE E INVITANTE.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 21% VOL.



SAMBUCA D'ITALIA

DESCRIZIONE

SAMBUCA D'ITALIA GABRIELLO SANTONI È UN LIQUORE CLASSICO DAL PROFILO DOLCE E AROMATICO, OTTENUTO DA ANICE STELLATO E BOTANICHE SELEZIONATE CHE NE ESALTANO LA NATURALE MORBIDEZZA. IL GUSTO È PIENO MA EQUILIBRATO, IDEALE LISCIO, GHIACCIATO O COME BASE PER MISCELAZIONI SEMPLICI, IN CUI MANTIENE SEMPRE UNA PERSONALITÀ CHIARA E RICONOSCIBILE.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI APRE CON NOTE INTENSE DI ANICE STELLATO, ACCOMPAGNATE DA TONI DOLCI E DELICATI RICHIAMI FLOREALI. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E AVVOLGENTE, CON UNA DOLCEZZA PIENA MA MAI ECCESSIVA CHE LASCIA SPAZIO A UN FINALE PULITO, CARATTERIZZATO DA UN RITORNO PERSISTENTE DI ANICE. LA SENSAZIONE COMPLESSIVA È ARMONICA, LINEARE E PIACEVOLMENTE AROMATICA.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 40% VOL.



AMARETTO DI TOSCANA

DESCRIZIONE

AMARETTO DI TOSCANA GABRIELLO SANTONI È UN LIQUORE MORBIDO E AVVOLGENTE, OTTENUTO DA MANDORLE SELEZIONATE CHE NE DEFINISCONO IL PROFILO AROMATICO CALDO E CARATTERISTICO. LA DOLCEZZA È PIENA MA EQUILIBRATA, IDEALE PER IL CONSUMO LISCIO, PER COCKTAIL DESSERT E PER MISCELAZIONI CHE RICHIEDONO UN TOCCO AROMATICO ROTONDO E DELICATO.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO EMERGONO NOTE INTENSE DI MANDORLA DOLCE, ARRICCHITE DA SFUMATURE DI MARZAPANE E LEGGERE SPEZIE CALDE. AL PALATO L'INGRESSO È VELLUTATO, CON UNA DOLCEZZA MORBIDA E AVVOLGENTE, CHE NON RISULTA PESANTE. IL FINALE È ROTONDO E PERSISTENTE, CON UN RITORNO AROMATICO DI MANDORLA E SPEZIE CHE DONA ELEGANZA E PIACEVOLEZZA.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 28% VOL.



PASSIONENERA

DESCRIZIONE

PASSIONENERA GABRIELLO SANTONI È UN LIQUORE AL CACAO MORBIDO E INTENSO, OTTENUTO DALL'INCONTRO TRA PURO CACAO IN POLVERE E AROMI NATURALI. IL PROFILO È DOLCE E AVVOLGENTE, CON UNA STRUTTURA CREMOSA PENSATA PER IL CONSUMO FREDDO, IDEALE PER CHI CERCA UN'ESPERIENZA GUSTATIVA INTENSA E ORIGINALE E CONTEMPORANEO BEN FREDDO.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO EMERGONO NOTE RICCHE DI CACAO E CIOCCOLATO, ACCOMPAGNATE DA SFUMATURE DOLCI E AVVOLGENTI. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E VELLUTATO, CON UNA DOLCEZZA PIENA MA EQUILIBRATA CHE ESALTA IL CARATTERE INTENSO DEL CACAO. LA STRUTTURA È CREMOSA E ARMONICA. IL FINALE È PERSISTENTE E SUADENTE, CON UN RITORNO PROFONDO DI CACAO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 17% VOL.



PASSIONEBIANCA

DESCRIZIONE

PASSIONEBIANCA GABRIELLO SANTONI È UN LIQUORE ALLA CREMA MORBIDO E AVVOLGENTE, REALIZZATO CON PANNA SELEZIONATA, CIOCCOLATO BIANCO E AROMI NATURALI. IL PROFILO È DOLCE E RAFFINATO, CON UNA TEXTURE VELLUTATA PENSATA PER IL CONSUMO FREDDO, IDEALE PER CHI CERCA UN'ESPERIENZA INTENSA, ORIGINALE E NATURALMENTE ELEGANTE.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO EMERGONO NOTE DOLCI E CREMOSE DI PANNA E CIOCCOLATO BIANCO, ACCOMPAGNATE DA LEGGERE SFUMATURE VANIGLIATE. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E AVVOLGENTE, CON UNA DOLCEZZA EQUILIBRATA E UNA CONSISTENZA VELLUTATA CHE SCORRE CON NATURALEZZA. IL FINALE È ROTONDO E PERSISTENTE, CON RITORNI DELICATI DI CREMA, VANIGLIA E BURRO DI CACAO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 17% VOL.



COFFEE CREAM

DESCRIZIONE

COFFEE CREAM GABRIELLO SANTONI È UNA CREMA DI CAFFÈ MORBIDA E PROFUMATA CHE RACCHIUDE TUTTO IL GUSTO DELL'ESPRESSO ITALIANO IN UN LIQUORE PIACEVOLMENTE DOLCE E LEGGERMENTE ALCOLICO. LA STRUTTURA È VELLUTATA E ARMONICA, PENSATA PER SODDISFARE IL PALATO IN MODO DELICATO. IDEALE DA GUSTARE PREVALENTEMENTE FREDDA, COME FINE PASTO O PER CONCEDERSI UN'ORIGINALE PAUSA CAFFÈ.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO EMERGONO NOTE INTENSE DI CAFFÈ ESPRESSO, ACCOMPAGNATE DA SFUMATURE DOLCI E CREMOSE. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E AVVOLGENTE, CON UNA DOLCEZZA EQUILIBRATA CHE VALORIZZA IL GUSTO PIENO DEL CAFFÈ SENZA RISULTARE PESANTE. LA STRUTTURA È VELLUTATA E SCORREVOLE. IL FINALE È PERSISTENTE E SUADENTE, CON UN RITORNO NETTO DI CAFFÈ.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 17% VOL.



LEMON CREAM

DESCRIZIONE

LEMON CREAM GABRIELLO SANTONI È UNA CREMA DI LIMONE MORBIDA E PROFUMATA, NATA DALL'INCONTRO TRA I LIMONI PIÙ PREGIATI E UNA VELLUTATA CREMA AL LATTE. IL RISULTATO È UN LIQUORE CREMOSO ED EQUILIBRATO, IDEALE DA GUSTARE FREDDO COME FINE PASTO O COME RINFRESCO ESTIVO NELLE STAGIONI PIÙ CALDE.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI APRE CON NOTE FRESCHE E LUMINOSE DI LIMONE, ACCOMPAGNATE DA SFUMATURE DOLCI E CREMOSE. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E VELLUTATO, CON UNA DOLCEZZA EQUILIBRATA CHE VALORIZZA IL PROFILO AGRUMATO SENZA RISULTARE ECCESSIVA. LA STRUTTURA È ROTONDA E SCORREVOLE. IL FINALE È DOLCE E PERSISTENTE, CON UN RITORNO PULITO DI LIMONE CHE RENDE IL SORSO FRESCO E ARMONICO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 17% VOL.



VODKA TUSCANIA

DESCRIZIONE

VODKA TUSCANIA GABRIELLO SANTONI È PRODOTTA ESCLUSIVAMENTE CON CEREALI DI ALTISSIMA QUALITÀ, FERMENTATI E SUCCESSIVAMENTE SOTTOPOSTI A TRIPLA DISTILLAZIONE E A TRE FASI DI FILTRAZIONE. L'AGGIUNTA DI ACQUA PROVENIENTE DA SORGENTI TOSCANE CONTRIBUISCE A DEFINIRE UN PROFILO PURO, CRISTALLINO E MORBIDO, IDEALE SIA PER IL CONSUMO LISCIO SIA COME BASE PER LA PREPARAZIONE DI COCKTAIL CLASSICI.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI PRESENTA PULITA E DELICATA, CON UN PROFUMO FRESCO CHE RICHIAMA IL GRANO E LEGGERE SENSAZIONI MINERALI. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E LINEARE, CON UNA STRUTTURA SETOSA CHE ACCOMPAGNA IL SORSO SENZA ASPERITÀ. IL GUSTO È EQUILIBRATO E PIACEVOLE, CON UNA PERSISTENZA ELEGANTE E MAI INVADENTE. IL FINALE È PULITO E ASCIUTTO, CONFERMANDO LA SENSAZIONE DI GRANDE PUREZZA.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 40% VOL.



GRAPPA DI NOBILE

DESCRIZIONE

GRAPPA DI NOBILE GABRIELLO SANTONI È OTTENUTA DA VINACCE SELEZIONATE DI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO. LA DISTILLAZIONE TRADIZIONALE E UNA LAVORAZIONE ATTENTA VALORIZZANO LE CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA, DANDO ORIGINE A UNA GRAPPA EQUILIBRATA, DAL PROFILO ARMONICO E RAFFINATO, PENSATA PER UNA DEGUSTAZIONE LENTA E CONSAPEVOLE.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI PRESENTA CON PROFUMI PULITI E DELICATI, CARATTERIZZATI DA NOTE VINOSE E LEGGERE SFUMATURE FRUTTATE. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E ROTONDO, CON UNA STRUTTURA ELEGANTE CHE ACCOMPAGNA IL SORSO SENZA ECCESSI. L'EQUILIBRIO TRA INTENSITÀ E FINEZZA RENDE LA DEGUSTAZIONE ARMONICA E PIACEVOLE. IL FINALE È PULITO E PERSISTENTE, CON UNA SENSAZIONE DI GRANDE ELEGANZA.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 40% VOL.



GRAPPA DI CHIANTI

DESCRIZIONE

GRAPPA DI CHIANTI GABRIELLO SANTONI È UNA GRAPPA GIOVANE OTTENUTA DA VINACCE DI SANGIOVESE UTILIZZATE PER LA PRODUZIONE DI VINO CHIANTI. LA DISTILLAZIONE IN CALDAIETTE DI RAME E L'AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER SEI MESI PRESERVANO FRESCHEZZA E PRECISIONE AROMATICA, DANDO VITA A UN PROFILO NITIDO ED ESSENZIALE, PENSATO PER ESPRIMERE CON IMMEDIATEZZA L'IDENTITÀ DELLA MATERIA PRIMA.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI PRESENTA CON UN PROFUMO NETTO E PERSISTENTE, CARATTERIZZATO DA NOTE VINOSE FRESCHE E DELICATE SFUMATURE FRUTTATE. AL PALATO L'INGRESSO È SECCO E DECISO, CON UNA STRUTTURA AGILE CHE MANTIENE ELEGANZA E FINEZZA. LA SENSAZIONE È PULITA E LINEARE, CON UN EQUILIBRIO NATURALE TRA INTENSITÀ E FRESCHEZZA. IL FINALE È ASCIUTTO, ARMONICO E RAFFINATO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 40% VOL.



GRAPPA DI BRUNELLO

DESCRIZIONE

GRAPPA DI BRUNELLO GABRIELLO SANTONI È OTTENUTA DA VINACCE SELEZIONATE DI BRUNELLO DI MONTALCINO, DISTILLATE SECONDO IL METODO CLASSICO DELLA DOPPIA DISTILLAZIONE IN CALDAIETTE DI RAME. NE DERIVA UNA GRAPPA STRUTTURATA E INTENSA, DAL PROFILO AROMATICO PROFONDO, CAPACE DI ESPRIMERE CON FEDELTÀ ELEGANZA E VALORE DEL VINO D'ORIGINE.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI ESPRIME CON PROFUMI INTENSI E COMPLESSI, IN CUI EMERGONO NOTE VINOSE PROFONDE E ACCENTI CALDI CHE RICHIAMANO LA RICCHEZZA DELL'UVA DI ORIGINE. AL PALATO L'INGRESSO È DECISO E LEGGERMENTE PUNGENTE, SEGUITO DA UNA STRUTTURA PIENA E IMPONENTE CHE SVILUPPA GRANDE INTENSITÀ SENZA PERDERE EQUILIBRIO. IL FINALE È LUNGO, PERSISTENTE E ARMONICO, CON UNA SENSAZIONE DI FORZA CONTROLLATA ED ELEGANZA.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 45% VOL.



GRAPPA TUSCIA MILLESIMATA

DESCRIZIONE

GRAPPA TUSCIA MILLESIMATA GABRIELLO SANTONI NASCE DA VINACCE SELEZIONATE PROVENIENTI DALLA PRODUZIONE DI GRANDI VINI TOSCANI. VIENE PRODOTTA SOLO NELLE MIGLIORI ANNATE, DISTILLATA IN ALAMBICCHI DI RAME E FATTA RIPOSARE IN BOTTI DI ROVERE PER ALMENO 18 MESI, DOVE SVILUPPA STRUTTURA E COMPLESSITÀ. L'AFFINAMENTO DONA ELEGANZA, PROFONDITÀ AROMATICA E UN COLORE AMBRATO ESPRESSIONE DI UN EQUILIBRIO RAFFINATO.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO EMERGONO NOTE CALDE DI LEGNO, ACCOMPAGNATE DA SENTORI ERBACEI E SFUMATURE DI FRUTTA MATURA. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E AVVOLGENTE, CON UNA STRUTTURA EQUILIBRATA CHE UNISCE DELICATEZZA E DECISIONE. LE NOTE DI ROVERE AFFUMICATO SI INTEGRANO ARMONICAMENTE CON IL PROFILO AROMATICO, REGALANDO UNA SENSAZIONE PIENA E RAFFINATA. IL FINALE È LUNGO, ELEGANTE E PERSISTENTE.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 40% VOL.



GRAPPA TUSCIA RISERVA

DESCRIZIONE

GRAPPA TUSCIA RISERVA GABRIELLO SANTONI NASCE DA VINACCE TOSCANE SELEZIONATE, DISTILLATE IMMEDIATAMENTE PER PRESERVARNE IL PROFILO AROMATICO. QUESTO PERMETTE DI OTTENERE UN DISTILLATO CON UN PROFILO AROMATICO RICCO E ARMONICO. IL LUNGO AFFINAMENTO IN ROVERE, SEGUITO DA MESI DI RIPOSO IN ACCIAIO, DONA PROFONDITÀ E FINEZZA, DEFINENDO UNA GRAPPA DA MEDITAZIONE, PENSATA PER UN CONSUMO LENTO E CONSAPEVOLE.

NOTE GUSTATIVE

AL NASO SI PRESENTA CON UN PROFUMO INTENSO E COMPLESSO, CARATTERIZZATO DA NOTE DOLCI DI VANIGLIA, SPEZIE DELICATE E LEGGERI RICHIAMI DI LEGNO. AL PALATO L'INGRESSO È MORBIDO E AVVOLGENTE, CON UNA STRUTTURA ARMONICA CHE SVILUPPA ELEGANZA SENZA ECCESSI. IL FINALE È LUNGO E PERSISTENTE, CON UN RETROGUSTO CALDO E RAFFINATO CHE ACCOMPAGNA LA DEGUSTAZIONE CON NATURALE EQUILIBRIO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - 38% VOL.

UN LUOGO SPECIALE DOVE ACQUA, TEMPO E SAPERE
HANNO DATO FORMA A UNA STORIA UNICA

Chianciano Terme

TOSCANA-ITALIA



TRA COLLINE TOSCANE E SORGENTI TERMALI NASCE IL LEGAME DELLA FAMIGLIA SANTONI
CON IL PROPRIO TERRITORIO: FATTO DI CURA, GESTI TRAMANDATI E ATTENZIONE ALL'EQUILIBRIO NATURALE,
ELEMENTI CHE ANCORA OGGI NE DEFINISCONO IL CARATTERE.

READY-TO-DRINK

FAMIGLIA

SANTONI

DAL 1960

COCKTAILS

BAR TOSCANA

NON-ALCOHOLIC

LA LINEA BAR TOSCANA RACCOGLIE I PRODOTTI ANALCOLICI E GIÀ PRONTI, DESTINATI AL MERCATO PROFESSIONALE. È UNA GAMMA FUNZIONALE, ADATTA A LOCALI, BAR E STRUTTURE RICETTIVE CHE NECESSITANO PRODOTTI VERSATILI E DI FACILE UTILIZZO.

COCKTAILS

BAR TOSCANA



READY-TO-DRINK

FAMIGLIA

SANTONI

DAL 1960

COCKTAILS

BAR TOSCANA

• NON ALCOLICO •

DAL 1960

• PUNTI DI FORZA •

PRODOTTI VERSATILI ADATTI A CONSUMO DIRETTO E MISCELAZIONE SEMPLICE	FACILI DA CONSERVARE E PRATICI DA SERVIRE
POSIZIONAMENTO IMMEDIATO E FACILMENTE COMUNICABILE	RICETTE SVILUPPATE PER GARANTIRE RESA COSTANTE IN OGNI CONTESTO OPERATIVO

GAMMA ANALCOLICA FUNZIONALE, PROGETTATA PER USO QUOTIDIANO AD ALTO VOLUME

• NOTE COMMERCIALI •

SOLUZIONE PRATICA PER AMPLIARE L'OFFERTA SENZA COMPLESSITÀ OPERATIVE	ALTERNATIVE EFFICACI IN CONTESTI IN CUI È RICHIESTA UN'OPZIONE ANALCOLICA
PRODOTTI AFFIDABILI PER UTILIZZO QUOTIDIANO E FLUSSI DI SERVIZIO ELEVATI	GESTIONE SEMPLICE E PREVEDIBILE IN TERMINI DI STOCK ROTAZIONE E ORDINE

ADATTA A BAR, HOTEL, RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORMAT TRASVERSALI DELL'HOSPITALITY





APERITIVO ARANCIA

• NON ALCOLICO •

READY-TO-DRINK
FAMIGLIA
SANTONI
DAL 1960

DESCRIZIONE

APERITIVO ANALCOLICO ISPIRATO ALLA TRADIZIONE ITALIANA, REALIZZATO CON VINO DEALCOLATO E AROMI NATURALI DI AGRUMI. IL PROFILO È FRESCO, VIVACE E IMMEDIATO, CON UNA STRUTTURA LEGGERA CHE FAVORISCE UNA MISCELAZIONE SEMPLICE E VERSATILE. IDEALE PER SPRITZ E LONG DRINK ANALCOLICI DALL'IDENTITÀ CHIARA E FACILMENTE RICONOSCIBILE.

NOTE GUSTATIVE

ALL'OLFATTO PRESENTA NOTE DI ARANCIA FRESCA E SCORZA DI AGRUMI, ACCOMPAGNATE DA UNA LEGGERA COMPONENTE BOTANICA CHE DONA EQUILIBRIO. IL SORSO È MORBIDO E IMMEDIATO, CON UNA DOLCEZZA CONTENUTA E UNA FRESCHEZZA AGRUMATA CHE MANTIENE IL PROFILO LEGGERO E PIACEVOLE. IL FINALE È PULITO, CON UN RITORNO DOLCE-AGRUMATO CHE LO RENDE ADATTO A UN CONSUMO INFORMALE E A COCKTAIL ANALCOLICI FACILI E BRILLANTI.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - <0,5% VOL.



APERITIVO LIMONE

• NON ALCOLICO •

READY-TO-DRINK
FAMIGLIA SANTONI
DAL 1960

DESCRIZIONE

APERITIVO ANALCOLICO DAL PROFILO FRESCO E LUMINOSO, OTTENUTO DA VINO DEALCOLATO E AROMI NATURALI DI LIMONE. LA SUA ACIDITÀ GENTILE E LA DOLCEZZA MISURATA CREANO UN EQUILIBRIO IMMEDIATO E PIACEVOLE. PERFETTO PER SPRITZ LEGGERI E LONG DRINK ANALCOLICI, DOVE DONA BRILLANTEZZA E UNA CHIARA IDENTITÀ AGRUMATA.

NOTE GUSTATIVE

ALL'OLFATTO EMERGONO NOTE VIVACI DI LIMONE FRESCO, SCORZA AGRUMATA E LEGGERE SFUMATURE VEGETALI. AL PALATO L'INGRESSO È IMMEDIATO E PIACEVOLE, CON UNA DOLCEZZA CONTENUTA CHE SI ARMONIZZA CON UNA FRESCHEZZA NITIDA E NATURALE. IL FINALE È PULITO, LEGGERMENTE ACIDULO E PERSISTENTE, IDEALE PER MISCELAZIONI SEMPLICI E RINFRESCANTI.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - <0,5% VOL.



NEGRONI

• NON ALCOLICO •

READY-TO-DRINK
FAMIGLIA SANTONI
DAL 1960

DESCRIZIONE

INTERPRETAZIONE ANALCOLICA DEL CLASSICO NEGRONI, REALIZZATA CON VINO DEALCOLATO, BOTANICHE AMARICANTI E NOTE AGRUMATE. IL PROFILO È INTENSO MA EQUILIBRATO, CON UNA STRUTTURA PULITA CHE RICHIAMA LA TRADIZIONE SENZA APPESANTIRE. IDEALE PER MISCELAZIONI ZERO ALCOL DAL CARATTERE DECISO E IMMEDIATAMENTE RICONOSCIBILE.

NOTE GUSTATIVE

ALL'OLFATTO OFFRE NOTE DI ERBE AMARICANTI, SCORZA D'ARANCIA E LEGGERE SPEZIE, CON UN PROFILO AROMATICO DECISO MA PULITO. AL PALATO L'INGRESSO È SECCO E LINEARE, CON UN'AMAREZZA NITIDA SOSTENUTA DA UNA FRESCHEZZA AGRUMATA CHE DONA SLANCIO. IL FINALE È LUNGO, EQUILIBRATO E LEGGERMENTE BALSAMICO, IDEALE PER CHI CERCA UN'ALTERNATIVA ZERO ALCOL DAL GUSTO CLASSICO.

FORMATO DISPONIBILE: 70 CL - <0,5% VOL.

INFORMAZIONI TECNICHE

FAMIGLIA SANTONI DAL 1960

COCKTAILS BAR TOSCANA

Chianciano Terme
TOSCANA-ITALIA

PRODOTTI E IMBOTTIGLIATI DA:
GABRIELLO SANTONI SRL
STRADA DELLE CAVINE E VALLI 36B
53042 CHIANCIANO TERME (SI)
C.A.IT00SIA000071 - P.I.01301470520
REA SIENA N. 136557

FAMIGLIA SANTONI

COD. ART.	DESCRIZIONE ARTICOLO	% ALC. VOL.	CL	BTG CT.	CT. STR.	STR.	CT. PALLET EU	PESO BTG	PESO CT KG	PESO PLT EU KG	EAN 13 BOTTIGLIA	EAN 14 IMBALLO
CSA022	AMARO DI CHIANCIANO	16%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 700222	(01)80189457002228
CSA024	AMARO DI TOSCANA	28%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 700246	(01)80189457002464
CSA023	RABARABARO SANTONI	16%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 700239	(01)80189457002396
CSA026	APERIT APERITIVO ITALIANO	11%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 700260	(01)80189457002600
CSA025	ROSSO AMARO BITTER SUPERIORE	25%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 700253	(01)80189457002532
CSA027	GIN AL RABARBARO	42%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 700277	(01)80189457002778
CSA028	VERMOUTH AL RABARBARO	18%	75	6	21	5	105	1,4	8,4	882	8 018945 750289	(01)80189457002891

GABRIELLO SANTONI

AS006	ITALIAN ESPRESSO	26%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 000063	(01)80189450000634
AS007	AMARETTO DI TOSCANA	28%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 000070	(01)80189450000702
AS017	SAMBUCA D'ITALIA	40%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 000179	(01)80189450001792
AS026	GABRIELLO LEMON CREAM	17%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 000261	(01)80189450002614
AS030	GABRIELLO COFFEE CREAM	17%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 000308	(01)80189450003086
AS048	MELAVERDE	21%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 000049	(01)80189450000498
AS095	PASSIONENERA	17%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 000957	(01)80189450009576
AS096	PASSIONEBIANCA	17%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 000964	(01)80189450009644
CSA003	LIMONCELLO	30%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 000100	(01)80189450001006
CSD 300	GRAPPA DI CHIANTI	40%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 001015	(01)80189450010152
CSD 301	GRAPPA DI NOBILE	40%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 001053	(01)80189450010534
CSD 302	GRAPPA DI BRUNELLO	45%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 001107	(01)80189450011074
DS394	GRAPPA TUSCIA RISERVA	38%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 003941	(01)80189450039412
DS395	GRAPPA TUSCIA MILLESIMATA	40%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 003958	(01)80189450039542
DS396	VODKA TUSCANIA	40%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 003965	(01)80189450039658
DS397	GIN GABRIELLO SANTONI	37,5%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 703971	(01)80189457039712

BAR TOSCANA

RTD001A	BAR TOSCANA APERITIVO ARANCIA	<0,5%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 740013	(01)80189457400130
RTD002A	BAR TOSCANA APERITIVO LIMONE	<0,5%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 740020	(01)80189457400280
RTD003A	BAR TOSCANA NEGRONI	<0,5%	70	6	21	5	105	1,3	7,8	819	8 018945 740037	(01)80189457400376

ULTERIORI FORMATI SU RICHIESTA

DAL  1960

SANTONI1960.COM