



ALBONI



Chi beve solo acqua
ha un segreto da nascondere.

Charles Baudelaire




A Q V A E

ALBONI

LA CASA DEL

RUM

LE SELEZIONI DE LA CASA DEL RUM

Con le selezioni de La Casa del Rum si intendono gli imbottigliamenti indipendenti curati e selezionati personalmente da Francesco Rufini.

Edizioni di Rum completamente diverse tra di loro, ognuna caratterizzata in tutto e per tutto dalla sua zona di provenienza, compreso l'invecchiamento tutto fatto all'origine. Non necessariamente prodotti invecchiati chissà quanto, non ce ne è bisogno, in alcune zone basta veramente poco tempo in botte per ottenere grandi Rum. Alcune dovevano essere irripetibili, con bottiglie rigorosamente numerate. E non cadere nel tranello di dover categorizzare per forza i vari Rum.

Ogni tentativo di imprigionare il mondo del Rum in una rigida serie di regole di produzione è vano.

Il Rum è prodotto da tantissimi produttori diversi, in più di cento Paesi, con leggi e tecniche differenti, spesso e volentieri tramandate da generazioni di uomini diversi tra loro per storia e cultura.

Voleva che questo non fosse percepito come un problema ma come un valore, una ricchezza da offrire alla clientela. E allora la decisione che doveva essere il marchio a garantire la qualità del prodotto all'interno delle bottiglie affinché ogni edizione de La Casa del Rum sia ricordata da tutti come un'esperienza mai banale.







BRASILE & MARTINICA

Blend di Rum freschi ottenuti dalla fermentazione e successiva distillazione del succo puro di canna da zucchero.
Interamente prodotti all'origine nel classico stile "agricole"
Distillati a colonna.

GRADI: 42% Vol.

FORMATO: 700 ml



BARBADOS & GUYANA

Blend di Rum freschi ottenuti dalla fermentazione e successiva distillazione di melassa.
Interamente prodotti all'origine.
Distillati esclusivamente con antichi alambicchi discontinui presso storiche distillerie del luogo d'origine.

GRADI: 40% Vol.

FORMATO: 700 ml



SELEZIONE N°2 BARBADOS OVERPROOF

Blend di Rum ottenuti dalla fermentazione di melassa di canna da zucchero e distillati sia con tecnica “pot still” che con tecnica “patent still”, invecchiati fino ad 8 anni in clima tropicale in botti di rovere americano presso la distilleria Foursquare a Barbados. Imbottigliato senza filtrazione e senza alcuna addizione a 65% vol per mantenerne intatte tutte le straordinarie sfumature aromatiche.

GRADI: 65% Vol.

FORMATO: 700 ml



SELEZIONE N°3
GUATEMALA, NICARAGUA, REP. DOMINICANA

Classica espressione dello stile spagnolo, morbido ma autentico, non dolce. Appena versato sprigiona subito note di caffè, cioccolato e liquirizia. Il tutto piacevolmente accompagnato da una fresca nota agrumata d'arancia che rende il blend straordinariamente bilanciato. Pur trattandosi di un prodotto giovane, ha un'interessante evoluzione durante la degustazione.

GRADI: 50% Vol.

FORMATO: 700 ml



SELEZIONE N°4
JAMAICA, BARBADOS, REP. DOMINICANA

Blend creato appositamente per esaltare l'unicità dello stile Jamaica. Per questa selezione abbiamo lavorato ad una miscela di ben 3 Rum diversi provenienti dalle migliori distillerie dell'isola. Stile Inglese, spigoloso, balsamico ed erbaceo con quei sentori tipici della Jamaica. Appena versato nel bicchiere è sorprendente il mix di profumi esotici. In degustazione è armonico, fresco e beverino, ben equilibrato.

GRADI: 40% Vol.

FORMATO: 700 ml



SELEZIONE N°5
REP. DOMINICANA, PANAMA & BARBADOS

Rum per chi cerca la morbidezza, il gusto intenso e persistente ma rigorosamente senza zuccheri aggiunti.

Stile classico Dominicano ma con il corpo e la struttura inconfondibile dei Rum di Barbados.

Subito il profumo è avvolgente e lascia intendere che la degustazione non sarà banale.

Le note di legno sono ben bilanciate, accompagnate da sensazioni di frutta rossa matura, cioccolato e vaniglia.

E' presente anche una leggera nota vegetale ed erbacea che rende il tutto ancora più interessante.

GRADI: 45% Vol.

FORMATO: 700 ml





DON DIEGO RON SPICY

La delicata e soave speziatura rimanda subito ai profumi ed agli aromi tropicali tipici di quelle meravigliose terre.

PROFUMO: vaniglia, arancia.

AROMA: cannella, chiodi di garofano e noce moscata.

GUSTO: dolce e speziato.

GRADI: 37,5% Vol.

FORMATO: 700 ml

ALBONI

La distilleria lavora essenzialmente materie prime del territorio e secondo la stagionalità in cui esse giungono in distilleria. La lavorazione della vinaccia per la produzione di grappa impegna i nostri alambicchi per il periodo che va da Ottobre a Febbraio, successivamente vengono avviati alla distillazione altri prodotti come il vino, preferibilmente giovane e ricco di aromi fruttati, il miele e la birra; dal mese di giugno gli alambicchi sono dedicati alla produzione di acquaviti di frutta di stagione.

I nostri alambicchi operano con metodo discontinuo secondo i canoni tradizionali del bagnomaria e vapore indiretto. La distilleria è costituita da due caldaie di prima distillazione. Le flemme, cioè il liquido idroalcolico ottenuto dalla prima distillazione, viene nuovamente distillato in alambicco da ripasso con colonna a piatti sovrapposta e, dopo un accurato taglio delle teste e delle code, vengono estratte le fragranze delle nostre acquaviti.

La distilleria è fornita anche di un piccolo alambicco dedicato alla distillazione di macerati ed infusi alcolici di erbe e spezie, pensato e realizzato per il gin.

ALBONI

E dalle parole di Maurizio...

“Quello che contraddistingue la nostra distilleria è l'artigianalità del processo; è importante il metodo di distillazione, ma è essenziale l'intervento della persona durante l'intero ciclo produttivo. Secondo noi ogni goccia di distillato deve rappresentare non soltanto il risultato della cura e della fatica della lavorazione, ma deve saper esprimere tutto ciò che noi proviamo ogni volta che vengono caricati gli alambicchi. La distillazione diventa “arte” quando la macchina opera in perfetta simbiosi con il mastro distillatore ed insieme riescono a trasmettere in ogni goccia di acquavite passione ed emozioni da condividere con tutti coloro che, come noi, amano questo mondo così unico e creativo”.



ALBONI



LUNATICA

Prodotta tra Ottobre e Febbraio solamente con le migliori vinacce di Sangiovese toscano che arrivano fresche in distilleria.
Il prodotto che in assoluto rappresenta meglio di tutti la filosofia di produzione.

GRADI: 42% Vol.

FORMATO: 700 ml



SELVATICA

Selezione delle migliori grappe realizzate da vinacce a bacca rossa, tra cui Sangiovese, Merlot e Cabernet. Prodotta in quantità limitata e affinata dai 18 ai 30 mesi in barriques di rovere francese utilizzate precedentemente per affinare vini toscani.

GRADI: 42% Vol.

FORMATO: 700 ml



POETICA

Grappa realizzata solamente utilizzando vinacce da uve Moscato interamente coltivate in Toscana.
Prima distillazione in caldaiette e successivamente ripasso delle flemme in alambicco Muller a bagnomaria.

GRADI: 42% Vol.

FORMATO: 700 ml





ACQUAVITE DI VINO

Prodotta solitamente dopo la vendemmia con vini bianchi e rossi toscani freschi al fine di conferire tutti i profumi e gli aromi al nostro distillato.
Prima distillazione in caldaiette e successivamente ripasso delle flemme in alambicco Muller a bagnomaria.

GRADI: 40% Vol.

FORMATO: 700 ml



ACQUAVITE DI BIRRA

Dalla nostra passione per la distillazione nasce questo prodotto, ottenuto dalla distillazione di una birra artigianale toscana prodotta appositamente, una Pilsner poco luppolata, non filtrata e non pastorizzata. Uno spirito atipico che rimanda ai ricordi aromatici di una Pils ma con un corpo più strutturato e complesso.

GRADI: 40% Vol.

FORMATO: 700 ml



ACQUAVITE DI BIRRA INVECCHIATA

Un'originale alternativa, tutta toscana, ai famosi distillati di cereali invecchiati.
Affinata almeno 12 mesi in barrique di rovere francese precedentemente utilizzate per altri distillati.

GRADI: 40% Vol.

FORMATO: 700 ml



ACQUAVITE DI UVA

Prodotta ad inizio Settembre con mosti d'uva Cabernet e Malvasia appena raccolti.
Tutta l'uva proviene dalle migliori aziende vitivinicole toscane vicine alla nostra distilleria.
Doppia distillazione in alambicco a bagnomaria.

GRADI: 40% Vol.

FORMATO: 500 ml



ACQUAVITE DI SUSINA

Prodotta tra Giugno e Luglio con susine provenienti dalla Maremma toscana.

Interamente lavorata a mano.

Fermentazione spontanea di almeno 10 – 15 giorni. Doppia distillazione in alambicco Muller a bagnomaria.

Per ogni 120 kg di susine produciamo 6 litri anidri di acquavi.

GRADI: 42% Vol.

FORMATO: 500 ml



ACQUAVITE DI PESCA

Prodotta tra Giugno e Luglio con pesche provenienti dalla Maremma toscana.

Interamente lavorata a mano.

Fermentazione spontanea di almeno 10 – 15 giorni. Doppia distillazione in alambicco Muller a bagnomaria.

Per ogni 120 kg di pesche produciamo 6 litri anidri di acquavite.

GRADI: 42% Vol.

FORMATO: 500 ml

LE AQUE

La più antica testimonianza scritta di una distillazione alcolica è italiana, italianissima. Si trova nel libro "Consilia" scritto verso la metà del XIII secolo da Taddeo Alderotti, famoso medico e scienziato nato a Firenze, ma bolognese di adozione: "Per fare l'acqua della vita, qui detta anche ardente, sono necessari due vasi di rame" e continua descrivendo un alambicco ed il modo di usarlo. Poi passa alla materia prima: "Prendete quindi un vino eccellente, il più pregiato che potete avere". E dopo aver descritto il processo di distillazione, finisce con il controllo della qualità: "Mettete l'acqua della vita accanto ad una candela", scrive, e vedrete che "prima distillatio ardet imperfecte, secunda perfecte, tertia perfectissime". Alderotti conclude con la sua descrizione con "Virtutes huius aque multe sunt", cioè, più o meno, "Molte sono le virtù di queste acque". E noi ne siamo così convinti che lo abbiamo scelto come motto della nostra Azienda.

Un vero primato italiano, uno dei tanti di cui dovremmo andare orgogliosi, ma che invece abbiamo dimenticato. Ecco, noi amiamo il bere bene e sappiamo che le Aque possono fare più bella la vita. Ma solo se fatte bene, con competenza, rispetto e passione. Da questo nasce il Progetto Aque. Un progetto che vuol dire cercare, selezionare e imbottigliare solo prodotti che ci convincono, ci piacciono, ci appassionano.





AQVAE



VODKA

Vodka preziosa di matrice vitivinicola.

Distillata a bagnomaria seguendo quattro cicli di distillazione intervallati da due filtrazioni con farina fossile.
Refrigerazione a -10° il risultato è un distillato estremamente neutro e cristallino.

GRADI: 40% Vol.

FORMATO: 700 ml

AQVAE



BRANDY

Da un'accurata selezione delle migliori acquaviti di vino nasce il nostro brandy.
Affinato per almeno 24 mesi in barrique di rovere francese.

GRADI: 40% Vol.

FORMATO: 700 ml



AQVAE



L'AMARO PEPTICUS

Basato su un'antica ricetta di inizi '900, dove tutte le erbe utilizzate dovevano essere "peptiche" da cui prende il nome.
Rielaborato in chiave moderna, sorprende la sua piacevole nota balsamica rinfrescante.
Equilibrato, ma soprattutto, cosa molto importante... non dolce!!

GRADI: 30% Vol.

FORMATO: 700 ml



VERMOUTH BIANCO

Prodotto utilizzando vini bianchi toscani ed una miscela di erbe e spezie.
Ottimo liscio, con ghiaccio, come aperitivo oppure nei grandi classici della miscelazione.

GRADI: 17% Vol.

FORMATO: 750 ml



VERMOUTH ROSSO

Prodotto utilizzando vini bianchi e rossi toscani ed una miscela di erbe e spezie.
A differenza del bianco, la parte erbacea ed amaricante prevale sul vino al fine di rendere
il più versatile possibile l'utilizzo in miscelazione.

GRADI: 17% Vol.

FORMATO: 750 ml



BITTER ROSSO

Prodotto utilizzando una miscela di erbe e spezie amaricanti appositamente studiata per esaltarsi nella miscelazione in abbinamento al nostro vermouth rosso.

GRADI: 25% Vol.

FORMATO: 700 ml



BITTER ORANGE

Dalla nostra esperienza decennale nel mondo della mixology, nasce l'ingrediente perfetto per il connubio tra liquore aperitivo e bollicina.

La sua ricetta è studiata appositamente per esaltarsi nel più classico degli aperitivi.

GRADI: 15% Vol.

FORMATO: 700 ml



AQVAE



GIN

Prodotto seguendo il classico stile del “London dry” ma con una chiara impronta toscana.
Perfetto in miscelazione per i grandi classici.

GRADI: 40% Vol.

FORMATO: 700 ml



E dopo il bere
ognuno dice il suo parere...

