

SPIRITO



ELISIR E DISTILLATI  
ARTIGIANALI

**SPIRITO AUDACE** nasce quando frugando negli archivi di una azienda veneta che produce liquori artigianali da 120 anni sono state ritrovate ricette originali risalenti ai primi anni del secolo scorso. Alcune di queste ci sono sembrate molto interessanti per la loro contemporaneità.

Il piacere di ridare vita a dei prodotti pensati e realizzati in tempi così lontani e tuttavia ancora moderni ci ha ripagato del notevole impegno che ciò ha richiesto.

**Il risultato è una piccola, ma preziosa collezione di elisir e distillati che evoca atmosfere e sapori dimenticati.**

I liquori di **SPIRITO AUDACE** vengono prodotti in una distilleria che utilizza antichi impianti di distillazione e di infusione.

Un'attività che esiste da circa 120 anni e che non ha mai tradito la propria missione: produrre distillati ed elisir naturali di altissima qualità.





# AMARO DI ERBE

Realizzato in seguito al ritrovamento di una ricetta del 1926 scritta a mano da una suora speciale del monastero di San Colombano. La ricetta descrive le 15 erbe officinali da mettere in infusione per ottenere un liquore amaro adatto a favorire la digestione e infondere energia. Liquore piacevole e moderno con un tasso alcolico relativamente basso.

**30% VOL 500 ML**



# ASSENZIO

Distillato di Artemisia Absintium un'erba officinale che in tempi antichi era ritenuta magica. La notorietà dell'assenzio è iniziata nella Parigi di fine '800 quando musicisti, pittori e poeti bohemien frequentavano bistrot e fumerie d'oppio e amavano bere questo liquore molto forte e inebriante.

**70% VOL 500 ML**



# GIN

Ottenuto dalla distillazione di ginepro, limone, pino mugo, menta, coriandolo, rosmarino, salvia e cardamomo.

Realizzato seguendo con estremo rigore la ricetta originale del 1932, trasmessa dal “minuto e movimento” che si occupava delle forniture per la mensa ufficiali del comando militare di Padova.

**40% VOL 500 ML**



# SAMBUCA AL CAFFÈ

Liquore apprezzato dalle élite vacanziere degli anni '20 e '30 del novecento.

Prodotto con anice stellato, caffè zuccherato e alcol, risulta potente nella sua semplicità.

Un gusto preciso adatto, tra l'altro, a essere servito caldo come digestivo, ghiacciato come liquore da conversazione oppure sul gelato.

**38°% VOL 500 ML**



# GRAPPA DI AMARONE

Distillato di vinacce dell'uva usata per la spremitura del vino amarone. Questo liquore viene fatto maturare in antiche botti barrique scozzesi, un tempo usate per la stagionatura del whisky. Il suo profumo e il suo gusto sono inequivocabili.

40°% VOL 500 ML





# GRAPPA BLEND

Ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche di prosecco e di cabernet. Invecchiata per 24 mesi in antiche botti barrique scozzesi. Si presenta con un bel colore giallo ambra, un boccato leggero e profumato, dove i sentori del legno antico si mischiano con i tipici profumi della campagna veneta. Abbiamo scelto di dare una gradazione relativamente bassa.

**38°% VOL 500 ML**



# LIQUORE DI LIMONE

Infusione di bucce di limoni edibili provenienti dal sud Italia, lavorazione artigianale. Il suo profumo e il suo gusto evocano gli agrumeti dai quali ha origine.

Innegabili le sue qualità digestive e rinfrescanti, piacevole come dopo pasto e per una serata in compagnia.

**30% VOL 500 ML**



# LIQUORE DI PRUGNA

Liquore artigianale ricavato dalla distillazione della “prunus domestica” e dei suoi noccioli come da ricetta originale del 1924, che dona il caratteristico aroma fruttato con un gradevole sentore di noce. Ottimo digestivo, da provare con il gelato o con la frutta secca.

**30% VOL 500 ML**



# ROSOLIO

Liquore artigianale dal colore rosa intenso, ricavato dalla infusione delle foglie di rosa baccarà. Ricetta originale del 1921 creata dalla bottega del farmacista speciale Alvisè Candiani, veneziano di campo San Polo. Tradizionale da offrire agli ospiti nel pomeriggio, nel gelato, liscio, a temperatura ambiente. Usato dai barman per profumare cocktail e aperitivi.

**25% VOL 500 ML**



# RUM RISERVA

Liquore artigianale ottenuto dalla distillazione della canna da zucchero e invecchiato in botti di rovere per un minimo di 5 anni importato dalla repubblica dominicana. Profumato ed elegante racchiude in sé tutto il meglio del mondo caraibico.

Un concentrato di Santo Domingo con i suoi profumi, i suoi sapori e i suoi colori.

**40°% VOL 500 ML**



Spirito Audace Elisir e Distillati Artigianali

prodotto é distribuito da

CorteVerde Gourmand Specialità Alimentari

Cavarzere (VE)

[corteverdegourmand@gmail.com](mailto:corteverdegourmand@gmail.com)    [hello@corteverdegourmand.com](mailto:hello@corteverdegourmand.com)

+39 329 4425755

[www.corteverdegourmand.com](http://www.corteverdegourmand.com)