



Italian Free Spirit



Italian Free Spirit

MODERN DRINK - ITALIAN MADE

Il marchio ITALIAN FREE SPIRIT nasce dalla passione e dalla voglia di portare sul mercato un nuovo modo di bere. Moderno e innovativo.

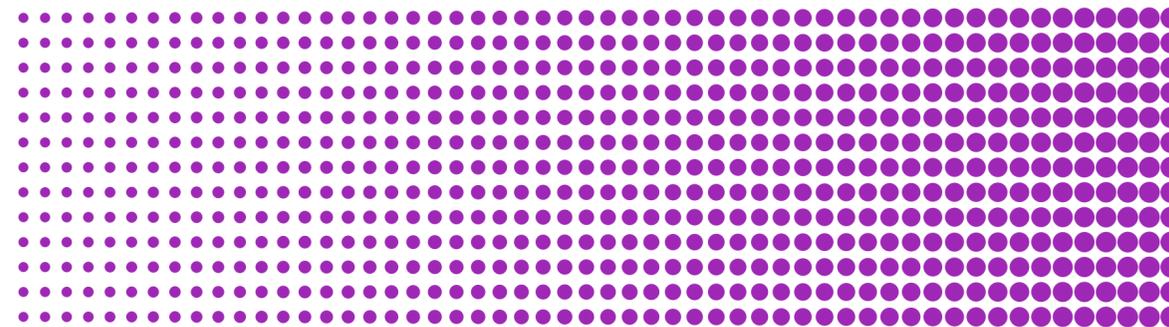
I prodotti ITALIAN FREE SPIRIT sono il risultato delle nostre terre ricche di storia e cultura, nonché delle caratteristiche uniche che il mondo ci invidia. Le colline del Prosecco e la Laguna Veneta.

Da ogni luogo abbiamo raccolto il meglio e dopo una lunga ricerca e un ampio sviluppo di abbinamenti e infusioni, abbiamo finalmente raggiunto gli entusiasmanti risultati che cercavamo: due amari eccezionali e un vermouth che rappresentano a pieno la terra da cui provengono.

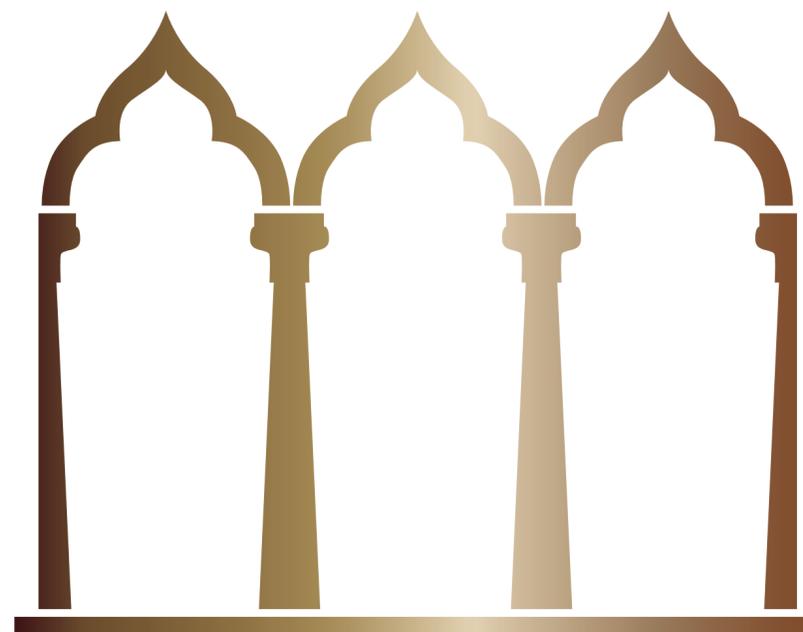
Buoni, innovativi e raffinati, piacevoli da degustare sia in purezza che in creativi cocktail.

Il nostro desiderio è quello di offrire un'esperienza sensoriale unica capace di regalare momenti di gioia e piacere. Siamo convinti che bere Italian Free Spirit sia un'esperienza che va oltre il semplice gesto del bere, ma diventa occasione per celebrare la vita e le piccole cose belle.

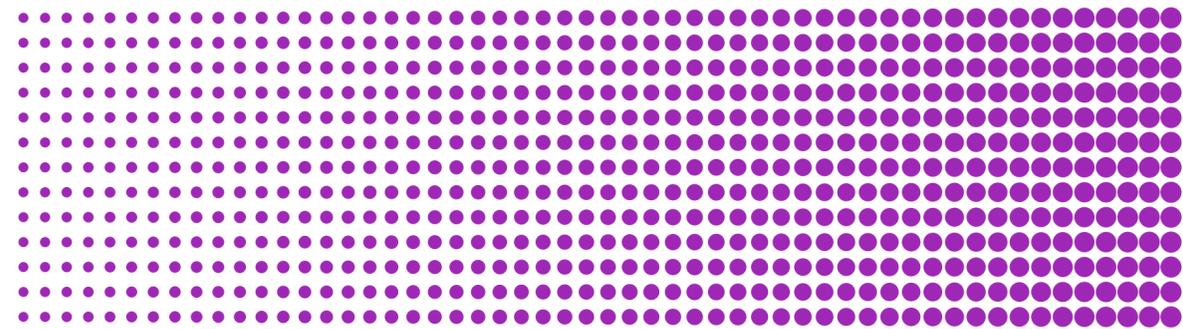
Amaro VENESIAN



Amaro Venesian è un raffinato liquore d'erbe di Venezia, frutto di una sapiente infusione e di un originale e armonico abbinamento tra diverse varietà di botaniche. Fiore all'occhiello di questa selezione di erbe aromatiche, è il **carciofo Violetto di Sant'Erasmus**, una varietà di carciofo particolarmente pregiata (incluso tra i presidi di Solw Food), una perla preziosa che cresce esclusivamente nei terreni argilosi della laguna di Venezia, nelle isole di Sant'Erasmus e Lio Piccolo. Tenero, carnoso, allungato, spinoso e dalle brate violete, è rinomato anche per le sue spiccate proprietà digestive. Il **Santonico** o (Artemisia) è una pianta perenne che cresce spontanea nella laguna veneziana, molto nota come erba medicinale, viene usata anche in cucina per il suo profumo piacevolmente balsamico. **L'inularia** cresce nei prati salmastri delle Barene di Venezia, anch'essa nota per le sue proprietà digestive e balsamiche.



Amaro VENESIAN

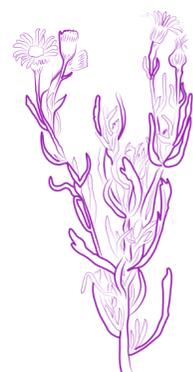


GRADAZIONE ALCOLICA: 31,4% Vol

Vol CAPACITA: 500 ml

INGREDIENTI: Alcol, Zucchero, Infusione di Erbe Aromatiche e Radici.

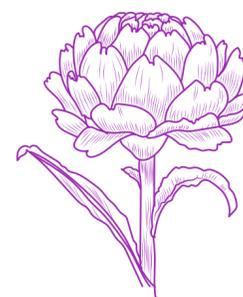
BOTANICHE UTILIZZATE: Inularia, Santonico, Carciofo Violetto, scorze d'Arancia Amara, scorze d'Arancia Dolce, scorze di Limone, Cannella, Anice, Cardamomo, Genziana, China, Centaurea, Rabarbaro.



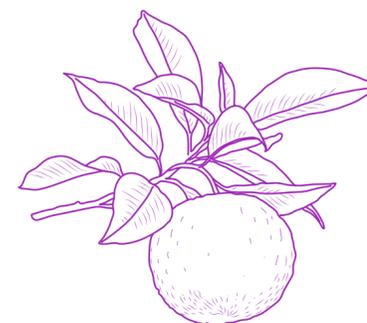
Inularia



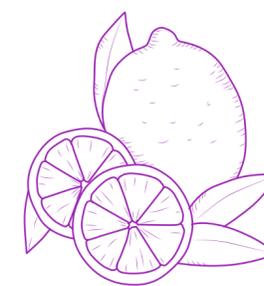
Santonico



Carciofo violetto



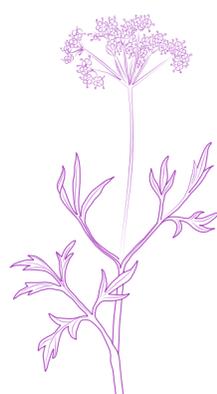
Scorze di arancia



Scorze di limone



Cannella



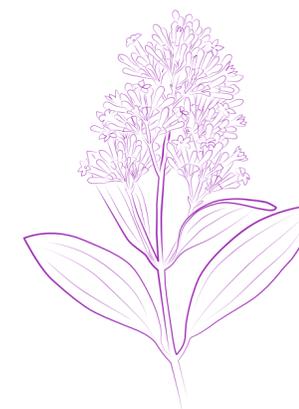
Anice



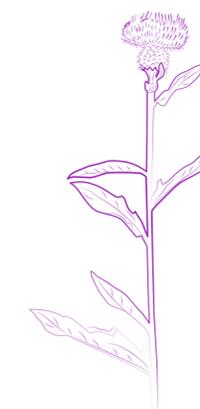
Cardamomo



Genziana



China



Centaurea

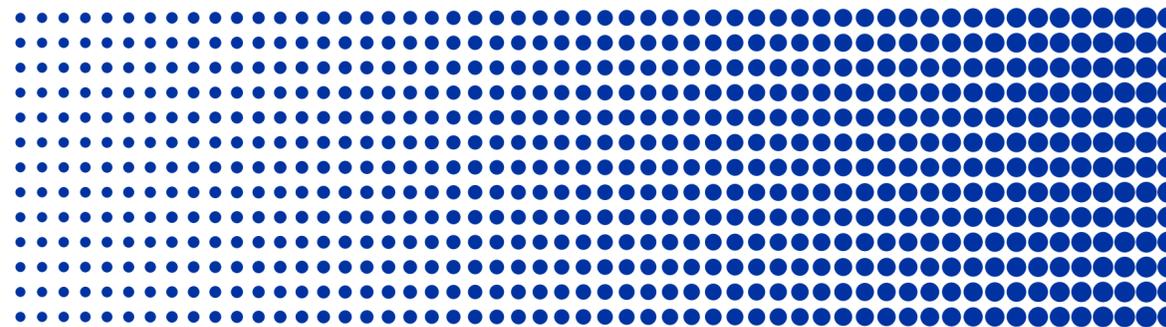


Rabarbaro

Utilizzo:

- Servito liscio fresco
- on the rocks come digestivo
- **Drink:** con Indian tonic e peel di limone come long drink dissetante

Amaro PERFETTO



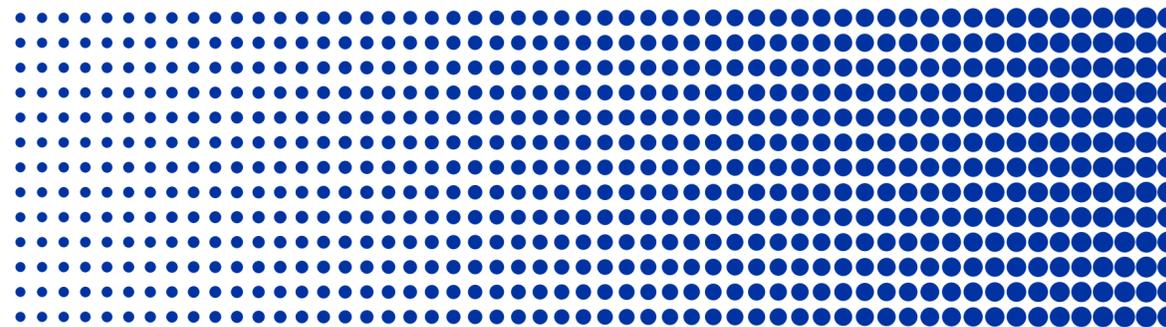
**PERCHÉ PERFETTO?
SEMPLICEMENTE PERCHÉ LO È.**

Amaro Perfetto

è una raffinata infusione di erbe aromatiche e radici, riformulata nel rispetto delle più antiche tradizioni. È un drink che regala aromi nuovi bilanciando note decise e freschezza, un gusto perfettamente bilanciato tra dolce e amaro. Può essere bevuto liscio come digestivo, ma sa essere estremamente versatile anche come aperitivo, servito con ghiaccio o miscelato. Ottimo anche se servito freddo con ghiaccio e una scorza di limone.



Amaro PERFETTO



GRADAZIONE ALCOLICA: 31,4% Vol

Vol CAPACITA: 500 ml

INGREDIENTI: Alcol, Zucchero, Infusione di Erbe Aromatiche e Radici.

BOTANICHE UTILIZZATE: Assenzio, Genziana, Cannella, scorze di Limone e di Arancia, Santoreggia, Cardamomo, Cacao, Chiretta.



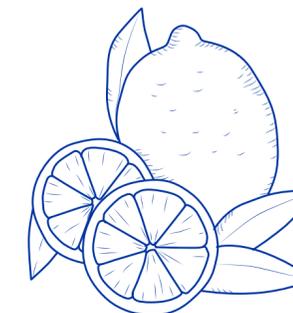
Assenzio



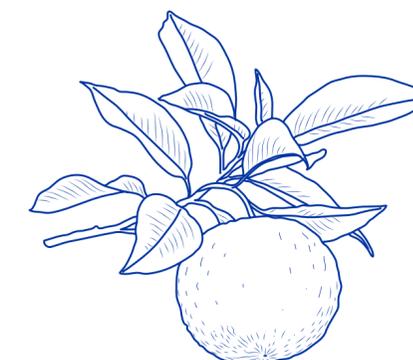
Genziana



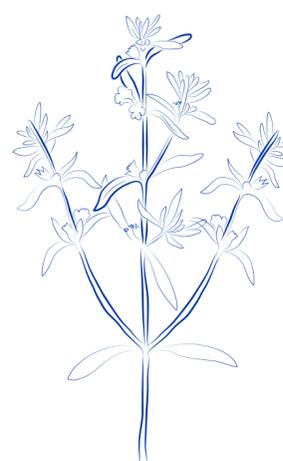
Cannella



Scorze di
limone



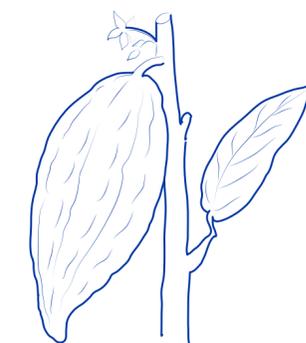
Scorze di
arancia



Santoreggia



Cardamomo



Cacao

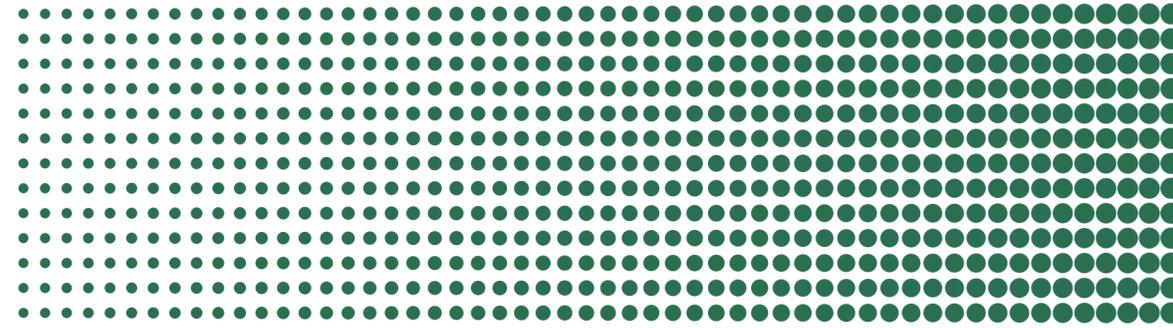


Chiretta

Utilizzo:

- On the rocks e scorza di limone come aperitivo secco
- **Drink:** Miscelato con Vermouth P9 e tonica per creare "L'Americano Trevigiano"

Vermouth P.NINE



Per questo particolarissimo Vermouth è stata utilizzata un'antica ricetta risalente al 1860

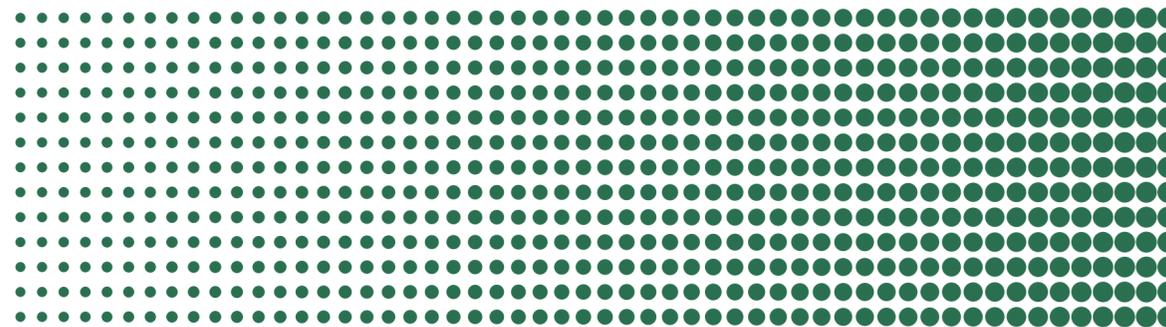
e sapientemente riadattata in chiave moderna, rispettando le caratteristiche organolettiche del vino base utilizzato, ovvero il Prosecco DOC, valorizzando la freschezza ed i bouquet di profumi e mantenendone il colore.

Questa eccellenza italiana può essere gustata liscia, con 2 cubetti di ghiaccio, una fetta di arancia e la buccia di limone "strizzata" sopra il bicchiere ma è anche un prezioso ingrediente per creare eccellenti cocktail.



Vermouth

P.NINE



GRADAZIONE ALCOLICA: 17,2% Vol

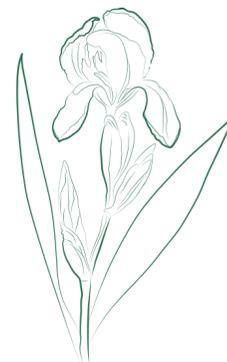
Vol CAPACITA: 500 ml

INGREDIENTI: Prosecco doc, zucchero, alcole, estratti di piante aromatiche.

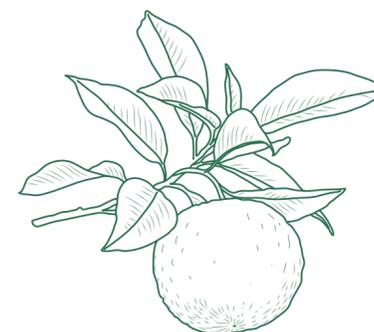
BOTANICHE UTILIZZATE: coriandolo, Ireos, Scorze di Arancia Amara, Assenzio, Salvia Sclarea, Genziana, China, Garofano, Rabarbaro.



Coriandolo



Ireos



Scorze di arancia



Assenzio



Salvia Sclarea



Genziana



China



Garofano



Rabarbaro

Utilizzo:

- On the rocks con lemon peel per un "easy"
- **Drink:** Con dash di bitter creolo e soda per un drink leggero e fancy

Gin VENESIAN

Frutto della preziosa collaborazione con Verbezia, premiata azienda green di Cavalino Treporti, Gin Venesian è ottenuto dall'infusione di una accurata selezione di erbe e spezie coltivate nella laguna veneziana.

Tra queste, una particolare varietà di Agastache e di Issopo donano a questo Gin note balsamiche uniche ed eleganti. Può essere gustato liscio oppure in miscelazione.



Frutto della preziosa collaborazione con Verbezia, premiata azienda green di Cavalino Treporti, Gin Venesian è ottenuto dall'infusione di una accurata selezione di erbe e spezie coltivate nella laguna veneziana. Tra queste, una particolare varietà di Agastache e di Issopo donano a questo Gin note balsamiche uniche ed eleganti.

Gin VENESIAN

GRADAZIONE ALCOLICA: 42% Vol

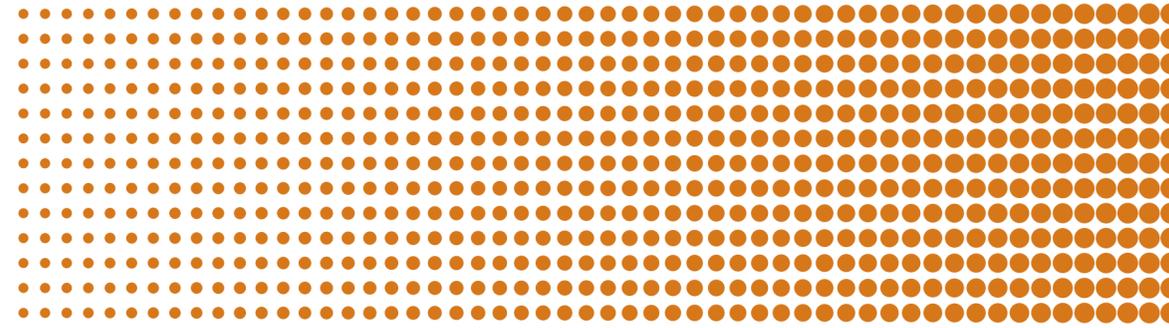
Vol CAPACITA: 700 ml

INGREDIENTI: Acqua, alcol, distillato di ginepro, infusi e distillati di erbe

BOTANICHE UTILIZZATE: Ginepro, Agastache, Pepe di Timut, Assenzio marittimo, Issopo, Cardamomo, Timo.

Utilizzo:

- On the rocks con lemon peel per un "easy"
- **Drink:** Con dash di Bitter creolo e soda per un drink leggero e fancy



Assenzio
marittimo



Agastache



Ginepro



Issopo



Timo



Cardamomo



Pepe di Timut



Amaro
VENESIAN



Amaro
PERFETTO



Vermouth
P.NINE



Gin
VENESIAN



Italian Free Spirit

CONTATTI:

info@italianfreespirit.com

TEL (Alberto): +39 3483387090

TEL (Giacomo): +39 349 5821656

www.italianfreespirit.com

Follow us

