





## LA NOSTRA STORIA

Questa storia di due fratelli amanti della grappa ha inizio in Emilia e continua in un paesino fra le colline Laziali. I due decisero di rilevare un'antica distilleria abbandonata alla fine del primo conflitto mondiale. Nel 1930 la riaprono e decidono di chiamarla **Anonima Distilleria Italiana**, nel rispetto dei vecchi proprietari di cui si erano perse le tracce.

L'Italia, paese di antica tradizione vitivinicola, ha sempre prodotto ricche e profumate vinacce per cui i due fratelli, mantenendo la tradizione di famiglia, decisero di continuare la produzione della preziosa acquavite e deliziosi liquori a base di fiori ed erbe.

Nel 1970 **Anonima Distilleria Italiana** passa di mano. Un nipote rientrato dopo una esperienza in Inghilterra eredita l'azienda di famiglia e decide di creare nuove e più attuali ricette di liquori e distillati pur mantenendo l'artigianalità con piccoli lotti di produzione.

La sua permanenza nel Regno Unito lo aveva reso un abile intenditore e degustatore di Gin, motivo per cui creò il suo primo prodotto 100% italiano che chiamò **Anonimo Italian Dry Gin**.

Ancora oggi **Anonima Distilleria Italiana** propone questa antica ricetta con cinque botaniche e presenza delle migliori bacche di ginepro dei nostri Appennini.

# LA NOSTRA MISSION

**Anonima Distilleria Italiana** è un'impresa familiare di antiche tradizioni tramandate di padre in figlio dove, nel tempo, ha sempre avuto come obiettivo primario l'utilizzo di ingredienti genuini e a chilometro zero. Sempre al passo con le nuove tendenze e si rinnova continuamente nel rigido rispetto della tradizione liquoristica.

Utilizziamo prodotti a basso impatto ambientale: ingredienti ricercati e selezionati principalmente sul territorio nazionale italiano.

**Anonima Distilleria Italiana** è una piccola realtà che vuole restare nell'anonimato e rispettare gli originali metodi produttivi artigianali.

Investe costantemente in innovazione partendo dal packaging dell'etichetta, creando collaborazioni con artisti italiani e esteri, fino ad arrivare alla comunicazione diffondendo il marchio **Made in Italy** in tutto il mondo.

Inoltre, diamo un'attenzione speciale al cliente dedicando prodotti esclusivi che tendono ad arricchire momenti di socialità suscitando emozioni legate al bere responsabilmente.





# LA NOSTRA PRIORITÀ

## LA SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA

**Il territorio è il primo ingrediente per i nostri distillati.**

Le nostre ricette si basano sull'equilibrio degli aromi. Tutti i botanici devono conferire una specifica caratteristica che si integri in perfetta sintonia al risultato organolettico finale.

È l'accurata scelta delle materie prime utilizzate a mantenere la personalità di ogni nostro distillato, intervenendo su ogni prodotto in maniera esclusiva e rendendolo unico e prezioso.

Caratteri floreali e fruttati, aromaticità, acidità e freschezza, struttura e rotondità, persistenza ed equilibrio, sono tutti elementi che si riscontrano nei nostri prodotti artigianali.



# ANONIMO ITALIAN DRY GIN

Tutti i nostri distillati sono rigorosamente legati al territorio italiano. Per questo motivo abbiamo creato un gin apposito, chiamato **Anonimo Italian Dry Gin**, presente sul mercato nella versione Dry.

**Un Gin che ti fa volare sul Bel Paese Mediterraneo.**

Le sue note aromatiche lo rendono esclusivo. Utilizziamo alcol ottenuto da grani antichi biologici coltivati in Italia.

L'aroma predominante è dato dalle bacche di ginepro raccolte nell'Appennino centrale, si percepiscono note iodate donate dai mari circostanti in cui la penisola si distende.



# AMARI E LIQUORI ARTIGIANALI

Tutti i nostri liquori sono **naturali**: non contengono né aromi aggiunti, né coloranti chimici né, tantomeno, additivi.

Garantiamo un metodo di **produzione artigianale** e, inoltre, **selezioniamo materie prime vegetali assolutamente fresche**.

Frantumiamo le botaniche ancora con il mortaio e filtriamo i nostri liquori a caduta con i percolatori.

Produciamo liquori artigianali destinati ai migliori bar di tutto il mondo e per tutte quelle persone che cercano **alta qualità nei prodotti**.

Le nostre formule sono frutto di un'**antica e profonda passione** ed una grande cura nella scelta delle materie prime tutte rigorosamente naturali.

La metodologia di produzione si rifà all'antica arte dell'infusione insieme alla rivisitazione creativa di ricette tradizionali. Per noi creare una ricetta è un **percorso sensoriale** nella terra dei sapori per riscoprire in un sorso i profumi e gli aromi esclusivi della penisola italiana.

**Un viaggio da vivere e gustare lentamente attraverso le intense note alcoliche dei nostri infusi.**

Il nostro fornitore principale di materie prime è la natura stessa. Tutti gli estratti di **Anonima Distilleria Italiana** sono ottenuti dalla macerazione di piante raccolte nel giusto periodo balsamico, in ambienti incontaminati, e poste in soluzione idroalcolica immediatamente dopo la raccolta.





# I NOSTRI LIQUORI

## VERMIGLIO L'AMARO

Uno dei primi liquori di **Anonima Distilleria Italiana**, eredità dell'antico liquorificio.

All'autentica ricetta, abbiamo voluto dare una nota distintiva inserendo il Roibos, comunemente chiamato tè rosso.

Ogni materia prima viene lavorata nel rispetto dell'antica tradizione liquoristica artigianale garantendo sia qualità che freschezza delle materie prime selezionate.

## NOTE GUSTATIVE

Un liquore straordinario dalla complessità aromatica unica in cui si combina il profondo sapore dell'**Afrikaans Red Roibos** alle **erbe aromatiche** del nostro territorio. Il risultato è leggero, armonioso con note floreali e speziate e una notevole freschezza.

Il colore **Vermiglio**, da cui deriva il nome, scaturisce dall'infusione in alcol del **Roibos** e delle altre botaniche. Un Amaro che possiede principi attivi eupeptici che lo rendono adatto a tutte le ore.





## BERGALIA

Un **rosolio** che esprime con orgoglio tutta la sua italianità.

Un sapore fresco e naturale ottenuto da una esclusiva ricetta che utilizza **bergamotti italiani** prevalentemente provenienti dalla **Calabria** e dalla **Liguria**, due regioni baciata da un microclima che permette la coltivazione del prezioso agrume.

Un carattere riconoscibile e deciso come quello di ogni italiano, un profumo irresistibile e fermo.

## NOTE GUSTATIVE

Lascia prevalere la sua parte **agrumata** seguita da una dolcezza conferita dallo zucchero, per poi lasciare una nota finale di acidità che ricorda il sapore caratteristico del **bergamotto**.





## CAMPOMILLA

Uno dei liquori più **innovativi** che unisce due nostre grandi passioni: quella per la **grappa** e quella per la **ricerca** volta alla creazione di nuove ricette.

Un **liquore a base grappa** che rispetta il "Serbare Novando" evolversi con uno sguardo al passato per dare vita a un prodotto che si adatta completamente alle nostre esigenze e a quelle di un mercato sempre più alla ricerca di nuovi stimoli.

## NOTE GUSTATIVE

Conserva tutta l'essenza delle preziose vinacce selezionate per produrre la nostra **Grappa Elite Barrique 18 mesi** e le note **morbide e floreali** dei fiori di camomilla raccolti nei campi della nostra penisola.

Il tutto addolcito dallo zucchero che ne fa un pregiato liquore piacevole al palato in ogni momento della giornata. Un eccellente digestivo e dissetante se miscelato con bibite sodate.



# L'ARTE INCONTRA IL GUSTO

I nostri distillati **Limited Edition** omaggiano lo straordinario territorio Italiano, paese del buon gusto culinario, della moda e del design. Il packaging dei nostri prodotti in edizione limitata si svela prezioso e intrigante.

Le bottiglie sono avvolte in vere opere d'arte riprodotte in etichetta e disegnate in esclusiva per **Anonima Distilleria Italiana** da un artista del bel paese, anche se la vera e propria opera d'arte sono i nostri prodotti rigorosamente artigianali ed esclusivi.



# GIN DEGLI ARTISTI



# GIN DEGLI ARTISTI COLLECTION

DELLA PITTRICE SONIA MASTROSANTI

*"IL SAPORE DELL'ARTE IN OGNI GOCCIA"*





## BLUE EDITION

### "POP-ART COCKTAIL" LABEL

Un dipinto che potrebbe ricordare lo stile del noto artista spagnolo dal tratto cubista. Si riconosce nettamente la Pop-Art acronimo per la Popular Art che rappresenta un punto d'incontro tra arte e persone comuni. Lo abbiamo associato al Gin degli Artisti **Blue Edition** dal gusto poliedrico e popolare.

### NOTE OLFATTIVE

Ricorda l'incontro fra i profumi e i colori dei boschi continentali, si alternano odore di frutti, fiori di rovo e di sottobosco dopo la pioggia.

### NOTE GUSTATIVE

Si riconoscono nettamente il sapore dei mirtilli, more, lamponi e bacche di goji.

Morbido e ricco al palato con una leggera nota zuccherina e acida. Un gin un pò terroso e minerale con un carattere delicato.





## MAGIC COLORS EDITION

### "LES FLEURS DU MAL"

L'opera realizzata con acquerelli su carta Fabriano è stata creata dall'artista per esprimere i profumi e la varietà di colori che può assumere il nostro Gin degli Artisti **Magic Colors Edition**.

I colori dei fiori rappresentano le possibili tonalità che il prodotto potrà assumere miscelandolo con altri ingredienti al variare del suo pH.

### NOTE OLFATTIVE

Profumo di ginepro che persiste e prevale sulle note agrumate, floreali e speziate. Un Gin ricco e generoso che delizia le papille olfattive.

### NOTE GUSTATIVE

Secco, aromatico e piccante. Lo zenzero, il cardamomo verde e i semi di coriandolo regalano note gustative agrumate e speziate. I fiori di Clitoria Tematea danno colore, rotondità e morbidezza.





## PINK EDITION

### "PENSIERI"

Un gin che ad ogni sorso dona un pensiero, così come il tratto dell'artista ritrae il volto pensieroso ma sereno e rilassato della donna moderna.

### NOTE OLFATTIVE

Note agrumate di pompelmo rosa prevalgono in questo gin dal colore pastello, quasi impercettibile è il profumo floreale dei petali delle rose di Vence.

### NOTE GUSTATIVE

Secco, agrumato e speziato. Le bucce dei pompelmi rosa italiani prevalgono sulle altre percezioni gustative. Il nostro Gin degli Artisti **Pink Edition** ti lascia un sapore indimenticabilmente fresco.





## BLACK EDITION

"1930"

Uno sguardo al passato, un tratto futurista, per esprimere il carattere di un gin unico e di classe che lascia percepire il gusto del lento riposo in barrique. Gin degli Artisti **Black Edition** è come un vestito che calza a pennello.

## NOTE OLFATTIVE

Il profumo delle bacche di ginepro degli Appennini Italiani si fondono alle note dei più nobili tannini rilasciati dalla barrique in cui risposa per poche settimane, si nota un leggero profumo di cuoio.

## NOTE GUSTATIVE

Morbido e vellutato. Sentori di vaniglia si alternano al sapore legnoso di sandalo e Palo Santo.





## VIOLET EDITION

### "NUDO DI DONNA"

Uno stile unico con cui la pittrice immagina un nudo femminile che esprime morbidezza e sinuosità nelle linee, così come questo Gin degli Artisti **Violet Edition** cattura l'olfatto e il gusto.

## NOTE OLFATTIVE

Una vera essenza dolce e avvolgente. La perfetta unione fra il delicato profumo dei fiori di vaniglia Bourbon del Madagascar e delle fave di cacao Ecuadoriano.

## NOTE GUSTATIVE

Unico, morbido, indulgente. Un sapore a cui non si può rinunciare. Il carattere delicato e leggermente pungente della vaniglia smorza al palato la tannicità e l'astringenza delle preziose fave di cacao tostate. Un leggero ricordo di miele millefiori e butterscotch.





## GREEN SMOKE EDITION

### "REGINA DI FIORI"

Un volto femminile sensuale. dallo sguardo celato e da un velo di splendidi e colorati fiori primaverili. Un dipinto che rispecchia in pieno i colori e le sfumature del Gin degli Artisti **Green Smoke Edition**.

### NOTE OLFATTIVE

Al naso spicca il **carattere floreale ed erbaceo** che persiste con una nota affumicata simile ai migliori distillati dell'isola scozzese di Islay.

### NOTE GUSTATIVE

Un gin dal sapore fra il terroso minerale e il citrus con un carattere pieno, rotondo ed un finale dolciastro. Persiste la nota gustativa affumicata della lavorazione della materia prima che lo contraddistingue.





## YELLOW EDITION

### "MODELLE RETRÒ"

Uno stile un pò creolo e retrò come il titolo che la pittrice ha dato alla sua opera d'arte associata al Gin degli Artisti **Yellow Edition**, creato per ricordare i profumi e i sapori di frutta e spezie esotiche.

### NOTE OLFATTIVE

L'odore degli oli essenziali rilasciati dalle bacche di ginepro non sovrastano il netto profumo di **mango maturo** e di **pimento giamaicano**.

### NOTE GUSTATIVE

Fresco, fruttato e speziato. Il sapore della frutta tropicale esplose in tutta la sua ricchezza e dolcezza. Una leggera percezione di piccante viene regalata dal pepe della Giamaica che ci ricorda anche cannella, chiodi di garofano e noce moscata.



**GRAPPA ELITE RISERVA 18 MESI**





## GRAPPA ELITE BARRIQUE

### 18 MESI

Prodotto in piccoli lotti, ne fanno una pietra preziosa che custodiamo gelosamente per regalarla a veri intenditori del pregiato distillato Italiano.

Un prodotto eccellenza del **Made in Italy** che offriamo in produzione limitata.

Prodotta con vinacce da uve della zona del Piglio, nota zona vinicola incastonata fra le colline al confine fra le province di Roma e Frosinone.

### NOTE GUSTATIVE

Un bouquet dal profumo delicato contraddistingue questa grappa riserva di **Anonima Distilleria Italiana**.

La paziente attesa in botti di rovere dona al palato note uniche di **frutta secca e candita** ed una morbidezza che regala sensazioni olfattive e gustative senza eguali.





**GIN DEGLI ARTISTI**

*Black Edition*

LIMITED EDITION  
40% VOL / 500 ML

*Black Edition*

AGISCI CON CORAGGIO.  
BEVI RESPONSABILMENTE.

[ANONIMADISTILLERIAITALIANA.COM](http://ANONIMADISTILLERIAITALIANA.COM)

GIN DEGLI ARTISTI È UN MARCHIO DI  
ADI GROUP SRLS.

© 2023 ADI GROUP SRLS.  
TUTTI I DIRITTI RISERVATI.  
ITALIAN DRY GIN 40% IN VOLUME.

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA  
C.A. IT0ORMX00586V PER ADI GROUP SRLS  
LT - ITALY

GIN DEGLI  
ARTISTI

VERMIGLIO  
L'AMARO

## CONTATTI

### UFFICIO COMMERCIALE

✉ [info@anonimadistilleriaitaliana.it](mailto:info@anonimadistilleriaitaliana.it)

✉ [amministrazione@anonimadistilleriaitaliana.it](mailto:amministrazione@anonimadistilleriaitaliana.it)

### DIRETTORE COMMERCIALE

Carmine Mattia Perciballi

✉ [mattia@anonimadistilleriaitaliana.it](mailto:mattia@anonimadistilleriaitaliana.it)

☎ +39 334 852 5433

### BRAND AMBASSADOR

Andrea Martinelli

✉ [andrea@anonimadistilleriaitaliana.it](mailto:andrea@anonimadistilleriaitaliana.it)

☎ +39 328 199 9862

### ORDINI

✉ [ordini@anonimadistilleriaitaliana.it](mailto:ordini@anonimadistilleriaitaliana.it)

☎ +39 327 235 7425

BERGALIA



CAMPOMILLA



2024 © ADI Group S.r.l.s.  
Tutti i diritti riservati