



EFFLUVIUM



DISTILLERIA

ARTIGIANALE

EFFLUVIUM

DISTILLERIA ARTIGIANALE

di Marianna Cimmino

C.F. CMMMNN79D60F839M

P.I. 01563070620

Cod. Accisa IT00BNA00038X

REA BN 133259

Sede: C.da Toppi 2, 82020 Campolattaro (BN)

Infoline: 320.6262272 - 329.1489230

www.effluvium.it

info@effluvium.it



La distilleria artigianale Effluvium nasce ufficialmente nel 2016 ma la nostra storia ha radici molto piÙ antiche.

La tradizione liquoristica di famiglia risale a diverse generazioni addietro quando una prozia, madre superiora in un arroccato monastero della Sila, donò alla nipote un antico ricettario di elisir appartenuto, secondo la leggenda, ad un monaco alchimista.

Sono nati cosÌ i nostri primi liquori che da allora sono sempre stati presenti sulle nostre tavole pronti per essere degustati con parenti ed amici.

L'apprezzamento che negli anni poi hanno sempre riscosso e l'incoraggiamento dato proprio da chi li aveva assaggiati, ci ha spinto a creare la nostra azienda.

La cura per la ricerca delle migliori materie prime, il metodo artigianale tramandatici, la dedizione professionale portata avanti con rigore e semplicità, nonchÉ la conoscenza dell'affascinante mondo delle piante aromatiche e officinali caratterizzano la distilleria artigianale "Effluvium" e danno vita ad una serie di prodotti che, in ogni goccia, racchiudono lo spirito che ci contraddistingue.



Liquore Genziana

liquore artigianale

Cl 70 - Vol.28%

Ingredienti: acqua, infuso di genziana con vino (33%), alcool, zucchero.



Il “Liquore Genziana” della nostra distilleria nasce dall’incontro dei più pregiati vini Sanniti e le migliori radici di Gentiana Lutea.

La lunga macerazione ed il sapiente metodo di lavorazione danno vita ad un liquore ambrato, dal gusto particolarmente strutturato e straordinariamente equilibrato.

Un’eccellenza nel suo genere: un liquore dagli ingredienti semplici che sa regalare sensazioni intense.

La radice, utilizzata per preparare liquori tonici, ha un sapore dapprima dolce, poi piacevolmente amaro. Grazie al suo spiccato potere eupeptico è da sempre utilizzata per numerose preparazioni quali aperitivi e liquori digestivi.



L'Amaro d'Erbe

liquore artigianale

CI 70 - Vol.38%

Ingredienti: acqua, infuso alcolico di erbe aromatiche, zucchero, aromi naturali.



Un amaro che nasce dalla lunga infusione di numerose erbe e radici, un prodotto dal gusto finale unico nel suo genere, non assimilabile a nulla attualmente in commercio. Dal carattere forte e spiccatamente originale, il nostro Amaro non tarda a farsi apprezzare anche dai più scettici. Assolutamente naturale, viene prodotto ancora con il metodo tradizionale, infatti può essere soggetto alla formazione di lievi depositi naturali dati appunto da tali fattori.

Ottimo ghiacciato, ma anche a temperatura ambiente per poterne apprezzare a pieno i sapori e il delizioso "effluvium".

Un eccezionale digestivo che non può essere descritto. Va assaporato!



Ma Chérie

liquore artigianale

C1 70 - Vol.34%

Ingredienti: vino, zucchero, alcool, succo di amarene, aromi naturali.



Il liquore "Ma Chérie" nasce in maniera semplice: la fusione fra un corposo vino del Sannio ed il succo delle migliori ciliegie amarene raccolte e premute quando sono più mature.

L'aggiunta di sciroppo per addolcire ed alcool quanto basta completano il nostro prodotto.

Il risultato è un liquore dal colore porpora scuro, quasi viola, naturalmente senza aggiunta di alcun colorante! Il gusto è intenso e dolce allo stesso tempo, un'armonia che incanta il palato e affascina già al primo sorso.

Ottimo bevuto in purezza, sia freddo che a temperatura ambiente, eccezionale anche sul gelato, oppure come unico condimento per un'ottima macedonia di fragole in particolare, ma di frutta in generale.



La Liquirizia

liquore artigianale
Cl 70 - Vol.28%

Ingredienti: acqua, zucchero, alcool, estratto concentrato e polvere purissima di liquirizia(6%).



Gli innumerevoli benefici della liquirizia erano conosciuti fin dall'antichità. Già da allora illustri medici quale Ippocrate, Galeno e Plinio ne raccomandavano l'uso per le molteplici proprietà curative ma, la virtù principale sta nel potere dissetante di questa preziosa radice. Da sempre, infatti, essa è protagonista di numerose bevande quali infusi, tisane e liquori.

L'uso della polvere di liquirizia più pura e pregiata, esaltata dal nostro metodo artigianale, dà vita ad un liquore dal profumo inebriante e dal sapore intenso e fresco insieme. Semplicemente "Liquirizia allo stato liquido".



La Grappa Riserva

CI 70 - Vol.40%



La Grappa Riserva Effluvium nasce da un blend di uve miste che vengono distillate, col metodo della distillazione continua, in alambicchi di rame. Successivamente la grappa invecchia non meno di 18 mesi in botti di rovere che le conferiscono un caldo colore ambrato con riflessi dorati ed un profumo suadente, deciso e fruttato.

All'assaggio, questo pregiato distillato si presenta dal gusto morbido, armonico e delicato, con sentori di frutta rossa; il retrogusto risulta piacevolmente persistente e vellutato con note speziate.

Per gustare al meglio la nostra Grappa Riserva si consiglia una temperatura di servizio fra i 18 e 20 gradi.



La Grappa Bianca

CI 70 - Vol.40%



La nostra Grappa Bianca è una grappa giovane, fatta con vinacce di uve miste. E' sapientemente distillata in alambicchi di rame e successivamente affinata non meno di sei mesi in fusti di acciaio.

Il risultato è una grappa dal colore cristallino con un profumo armonico, fruttato e floreale, dal sapore morbido e avvolgente con sentori di frutta e dal retrogusto piacevolmente persistente e vellutato.

La temperatura di servizio ideale per poter gustare al meglio la Grappa Bianca Effluvium è fra i 16 e i 18 gradi.