



⊕
NANNONI

Catalogo Gin e Miscelazione



⊕
NANNONI

Catalogo Acquaviti



spiriti *eccelsi*
per eccelsi *spiriti*®



NANNONI

GIN E MISCELAZIONE

- 36 Gin "Le Costellazioni"
- 38 Capricorno - Acquario - Pesci - Ariete
- 40 Toro - Gemelli - Cancro - Leone
- 42 Vergine - Bilancia - Scorpione - Sagittario
- 45 Gin Rosa
- 46 Dry Gin
- 47 Vermouth Nannoni
- 49 Bitter Nannoni
- 50 Maremmamaro
- 53 L'Estate
- 54 Spirito d'Inverno

NANNONI

ACQUVITI

- 8 Grappa di Brunello
 - 9 Grappa di Brunello Riserva
 - 10 Grappa di Aleatico
 - 11 Grappa di Moscato
 - 12 Grappa di Traminer
 - 13 Grappa di Vinsanto
 - 14 Grappa Gente di Maremma
 - 15 Grappa di Liquirizia
 - 16 Grappa di Brunello Riserva 5 anni
 - 18 Grappa di Brunello Riserva 10 anni
 - 20 Grappa di Brunello Riserva 20 anni
 - 22 Bacco per Venere
 - 24 Brandy 10 anni
 - 26 Acquavite di Albicocca
 - 27 Acquavite di Prugne
 - 28 Acquavite di Mele Cottigne
 - 29 Dolceamarena
 - 30
 - 31 Whisky "Al Focarile"
- CONFEZIONI**
- 32 7 Gocce
 - 34 Bicchieri Nannoni





La distilleria

La distilleria Nannoni è stata fondata da Gioacchino Nannoni nel 1973 nel cuore della Maremma Toscana, a pochi chilometri da Montalcino. Così, una vecchia casa padronale è diventata la distilleria che ha dato i natali alla prima grappa di Brunello ed alla Grappa di Fattoria realizzata per conto terzi per le aziende vitivinicole più prestigiose del panorama italiano. Insieme a questi nomi, le nostre grappe sono andate in tutto il mondo ed il marchio Nannoni si è affermato a livello internazionale.

Distillery

The Nannoni distillery was founded by Gioacchino Nannoni in 1973 in the heart of the Tuscan Maremma, a few kilometres from Montalcino. Thus, an old manor house became the distillery that gave birth to the first Brunello grappa and the "Grappa di Fattoria" made on behalf of the most prestigious wine companies in the Italian panorama. Along with these name, our grappa have travelled all over the world, and the Nannoni brand has become internationally recognized.



Priscilla Occhipinti Maestro Distillatore

Con oltre 26 anni di esperienza, Priscilla Occhipinti, la prima e forse unica master distiller donna d'Italia, è un'icona nel mondo dei distillati. Il suo legame con il mondo degli spiriti inizia a soli 17 anni per caso; grazie al suo talento, alla sua conoscenza ed a un incessante desiderio di sperimentare, Priscilla si è affermata tra i grandi distillatori italiani, festeggiando nel 2023 i 50 anni della distilleria ed oltre 200 medaglie internazionali oro e doppio oro vinte a partire dal 2011 con i prodotti da lei realizzati.

Priscilla Occhipinti Master Distiller

With over 26 years of experience, Priscilla Occhipinti, the first, and perhaps the only female master distiller in Italy, is an icon in the world of spirits. Her connection to the world of spirits began at the age of 17 by chance; thanks to her talent, her knowledge, and an incessant desire to experiment, Priscilla has established herself among the great Italian distillers, celebrating in 2023 the 50 years of the distillery and over 200 international gold and double gold medals won since 2011 with the products which she has created.





NANNONI

Le Materie Prime

I prodotti Nannoni sono frutto di una accurata selezione di materie prime, talvolta rare, o disponibili in piccole quantità. La vinaccia viene distillata esclusivamente nei mesi della svinatura, fresca ed entro poche ore dalla consegna in distilleria. L'obiettivo è infatti quello di concentrarne i profumi, valorizzando il lavoro del vignaiolo del cantiniere e dell'enologo. Ogni materia prima, sia essa vino, frutta, miele o cereali, viene accuratamente scelta perché è il punto di partenza per creare distillati indimenticabili.

Raw Materials

Nannoni products are the result of careful selection of raw materials, sometimes rare or available in small quantities. The grape marc is distilled exclusively in the months of grape pressing, fresh and within a few hours of delivery to the distillery. The goal is indeed to concentrate its aromas, enhancing the work of the winemaker, the cellar man, and the oenologist. Each raw material, whether wine, fruit, honey, or cereals, is carefully chosen because it is the starting point for creating unforgettable distillates.

NANNONI

La distillazione

La distillazione, sempre artigianale, con impianto discontinuo a vapore, colonna in rame a basso grado, taglio manuale di testa e coda effettuato dal Maestro distillatore ad ogni cotta, esalta al massimo gli aromi primari. È facile così apprezzare le caratteristiche naturali di ogni creazione, sempre con la assoluta certezza che ogni goccia è di nostra esclusiva, diretta produzione. Un'esperienza sensoriale senza pari, dove la purezza e la ricchezza dei sapori si fondono in un'armonia unica, incarnando il vero spirito della Toscana.

Distillation

Distillation, always artisanal, with discontinuous steam plant, low-grade copper column, manual cutting of head and tail carried out by the Master distiller at each batch, enhances to the maximum the primary aromas. It is thus easy to appreciate the natural characteristics of each creation, always with the absolute certainty that every drop is of our exclusive, direct production. A sensory experience without equal, where the purity and richness of flavours blend in a unique harmony, embodying the true spirit of Tuscany.





NANNONI

L'Invecchiamento

L'invecchiamento in legno delle nostre acquaviti avviene da sempre solo all'interno dei nostri magazzini fiduciari sigillati dalla Agenzia delle Dogane; pertanto la durata dell'invecchiamento ed i cali sono garantiti e certificati da documenti ufficiali dello Stato. Abbiamo oltre 1000 barriques dove le nostre acquaviti riposano da 18 mesi a 25 anni. Il nostro obiettivo è valorizzare le caratteristiche proprie del distillato esaltandole con un invecchiamento adeguato, nella scelta della botte e della durata, sempre alla ricerca dell'eccellenza.

Aging

The aging of our spirits in wood has always taken place only within our bonded warehouses sealed by the Customs Agency; therefore, the duration of aging and the losses are guaranteed and certified by official state documents. We have over 1000 barrels where our spirits rest from 18 months to 25 years. Our goal is to enhance the unique characteristics of the distillate by exalting them with appropriate aging, in the choice of barrel and duration, always in pursuit of excellence.

NANNONI

L'ospitalità

Ancora oggi e sempre di più, insieme alla distillazione artigianale di materie prime di elevata qualità per la realizzazione di prodotti di eccellenza, l'ospitalità, la promozione del territorio, la difesa delle tradizioni e la cultura del buon bere sono nostra imprescindibile prerogativa.

Hospitality

Even today, and increasingly, together with the artisanal distillation of high-quality raw materials for the production of excellent products, the hospitality, the promotion of the territory, the defence of traditions, and the culture of good drinking are our essential prerogatives.





Grappa di Brunello

Grappa di Brunello



- Grappa giovane
- Materia Prima: vinaccia fresca sofficamente pressata di Sangiovese Grosso, Brunello di Montalcino, distillata entro 48 ore dalla svinatura.
- Trasparente, limpida, cristallina.
- Ricca ed elegante, al naso esprime gli aromi intensi della vendemmia, uniti a gradevoli e raffinate note di amarena, prato fiorito.
- Al palato è intensa, equilibrata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi fieno falciato, liquirizia, vinaccia fresca.

Questa grappa è espressione diretta dei profumi della vendemmia di Montalcino.

Profumi, armonie ed emozioni che si ritrovano integri e potenziati in questa acquavite, pulita, morbida, di grande spessore, la cui unicità è esaltata dalla accuratezza di una distillazione immediata, rispettosa, meditata. Attenta e riuscita sintesi di quel sapere virtuoso e qualificato dove all'arte profusa in vigna, in cantina ed in distilleria, si unisce l'amore di tutti coloro che hanno creato questa eccellenza. Ed in questo caso è gratificante non essere esperti per godere la tanta armonia che riesce ad offrire questa grappa di Brunello di Montalcino, equilibrata e facilmente comprensibile ed apprezzabile nella sua splendida complessità.

- Category: Young Grappa
- Raw Material: Softly pressed fresh pomace of Sangiovese Grosso, Brunello di Montalcino distilled within 48 hours after racking.
- Transparent, Limpid, Crystalline.
- Rich and elegant. To the nose are expressed intense aromas of the harvest as well as pleasant and refined notes of black cherry, flowery meadow, wild strawberry and lilac.
- Intense in the mouth with an excellent correspondence to the nose, balanced sweetness and pleasant softness. The finish is persistent with flavours of mown hay, liquorice and fresh marc.

This grappa is a direct expression of the Montalcino grape harvest scents. Aromas, harmonies and emotions that are found intact and enhanced in this clean, soft, full-bodied spirit, whose uniqueness is enhanced by the accuracy of an immediate, respectful, meditated distillation immediate, respectful, meditated distillation. Careful and successful synthesis of that virtuous and qualified knowledge where the art lavished in the vineyard, in the cellar and in the distillery is combined with the love of all those who have created this excellence. And in this case it is gratifying not to be an expert to enjoy the great harmony that this grappa of Brunello di Montalcino is able to offer, balanced and easy to understand and appreciate in its splendid complexity.

info Brunello



Bottiglia 0,500 Lt
0,500 L bottle

info Brunello
RISERVA



Cilindro in cartoncino
cardboard cylinder box

42% Alc. Vol.
42% Alc. Vol.



Grappa di Brunello

Riserva

Grappa di Brunello Aged

- Grappa riserva o stravecchia
- Materia Prima: vinaccia fresca sofficamente pressata di Sangiovese Grosso, Brunello di Montalcino, distillata entro 48 ore dalla svinatura.
- Invecchiamento 18 mesi in barriques da 225 Lt.
- Color oro, intenso.
- Elegante e complessa. Perfetto l'equilibrio fra la freschezza del distillato giovane e le note di miele di acacia, vaniglia e frutta candita dell'invecchiamento.
- Al palato è intensa, calda, raffinata. Il finale è persistente con ricordi nocciola, liquirizia, cacao, ciliegie sotto spirito, uva passa.

In questa pregiata grappa all'arte della distillazione si è unita la sapiente scelta dei legni. Il risultato è un perfetto equilibrio fra i profumi vivaci della vendemmia e le sfumature di rovere, vaniglia e spezie legate all'invecchiamento. Per un miglior risultato scegliamo botti che hanno ospitato il Sangiovese di Montalcino, non nuove per evitare che i delicati aromi primari vengano coperti, non esauste perché è piacevole ritrovare nel distillato i toni caldi e speziati del legno

- Raw Material: Softly pressed fresh pomace of Sangiovese Grosso, Brunello di Montalcino distilled within 48 hours after racking.
- Ageing 18 certified months in 225 litre barriques, Intense golden.
- Elegant and complex. A perfect balance between the freshness of the young distillate and the notes of acacia honey, vanilla and candied fruit through maturation (ageing).
- Intense, warm and refined in the mouth. The finish is persistent with flavours of hazelnut, liquorice, cocoa, cherries in alcohol, raisins.

In this precious grappa the art of distillation is combined with the wise choice of woods. The result is a perfect balance between the lively aromas of the harvest and the nuances of oak, vanilla and spices linked to aging. For a better result we choose casks that have hosted Sangiovese di Montalcino, not new to avoid the delicate primary aromas being covered, not exhausted because it is pleasant to find in the distillate the warm and spicy tones of wood





Grappa di Aleatico e Aleatico Riserva

Grappa di Aleatico and Aleatico Aged

Espressione del sole e dei profumi mediterranei, la dolcezza della nostra terra si ritrova nell'assaporare questa grappa. È ottenuta dalla distillazione separata delle vinacce fresche di Aleatico a macerazione parziale e delle vinacce da uve appassite di Aleatico. Data la bassa produzione di questa tipologia di uva, la produzione è limitata alle migliori annate.

- Grappa da vitigni aromatici
- Materia Prima: vinaccia fresca di Aleatico

Giovane:

- trasparente, limpida, cristallina.
- vivace ed elegante, al naso esprime gli aromi intensi della vendemmia, uniti a gradevoli e raffinate note di prugna, uva sultanina, rosa.
- fresca ed al contempo sensuale, in bocca affascina per il suo grande equilibrio e la sua morbidezza. Spicca la persistenza al retrofatto delle note di vinaccia e fiori.

Riserva:

- Invecchiamento 18 mesi in barriques da 225 Lt.
- Color dorato intenso.
- Unisce agli aromi primari del vitigno di origine intense note di vaniglia, mandorla, miele, thè.
- In questa grappa si ritrovano insieme la dolcezza delle grappe di passito, la vivacità delle grappe aromatiche e la morbidezza delle grappe invecchiata.

Representation of the sun and Mediterranean scents, the sweetness of our land is rediscovered in tasting this grappa. It is obtained by the separate distillation of fresh Aleatico marc with partial maceration and marc of dried Aleatico grapes. Because of the low production of this type of grape, its production is limited to the best vintages.

- Grappa from aromatic grape varieties
- Raw Material: fresh Aleatico grape pomace

Young:

- Transparent, clear, crystalline.
- Lively and elegant, it expresses intense aromas of the harvest on the nose, combined with pleasant and refined notes of plum, sultana grape, and rose.
- Fresh but at the same time sensual, it captivates in the mouth with its great balance and smoothness. Strong persistence to the aftertaste of the notes of marc and flowers.

Reserve:

- Aged for 18 months in 225-liter barriques.
- Intense golden color.
- It combines intense primary aromas of the original grape variety with notes of vanilla, almond, honey, and tea.
- In this grappa, the sweetness of passito grappas, the liveliness of aromatic grappas, and the smoothness of aged grappas are combined together.



Grappa di Moscato e Moscato Riserva

Grappa di Moscato and Moscato Aged

Questa grappa è ottenuta da vinacce di moscato toscano, maturato nelle nostre dolci colline, sotto al caldo sole della Toscana. Data la bassa produzione di questa tipologia di uva, la produzione è limitata alle migliori annate.

- Grappa from aromatic grape varieties
- Raw Material: fresh Moscato grape pomace

Giovane:

- trasparente, limpida, cristallina.
- Delicata e gentile, ha una spicata personalità. Nette le note di rosa, agrumi e fiori bianchi, legate alla maturazione del Moscato sotto il caldo sole della Toscana.

- Accattivante e vivace si impone con la sua grande complessità aromatica ed una lunga persistenza al retrofatto.

Riserva:

- Invecchiamento 18 mesi in barriques da 225 Lt.
- Color dorato intenso.
- Di grande equilibrio, conquista con le sue calde note di noce moscata, uva, noci, agrumi, scorza d'arancia, vaniglia, caramello, menta.
- Molto delicata, lascia il palato in grande equilibrio. Al retrofatto conferma note di noce moscata, torrone, vaniglia, tostato. Bilanciata, asciutta, molto gradevole.

This grappa is obtained from the pomace of Tuscan Moscato grapes, ripened in our gentle hills under the warm sun of Tuscany. Due to the low production of this type of grape, its production is limited to the best vintages.

- Grappa from aromatic grape varieties
- Raw Material: fresh Moscato grape pomace

Young:

- Transparent, clear, crystalline.
- Delicate and gentle, it has a distinctive personality. Clear notes of rose, citrus, and white flowers are evident, linked to the ripening of Moscato under the warm Tuscan sun.

- Captivating and lively, this grappa imposes itself with great aromatic complexity and a persistent aftertaste.

Reserve:

- Aged for 18 months in 225-liter barriques.
- Intense golden color.
- Very balanced, captivating with warm notes of nutmeg, walnut, citrus fruits, orange peel, vanilla, caramel and mint..
- Very delicate, leaving the palate in great balance. The aftertaste confirms notes of nutmeg, nougat, vanilla.





Grappa di Traminer e Traminer Riserva

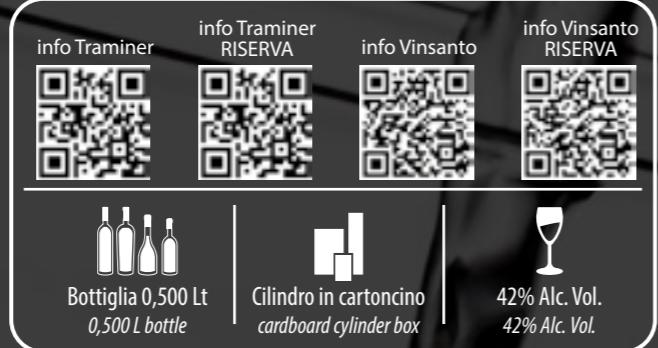
Grappa di Traminer and Traminer Aged

Il caldo sole della Maremma ha arricchito di una nota "dorata" gli aromi di questa meravigliosa uva, conferendole caratteristiche più solari e gioiose. Data la bassa produzione di questa tipologia di uva, la produzione è limitata alle migliori annate.

- Grappa da vitigni aromatici
- Materia Prima: vinaccia fresca di Traminer Giovane:
 - trasparente, limpida, cristallina.
 - Intensamente floreale, offre al naso delicate sensazioni di rosa, confetto e miele di acacia, richiamo immediato al vitigno di origine.
 - Elegante al palato, offre una vivace alternanza di emozioni di miele, rosa, zagara e canditi.
- Riserva:
 - Invecchiamento 18 mesi in barriques da 225 Lt.
 - Color dorato intenso.
 - Il perfetto connubio fra le note di vaniglia e mandorla del rovere ed i freschi, floreali sentori di rosa tipici del Traminer suscita emozioni antiche.
 - Raffinata ed elegante solletica il palato con sensazioni intense di rosa e mandorla e miele. Nel retrofatto sorprende con la sua gentile persistenza.

The warm Maremma sun has enriched the aromas of this wonderful grape with a 'golden' note, offering them more sunny and joyful characteristics. Given the low production of this grape variety, production is limited to the best vintages.

- Grappa from aromatic grape varieties
- Raw Material: fresh Traminer grape pomace
- **Young:**
 - Transparent, clear, crystalline.
 - Intensely floral, offering to the nose delicate sensations of rose, candy, and acacia honey, an immediate reminder of the original grape variety.
 - Elegant on the palate, it offers a lively alternation of emotions with honey, rose, orange blossom, and candied fruits.
- **Reserve:**
 - Aged for 18 months in 225-liter barriques.
 - Intense golden color.
 - The perfect combination of vanilla and almond oak notes with fresh and floral hints of rose typical of Traminer variety, evoke ancient emotions.
 - Refined and elegant, it tickles the palate with intense sensations of rose and almond and honey. The aftertaste surprises with its gentle persistence.



Grappa di Vinsanto e Vinsanto Riserva

Grappa di Vinsanto and Vinsanto Aged

Morbida e gentile, questa grappa porta in sé i profumi e la dolcezza delle nostre uve stese ad appassire sui graticci delle vinsantaie toscane. L'esigua quantità di materia prima disponibile e la bassa resa in alcol ne fanno un distillato estremamente prezioso e raro.

- Materia Prima: vinaccia fresca di uve appassite atte a divenire Vinsanto Giovane:
 - Trasparente, limpida, cristallina.
 - Conquista con le sue delicate note di albicocca secca, miele, mentuccia selvatica.
 - Di gradevole, naturale, dolcezza e grande equilibrio, sorprende il palato con sentori inaspettati di liquirizia, miele, legno, accompagnati da delicate note floreali.
- **Riserva:**
 - Invecchiamento 18 mesi in barriques da 225 Lt.
 - Colore dorato intenso.
 - Acquavite dal bouquet estremamente complesso, presenta delicate note di vaniglia, mandorla e spezie ed ancora di uva sultana, fico e dattero
 - In questa grappa si ritrovano insieme la dolcezza delle grappe di passito, la vivacità delle grappe aromatiche e la morbidezza delle grappe invecchiata.

The soft and gentle Grappa di Vinsanto holds the aromas and sweetness of our grapes spread to dry on Tuscan 'vinsantaie' racks. The small amount of raw material available and the low alcohol yield, make it an extremely precious and rare distillate.

- Raw Material: fresh pomace of dried grapes suitable for becoming Vin Santo
- **Young:**
 - Transparent, clear, crystalline.
 - Captivating with its delicate notes of dried apricot, honey, and wild mint.
 - Pleasant, natural sweetness and great balance surprise the palate with unexpected hints of licorice, honey, wood, accompanied by delicate floral notes.
- **Reserve:**
 - Aged for 18 months in 225-liter barriques.
 - Intense golden color.
 - Brandy with an extremely complex bouquet, presenting delicate notes of vanilla, almond, and spices, as well as sultana grape, fig, and date.
 - This Grappa di Vinsanto Riserva brings together the sweetness of raisin grappas, the vivacity of aromatic grappas and the softness of aged grappas. Complex and harmonious on the palate, with great persistence.





Gente di Maremma Grappa e Riserva Grappa bio e bio Riserva

*Grappa and Aged
Organic Grappa and Organic Aged*

La linea Gente di Maremma è nata per chi ama consumare quotidianamente prodotti di alto livello. È pura espressione del territorio, perché nasce non per esaltare un singolo vitigno, ma per portare nel bicchiere le emozioni di chi in autunno si dedica un viaggio in Maremma. Nella sua semplicità dimostra l'altissimo livello di ogni nostra produzione: dall'acquavite giovane al prodotto più complesso e raro, ogni nostro distillato è frutto di una accurata selezione di materie prime freschissime, lavorate con dedizione e passione.

The Gente di Maremma line was created for those who enjoy consuming high-quality products every day. It is pure expression of the territory, because it was born not to exalt a single vine, but to bring into the glass the emotions of those who in the autumn take a trip to Maremma. In its simplicity it shows the very high level of all our production: from young brandy to the most complex and rare product, every distillate is the result of a careful selection of fresh raw materials, worked with dedication and passion.



*Questa gente di Maremma,
temprata agli affanni, mai vinta dalla fatica
né piegata dall'ostilità della natura;
tenace e testarda, consapevole della sua forza
ma di cuore gentile, fiera di cultura antica
e poesia che non ha tempo;
gente che ha curato con amore e lungimiranza
la sua "amara terra", trasformandola da inospitale
nel più accogliente giardino;
gente di cui, con gratitudine, orgoglio, rispetto,
vogliamo essere eredi morali e spirituali,
sia guida e luce al nostro lavoro,
impegnandoci a fare, sulle orme dei nostri padri,
sempre il meglio
per la nostra "amata terra".*

IL MAESTRO DISTILLATORE
Priscilla Occhipinti

Grappa alla Liquirizia *Grappa di Liquirizia*

L'infusione della radice in una acquavite di altissima qualità permette il passaggio alla grappa delle sostanze aromatiche, zuccherine e coloranti proprie della liquirizia.

- Grappa aromatizzata
- Materia Prima: vinaccia fresca
- Young:**
 - Colore dorato intenso.
 - Al naso ricca ed avvolgente, affascina per la complessità con il suo bouquet floreale, dove la liquirizia si propone solo delicatamente, lasciando ampio spazio agli aromi propri della grappa.
 - In bocca è morbida, di una gradevole dolcezza; conferma al palato le sensazioni olfattive, con un finale persistente di liquirizia e mandorla.

The infusion of the root in a high-quality brandy allows the transfer of the aromatic, sweet, and coloring substances typical of licorice to the grappa.

- Flavored Grappa
- Raw Material: fresh grape pomace
- Young:**
 - Intense golden color.
 - Rich and enveloping on the nose, it fascinates with its complexity and floral bouquet, in which the liquorice features very delicately, leaving ample space for the grappa's own aromas.
 - Soft and pleasantly sweet. Confirming the olfactory sensations on the palate, with a persistent liquorice and almond finish.





Grappa di Brunello Riserva 5 anni

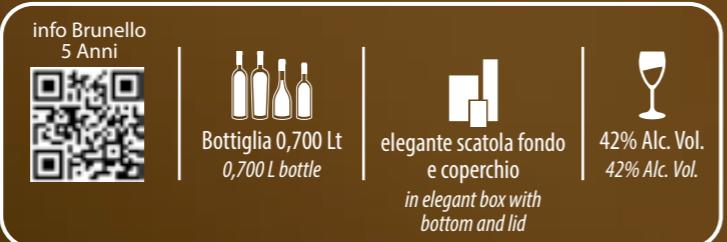
Grappa di Brunello Aged 5 Years

Grappa Riserva Stravecchia, 5 anni di invecchiamento in barrique.
Materia Prima: vinaccia fresca sofficemente pressata di Brunello di Montalcino
Colore dorato intenso
Elegante e raffinata coniuga eteree note di amarena sotto spirto a sentori di cedro candito, rovere e vaniglia.
Al palato è calda, equilibrata, suadente. Molto persistente con sentori di tabacco, liquirizia, cannella e miele al retrofatto.

Questa grappa è dedicata agli amanti della grappa che desiderano un equilibrio delicato tra giovinezza e maturità. Perfetta per coloro che cercano un'esperienza gustativa avvolgente e complessa, ma con una freschezza distintiva. Ideale per essere gustata in momenti di relax o in occasione di incontri informali tra amici, questa grappa incarna l'eleganza e la raffinatezza di un distillato di alta qualità, pronto ad esplorare il palato con i suoi sfumature sottili e il suo carattere distintivo.

*Grappa Reserve "Stravecchia," aged for 5 years in oak barrels.
Raw Material: softly pressed fresh grape pomace from Brunello di Montalcino
Intense golden colour.
Elegant and refined combines ethereal notes of black cherry in spirit with hints of candied cedar, oak, and vanilla.
On the palate is warm, balanced, and persuasive. Very persistent with scents of tobacco, liquorice, cinnamon, and honey on the finish.*

This grappa is dedicated to grappa lovers who want a delicate balance between youth and maturity. Perfect for those looking for an enveloping and complex taste experience, but with a distinctive freshness. Ideal to be enjoyed in moments of relaxation or during informal meetings between friends, this grappa embodies the elegance and refinement of a high quality distillate, ready to explore the palate with its subtle nuances and its distinctive character





4

Grappa di Brunello Riserva 10 anni

Grappa di Brunello Aged 10 Years

Grappa Riserva Stravecchia, 10 anni di invecchiamento in barrique. Colore dorato intenso con tonalità ambrate profonde. Elegante e sofisticata, offre un bouquet aromatico che sposa le delicate note di frutti rossi sotto spirito e confettura con sentori intensi di frutta candita, rovere e vaniglia. In bocca si manifesta con calore avvolgente, equilibrio impeccabile e una sensazione suadente. La persistenza è notevole, con un retrogusto che rivelava sfumature di tabacco da pipa, mandorla e miele.

La Grappa di Brunello invecchiata per 10 anni è dedicata agli estimatori più esigenti della grappa, che cercano un'esperienza sensoriale straordinaria e una profonda complessità di sapori. Ideale per coloro che desiderano immergersi in un viaggio gustativo intenso e appagante, caratterizzato da note ricche di frutta secca, cioccolato fondente e spezie, equilibrate da sottili accenti di legno tostato e tabacco. È da gustare in momenti di celebrazione e condivisione, magari dopo una cena elegante o durante un incontro speciale con amici. Questa grappa rappresenta l'essenza della maestria artigianale e della dedizione alla perfezione, offrendo un'esperienza degustativa indimenticabile e ricca di emozioni.

Grappa Riserva Stravecchia, aged for 10 years in oak barrels. Intense golden color with deep amber tones. Elegant and sophisticated, it offers an aromatic bouquet that marries delicate notes of red fruits in spirits and jam with intense hints of candied fruit, oak, and vanilla. On the palate, it reveals a warm, enveloping warmth, impeccable balance, and a seductive sensation. The persistence is remarkable, with an aftertaste that reveals nuances of pipe tobacco, almond, and honey.

Grappa di Brunello aged 10 years is dedicated to the most demanding consumers of grappa, who are looking for an extraordinary sensorial experience and deep complexity of flavours. Perfect for those who wish to immerse themselves in an intense and satisfying gustatory journey, characterized by rich notes of dried fruit, dark chocolate, and spices, balanced by subtle accents of toasted wood and tobacco. It is to be enjoyed on occasions of celebration and sharing, perhaps after an elegant dinner or during a special gathering with friends. This grappa represents the essence of craftsmanship and dedication to perfection, offering an unforgettable and emotionally rich tasting experience.

info Brunello
10 AnniBottiglia 0,700 Lt
0,700 L bottleelegante scatola fondo
e coperchio
in elegant box with
bottom and lid42% Alc. Vol.
42% Alc. Vol.

20

4

Grappa di Brunello Riserva 20 anni

Grappa di Brunello Aged 20 Years

La Grappa di Brunello Gran Riserva 20 anni si distingue per la sua tonalità ambrata profonda, risultato del lungo affinamento in barrique di rovere. Al primo assaggio, si apprezzano note complesse di arancia candita, cuoio, vaniglia, frutta secca tostata e una sfumatura di tabacco, frutto dell'armonioso dialogo tra la fruttosità e il legno di rovere. In bocca, si presenta avvolgente e vellutata, con sfumature di frutta candita e spezie, creando un equilibrio raffinato tra dolcezza e complessità. Il finale è lungo e persistente.

La Grappa di Brunello Gran Riserva, invecchiata per 20 anni in barrique di rovere francese, rappresenta l'artigianalità e l'anima della nostra azienda. Ogni goccia racchiude mezzo secolo di esperienza e impegno, incarnando l'anima della nostra distilleria. Questa creazione, curata personalmente dal Maestro distillatore Priscilla Occhipinti, è un tributo alla storia dell'azienda e la celebrazione di 50 anni di dedizione alla qualità e alla perfezione artigianale. Questa preziosa acquavite è dedicata agli intenditori più esigenti, che cercano un'esperienza sensoriale unica e raffinata. Perfetta per momenti speciali o da gustare in compagnia dopo una cena elegante, le sue note complesse e avvolgenti evocano un senso di lusso e tradizione, trasportando il consumatore in un viaggio emozionale attraverso cinquant'anni di passione e dedizione artigianale.

Grappa di Brunello Gran Riserva 20 years stands out for its deep amber hue, the result of long aging in oak barrels. The first taste has complex notes of candied orange, leather, vanilla, toasted dried fruit and a hint of tobacco, the result of the harmonious dialogue between fruitiness and oak wood. In the mouth, it is enveloping and velvety, with nuances of candied fruit and spices, creating a refined balance between sweetness and complexity. The finish is long and persistent.

Grappa di Brunello Gran Riserva, aged for 20 years in French oak barrels, represents the craftsmanship and soul of our company. Each drop contains half a century of experience and commitment, embodying the soul of our distillery. This creation, personally curated by the master distiller Priscilla Occhipinti, is a tribute to the company's history and the celebration of 50 years of dedication to quality and craftsmanship perfection. This precious brandy is dedicated to the most demanding connoisseurs, who seek a unique and refined sensory experience. Perfect for special moments or to be enjoyed in company after an elegant dinner, its complex and enveloping notes evoke a sense of luxury and tradition, transporting the consumer in an emotional journey through fifty years of passion and craftsmanship.

info Brunello
20 AnniBottiglia 0,700 Lt
0,700 L bottle

elegante scatola fondo
e coperchio
in elegant box with
bottom and lid

42% Alc. Vol.
42% Alc. Vol.



Bacco per Venere

Bacco per Venere



- Bevanda spiritosa ottenuta dal blend di una selezione acquaviti di alta qualità
- Invecchiamento: 18 mesi certificati.
- Colore dorato intenso.
- Acquavite di grande complessità aromatica che, suadente e provocante, invita alla degustazione. Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante, offre in armonia
- sensazioni di miele, nocciola, prugna.
- La sua piacevole dolcezza è preludio ad un incontro indimenticabile, il palato ne rimane rapito, e ne richiede ancora ed ancora.

Questa acquavite è nata per far apprezzare i profumi e le sensazioni della grappa a chi si avvicina ai distillati con riserva. Per questo, ho voluto renderla più dolce, mescolando diverse partite di distillato e tipologie di acquaviti, come se Bacco avesse creato un elisir per conquistare la dea della bellezza. Il risultato è un'acquavite di grande complessità aromatica, invitante e seducente, che incanta e invita alla degustazione.

- Spirit blend of selected high quality brandies
- Aging: Certified 18 months.
- Intense golden color.
- Captivating and provocative brandy of great aromatic complexity. Intense, clear, pleasant, refined and elegant, offering harmonious sensations of honey, hazelnut and plum.
- Its pleasant sweetness is a prelude to an unforgettable encounter; the palate is captivated, craving more and more.

This brandy was created to make people appreciate the aromas and sensations of grappa to those who approach distillates with reserve. For this reason, I wanted to make it sweeter, mixing different batches of distillates and types of spirits, as if Bacchus had created an elixir to conquer the goddess of beauty. The result is a brandy of great aromatic complexity, inviting and seductive, which enchants and invites to tasting.



Brandy 10 anni

Brandy 10 Years

- Acquavite di vino invecchiata 10 anni
- Gradazione: 42% Alc. Vol.
- Materia Prima: vino italiano di buona qualità. Invecchiamento: 10 anni
- Color ambrato

Elegante ed equilibrato, presenta all'olfatto piacevoli note di cacao, ciliegia candita, liquirizia, carruba, vaniglia.

Al palato è intenso ed immediato, molto persistente, con sentori di rovere e mandorla tostata, sullo sfondo delicate sfumature di miele di castagno.

Come una passione, ben si percepisce "l'ardere" di questa acquavite, che, pur con la sua raffinata delicatezza, coinvolge i sensi in un turbinio di emozioni di grande fascino. Eccellente distillato da meditazione, accompagna con maestria le degustazioni in abbinamento e, solo per i più esigenti e gli audaci, dona un tocco da maestro nella preparazione di piatti di alta cucina.

- 10-year-old wine spirit,
- Alcohol content: 42% Vol.
- Raw Material: good-quality Italian wine.
- Aging: 10 years
- Amber color

Elegant and balanced, this brandy shows at the olfactory pleasant mark of cacao, candied cherry, liquorice, carob and vanilla.

On the palate is intense and impactful, very persistent, with hints of oak and toasted almond, on the background gentle nuances of chestnut honey. Like a passion, is well perceive to be flare of this brandy, which also its refined elegance, involves the senses in a whirlwind of emotions of great charm. An excellent distillate for meditation masterfully accompanies the tastings in combination and, only for the most exercisers and bold, gives a touch of master in the preparation of haute cuisine.



Acquavite di Albicocca

Acquavite di Albicocca



- Categoria: acquavite di frutta giovane
- Materia Prima: albicocche fresche denocciolate e fermentate con lieviti selezionati. Trasparente, limpida, cristallina.
- Dagli aromi intensi ed eleganti di albicocca, frutta esotica e frutta candita, riporta alla memoria il calore dell'estate Toscana.
- In bocca è intensa, delicata ed equilibrata, di grande persistenza.

Da esplorare i deliziosi abbinamenti per l'acquavite di albicocche, perfetta con formaggi cremosi e frutta fresca, un'esperienza gustativa indimenticabile per ogni occasione.

- Category: Young fruit Brandy
- Raw Material: Fresh pitted apricots, fermented with selected yeasts.
- Reminiscent of the warm Tuscan summer with intense, elegant aromas of apricot, exotic and candied fruit.
- Intense, delicate and balanced, with a great persistence in the mouth.

To explore the delicious combinations for apricot brandy, perfect with creamy cheeses and fresh fruit, an unforgettable taste experience for every occasion.

Acquavite di Prugne

Acquavite di Prugne

- Categoria: acquavite di frutta giovane
- Materia Prima: prugne fresche denocciolate e fermentate con lieviti selezionati. trasparente, limpida, cristallina.
- Intensa e gentile, delicatamente fruttata, richiama da subito il profumo delle prugne mature e della ciliegia sotto spirito.
- Al palato morbida e pulita, eccellente corrispondenza con il naso, piacevole dolcezza e pulizia.

Perfetta con cioccolato fondente e mandorle tostate: un'esperienza gustativa ricca e avvolgente da gustare in momenti speciali.

- Category: Young fruit Brandy
- Raw Material: Fresh pitted prunes, fermented with selected yeasts.
- Intense, gentle and delicately fruity, with an instant reminiscence of the aromas of ripe plums and cherries in alcohol.
- Soft, clear and pleasantly sweet, with an excellent correspondence to the nose.

Perfect with dark chocolate and toasted almonds: a rich and enveloping tasting experience to be enjoyed in special moments.



Acquavite di Mele Cotogne

Acquavite di Mele Cotogne



- Materia Prima: mele cotogne fermentate con lieviti selezionati. Esame visivo: trasparente, limpida, cristallina.
- Esame olfattivo: intensamente fruttata, vivace, estiva.
- Richiama la pera williams matura, l'ananas la frutta esotica.
- Esame gustativo: Al palato è morbida, calda; lascia al retrofatto delicate note di pera, ananas, acacia.

Consigliamo di degustare l'acquavite di mele cotogne con formaggi stagionati e miele artigianale, un'esperienza gustativa unica da condividere con amici e famiglia.

- Category: Young fruit Brandy
- Raw Material: Quinces, fermented with selected yeasts.
- Intensely fruity, vibrant, summery. Reminiscent of Williams pear, pineapple and exotic fruits.
- Soft and warm to the palate, with delicate notes of pears, pineapple and acacia in the aftertaste.

We recommend tasting quince brandy with mature cheeses and artisanal honey, a unique taste experience to share with friends and family.

DOLCEAMARENA

DOLCEAMARENA

- Categoria: acquavite di frutta invecchiata
- Materia Prima: amarene.
- Invecchiamento: In barrique da 225 litri, 18 mesi.
- Color dorato intenso.
- Ricca e gioiosa. Resa preziosa dal lento invecchiamento, porta alla memoria profumi antichi di confettura, crostata e vaniglia.
- Alle note giovani di ciliegia sotto spirito, si sono unite con l'invecchiamento in barrique di rovere francese gradevoli sfumature di vaniglia, miele, confetto e mandorla.

Consigliamo di provare le combinazioni ideali per l'acquavite di amarene invecchiata: da gustare con formaggi erborinati e cioccolato fondente, un'esperienza gustativa intensa e sorprendente che delizierà i palati più raffinati.

- Category: Reserve or extra-aged grappa
- Raw Material: Black cherries.
- Ageing: Certified. In 225 litre barriques, 18 certified months.
- Intense golden.
- Rich and joyful. Slowly aged to a precious yield, reminiscing ancient aromas of jam, pie and vanilla.
- Aged in French oak barrels, the young notes of cherries in alcohol unite with pleasant nuances of vanilla, honey and sugared almond. This elegant meditation brandy glides as silk over the palate, prolonging the joy of tasting with a delicate, persistent and slightly bitter depth.

We recommend trying the ideal combinations for the aged sour cherry brandy: to be enjoyed with blue cheeses and dark chocolate, an intense and surprising taste experience that will delight the most refined palates.



Acquavite di Miele Millefiori

Acquavite di Miele Millefiori



- Categoria: acquavite di idromele (miele fermentato)
 - Durata dell'invecchiamento: 6 mesi certificati.
 - Materia Prima: miele millefiori.
 - Colore dorato intenso
- L'aroma sensuale e complesso di questa acquavite pervade i sensi proiettando chi degusta nella soleggiata campagna toscana. Si susseguono a ritmo incalzante sensazioni di sottobosco, distese di girasoli, pinete ombreggiate.
- Di elegante sapidità, moderata dolcezza e gusto pieno, invita all'assaggio ed alla meditazione, offrendo al retrofatto note di cera e legni orientali, favorendo un estatico, completo abbandono.
 - perfetta con formaggi stagionati e noci, un'esperienza gustativa avvolgente e raffinata che evoca antiche tradizioni.

- Category: Mead Brandy (fermented honey)
- Duration of Ageing: 6 certified months.
- Raw Material: Wildflower honey
- Beautiful, intensely golden colour.
- The sensual and complex aroma penetrates the senses, teleporting all those who taste, straight to the sunny Tuscan countryside. Impressions of undergrowth, sunflower meadows and shady pine forests, succeed one another at a fast pace.
- Elegant sapidity, moderate sweetness and notes of wax and oriental woods in the aftertaste, invite to savor and meditate, fostering an ecstatic and complete surrender.

Perfect with aged cheeses and walnuts, an enveloping and refined taste experience that evokes ancient traditions.

Whisky "AL FOCARILE"

Whisky "AL FOCARILE"

- Categoria: whisky
 - Invecchiamento: 3 anni
 - Materia Prima: malto fermentato
 - Colore dorato carico
- Elegante e raffinato di carattere deciso. Nette le note proprie della categoria: il cuoio, il miele e le nocciole.
- Di raffinata eleganza e calore, e naturale dolcezza. Presenta al retrofatto piacevoli note di canditi e mela annurca.
- Poesia, calore e profumi della nostra montagna, ricordo di quando i nonni, attorno al fuoco si gratificavano con qualcosa di speciale questa acquavite di cereali invecchiata coinvolge l'olfatto con sentori di lievito, miele, vaniglia, carruba ed ancora cedro candito.
- Riporta alla memoria i profumi dell'aria durante la mietitura del grano

- Category: Whisky
 - Ageing 3 years
 - Raw material: Fermented malt.
 - Intensely golden colour.
- Elegant and refined with a strong character. Clear notes of the category: leather, honey and hazelnuts.
- Of refined elegance and warmth, and natural sweetness. It presents to the aftertaste pleasant notes of candied fruit and annurca apple.
- Poetry, warmth and scents of our mountains, memories of when grandparents, around the fire used to reward themselves with something special this aged grain brandy involves the sense of smell with hints of yeast, honey, vanilla, carob and candied citron.
- It brings back memories of farmyard scents during the wheat harvest.





Confezione 7Gocce

Confezione 7Gocce

7 Bottiglie Lt 0,100

"Sei gocce per il palato ed una sola per lo stomaco"
Ecco il refrain che accompagna le sette bottiglie da 100 ml in confezione regalo, per un percorso sensoriale con una selezione di distillati, i più rari e preziosi.

La scelta del nome "7 gocce" è un inconsapevole assist al titolo del brano "Gocce d'oro", composto e dedicato a Priscilla dal pianista Maestro Jannitti Piromallo, testo di Rosella Montesano. La confezione include una verticale di Grappa di Brunello: Giovane, Riserva 18 mesi, Riserva 5 anni, Riserva 10 anni. A coronamento di una degustazione destinata ai palati più fini, la Grappa di Vinsanto Riserva, l'Acquavite Bacco per Venere e l'Acquavite da Sigaro Toscano. La confezione 7 gocce è un caleidoscopio di sensazioni olfattive e gustative attraverso le tappe più significative della produzione Nannoni.



"Six drops for the palate and only one for the stomach"
Here is the refrain that accompanies the seven 100 ml bottles in gift packaging, for a sensorial journey with a selection of spirits, the rarest and most precious.
The choice of the name "7 drops" is an unconscious assist to the title of the song "Gocce d'oro", composed and dedicated to Priscilla by the pianist Maestro Jannitti Piromallo, lyrics by Rosella Montesano. The package includes a vertical of Grappa di Brunello: Young, 18 month reserve, 5 year reserve, 10 year reserve. To crown a tasting intended for the most refined palates, the Grappa di Vinsanto Riserva, the Bacco per Venere distillate and the Tuscan cigar distillate. The 7 drops pack is a kaleidoscope of olfactory and gustatory sensations through the most significant stages of Nannoni production.

info 7 Gocce



7 Bottiglie 0,100 Lt
7 x 0,100 L bottles

elegante scatola fondo
e coperchio
in elegant box with
bottom and lid

42% Alc. Vol.
42% Alc. Vol.



Bicchieri Nannoni

Bicchieri Nannoni

Ampi ed eleganti.

Nella degustazione delle acquaviti consentono il riscaldamento con il palmo della mano e l'ossigenazione necessaria ad esaltare i profumi.
Eccellenti anche come bicchieri da cocktail.

Distillation: Artisanal, Steam boilers, low-grade discontinuous column, Head and Tail

cut manually by Master Distiller at each firing

Ageing: Certified. In 225 litre barriques, sealed by Customs, inside Nannoni's ageing warehouses.





Gin Le costellazioni

Dodici gin diversi, realizzati con le piante officinali che per mitologia, storia, tradizione sono legate a ciascun segno zodiacale. La gamma Gin Costellazioni, è dimostrazione della capacità creativa del Maestro distillatore Priscilla Occhipinti che, prendendo ispirazione dalle antiche mappe di un atlante astronomico del 1600, ha creato non solo gin di alta qualità, ciascuno con un profilo organolettico unico, ma un vero e proprio strumento per chi si occupa di miscelazione. Perfette idee regalo, questi gin sono di sicuro effetto dietro al bancone per chi vuole giocare sulla scelta del segno zodiacale con i propri clienti, ma possono essere utilizzati anche separatamente e non in gamma, scegliendo in base alle erbe officinali che li compongono le tipologie più congeniali ai cocktail serviti nel proprio locale.

Twelve different gins, fulfil with the medicinal herbs that are tied for mythology, history and tradition with each sign of the zodiac.

The Constellation Gin range is proof of the creative skill of our Master Distiller, Priscilla Occhipinti, she was inspired by an ancient map from an astronomical atlas of 1600 and she has produced not only gins of high quality, with an extremely unique organoleptic profile, but a real instrument for those involved in blending.

Perfect as gifts, these gins will have an effect behind the bar counter for those who want to play with the selection of zodiac sign with their costumers, but they also be employed separately and not in range, selecting the variety most suitable for the cocktail offered in their bar.



Le 12 costellazioni

Le 12 costellazioni

CAPRICORNO

Dal gusto deciso, invita all'Inverno con le sue note agrumate seguite da un complesso ed intenso bouquet di piante officinali mediterranee. Gin compound di carattere. Come il segno cui è dedicato, è estremamente "terreno"; vi si, possono distintamente individuare le erbe officinali impiegate, dalla foglia d'olivo al cipresso, chiarificatore e rinforzante, dal papavero all'equiseto, pianta fortemente legata al segno ed utilizzata a scopo terapeutico fin dall'antichità. La sua gradevole sapidità è dovuta alla presenza di infuso di scorza d'arancio e di petali essiccati di papavero, fiore che caratterizza il Capricorno e che simboleggia il forte potere cui aspira questo segno e la fedeltà.

ACQUARIO

Gin distillato, delicato e dai piacevoli toni orientali. Le piante dell'Acquario stimolano l'ispirazione, l'idealismo, l'apertura ai valori di fratellanza e solidarietà umana, in quanto caratterizzate dall'elemento Aria che conferisce ai nativi l'apertura e l'eclettismo della mente.

In apparenza miti e taciturni, i nati del segno sono invece dotati di grandissima forza, per questo il loro fiore è la camelia, simbolo della fiera resistenza alle avversità. Protagonista di questo gin è pertanto un pregiato Thè Bianco (Camellia Sinensis) al cui aroma si abbina un piacevole sottofondo di spezie orientali.

PESCI

Gin compound fresco e saporito, ricrea in sé il profumo dell'acqua di mare: senza confini, fredda ma feconda. Ha come protagonista, a fianco del ginepro, il tarassaco, pianta purificante, sacra a Giove e fortemente legata al segno. Deve la sua complessità al finocchio marino che lo rende piacevolmente primaverile, gentile e contemporaneamente intenso. Lo si può definire un gin dedicato, che nasce alla fine dell'inverno, semplice nella sua composizione ma di grande fascino; non a caso: quello dei Pesci è l'ultimo segno invernale, rappresenta la consapevolezza della propria doppia natura, terrena e ultraterrena, e l'ambizione a fondersi con l'assoluto pur mantenendo anche un contatto con la realtà materiale.

ARIETE

Gin distillato, pieno di ardore e di energia, istintivo come il segno cui è associato. Ardono, bruciano, pungono le piante dell'Ariete, primo segno dello zodiaco, domicilio del pianeta Marte dal forte spirito pioniere e combattivo. Ispirandosi alle caratteristiche del segno dell'Ariete, per questo gin dai toni energici è stato scelto come protagonista, oltre al ginepro, il biancospino, arbusto dalle sorprendenti proprietà benefiche, che conferisce al gin delicate note floreali. A bilanciarne la dolcezza, il calore e la vivace impetuosità dello zenzero la cui radice, considerata sacra dagli antichi sacerdoti, era usata per invocare il potere del fuoco.

CAPRICORN

Strongly flavoured, it invites to Winter with its citrus notes followed by a complex and intense bouquet of Mediterranean officinal plants. Gin compound with character. Like the sign to which it is dedicated, it is extremely "earthy"; one can distinctly identify the medicinal herbs used, from olive leaf to cypress, clarifying and strengthening, from poppy to horsetail, a plant strongly linked to the sign and used for therapeutic purposes since antiquity. Its pleasant savouriness is due to the presence of orange peel infusion and dried poppy petals, a flower that characterises Capricorn and symbolises the strong power to which this sign aspires and loyalty.

AQUARIUM

Distilled gin, delicate and with pleasant oriental tones. Aquarian plants stimulate inspiration, idealism, and openness to the values of brotherhood and human solidarity, as they are characterised by the Air element that gives natives an open and eclectic mind.
Apparently gentle and taciturn, those born under the sign are instead provided with great strength, which is why their flower is the camellia, symbol of proud resistance to adversity. The star of this gin is therefore a fine White Tea (Camellia Sinensis) whose aroma is combined with a pleasant undertone of oriental spices.

FISHES

A fresh and savoury gin compound, it recreates the scent of seawater: boundless, cold but fertile. Its protagonist, alongside juniper, is dandelion, a purifying plant, sacred to Jupiter and strongly linked to the sign. It owes its complexity to sea fennel, which makes it pleasantly spring-like, gentle and at the same time intense. It can be defined as a dedicated gin, born at the end of winter, simple in its composition but with great charm; it is no coincidence: Fishes is the last winter sign, representing awareness of one's dual nature, earthly and otherworldly, and the ambition to merge with the absolute while also maintaining contact with material reality.

ARIES

Distilled gin, full of ardour and energy, as instinctive as the sign with which it is associated. The plants of Aries burn and sting; first sign of the zodiac. Domicile of the planet Mars with its strong pioneering and fighting spirit. Inspired by the characteristics of the sign of Aries, hawthorn, a shrub with astonishing beneficial properties, was chosen as the main ingredient for this energetic gin, in addition to juniper, giving the gin delicate floral notes. Balancing the sweetness is the warmth and lively impetuosity of the ginger whose root, considered sacred by ancient priests, was used to invoke the power of fire.



Le 12 costellazioni

Le 12 costellazioni

TORO

Fortemente terreno ed al contempo sensuale, dietro al carattere impetuoso nasconde una gentile anima floreale di Gelsomino. Ispirato alle caratteristiche del quinto segno zodiacale, il Toro, e prodotto con erbe officinali e fiori ad esso associati, questo London Dry è decisamente Mediterraneo. Ginepro e Mirto sono i protagonisti indiscutibili; accompagnati dal cardamomo e dal coriandolo, conferiscono al distillato in degustazione una ouverture impetuosa che velocemente sfuma verso una dimensione più speziata, con note quasi orientali, per poi lasciare in bocca un delicato, persistente retrogusto floreale in una raffinata cornice agrumata.

GEMELLI

Vivace ed intenso, gin dalla spiccata complessità aromatica. Etereo e terreno al contempo, ricorda l'ambivalenza del segno cui è associato. Ispirato alle caratteristiche del segno dei Gemelli è ottenuto unendo al ginepro la menta ed il finocchio. La Menta è la pianta porta fortuna del segno. Al finocchio, altra pianta officinale associata ai gemelli, l'aromaterapia riconosce la capacità di stimolare la lungimiranza. Sembra favorisca l'apertura verso prossimo con amore e gioia, entrando in empatia armoniosa con tutti. L'aroma fresco della scorza di limone completa il bouquet di questo gin conferendogli un tono allegro e dissidente.

CANCRO

Di grande personalità e persistenza, porta la mente ad una dimensione gioiosa ed al contempo onirica, quasi di meditazione. Prodotto unendo al ginepro la salvia sclarea, pianta associata al settimo segno zodiacale, questo dry gin è etereo e delicato. Nell'antichità, questa pianta era considerata sacra; il suo nome deriva dal latino, *salvere*, da cui "salvare"; perché ritenuta benefica per qualsiasi male. Nel Medioevo si supponeva che rinforzasse la vista e lo sguardo interiore: che aiutasse a "vedere" più chiaramente. Fiori di ibisco e pepe rosa con le loro note floreali e speziate creano un piacevole gioco di equilibri con la balsamicità del ginepro e della salvia.

LEONE

I profumi dell'assolato agosto nella costa maremmana in un gin forte ed al contempo gentile, seducente come i nati sotto questo segno. L'alloro, pianta aromatica del Sole dedicata al dio greco Apollo, ed il Rosmarino, pianta audace come il leone con i suoi cespugli a forma di fiamma, entrambe legate al segno del leone, fanno da sfondo ad un bouquet di erbe officinali locali, quali la nippitella e la santolina. I profumi di questo gin riportano alla memoria quelli della pineta toscana riscaldata dal soleone. A conferire una nota solare a questo gin, il profumo del polline di petali di girasole, protagonisti nei paesaggi dell'estate toscana.

TAURUS

Strongly earthy but at the same time sensual, behind the impetuous character hides a gentle floral soul of Jasmine. Inspired by the characteristics of the fifth sign of the zodiac, Taurus, and produced with medicinal herbs and flowers associated with it, this London Dry is distinctly Mediterranean. Juniper and Myrtle are the undisputed protagonists; with cardamom and coriander. An impetuous overture is given to the distillate being tasted, which quickly fades to a spicy dimension with almost oriental notes then leave in the mouth a delicate, persistent floral aftertaste in a refined citrus frame.

GEMINI

Lively and intense, a gin with marked aromatic complexity. Ethereal and earthy at the same time, it recalls the ambivalence of the sign with which it is associated. Inspired by the characteristics of the Gemini sign, it is obtained by combining juniper with mint and fennel. Mint is the sign's good-luck plant. To fennel, another medicinal plant associated with Gemini, aromatherapy recognises the ability to stimulate foresight. It seems to encourage openness to one's neighbour with love and joy, entering into harmonious empathy with everyone. The fresh aroma of lemon peel completes the bouquet of this gin, giving it a cheerful and refreshing tone.

CANCER

With great personality and persistence, it takes the mind to a joyful and at the same time dreamlike, almost meditative dimension. Produced by blending juniper with clary sage, a plant associated with the seventh sign of the zodiac, this dry gin is ethereal and delicate. In ancient times, this plant was considered sacred; its name derives from the Latin, "salvere", from which 'to save' because it was believed to be beneficial for any evil. In the Middle Ages, it was supposed to reinforce sight and the inner eye: to help one 'see' more clearly. Hibiscus flowers and pink pepper with their floral and spicy notes create a pleasant balance with the balsamicity of juniper and sage.

LEO

The aromas of sunny August on the Maremma coast in a strong and gentle gin, seductive like those born under this sign. Laurel, the aromatic plant of the Sun dedicated to the Greek god Apollo, and Rosemary, a plant as bold as the lion with its flame-shaped bushes, both linked to the sign of the lion, are the background to a bouquet of local medicinal herbs, such as the granddaughter and the santoline. The scents of this gin bring to mind those of the Tuscan pine forest warmed by the sun. Adding a sunny note to this gin is the scent of sunflower petal pollen, protagonists of the Tuscan summer landscape.



Le 12 costellazioni

Le 12 costellazioni

VERGINE

Le piante del segno della Vergine sono soggette agli influssi di Nettuno, aiutano a rilassare la mente per evitare giudizi troppo severi, ed a lasciarsi andare più serenamente alle proprie emozioni. Delicatamente floreale, questo dry gin conquista per la sua iniziale semplicità e la sua piacevole delicatezza. Ci sorprende poi l'inaspettata vivacità dello zenzero e la sensualità della liquirizia, pianta fortemente legata al segno. Tale è l'invito che questo London Dry Gin vuole fare a chi si appresta a degustarlo, offrendo inizialmente delicate note di valeriana, sambuco ed agrimonia, seguite dalla dolcezza sensuale della liquirizia e dalla vivacità inaspettata dello zenzero.

BILANCIA

Dry Gin dal grande equilibrio, rispecchia le caratteristiche del segno associato: intenso e complesso, al punto di diventare un distillato da meditazione. Ispirato alle caratteristiche del segno della Bilancia, in questo London si trova il perfetto equilibrio fra la base costituita da ginepro, coriandolo, cardamomo e radice di Angelica e le due piante officinali associate al segno: l'arancio ed il mirto. Ornate da bellissimi fiori e creatrici di aromi inebrianti, le piante della Bilancia sono ricche di sostanze volatili, eteree come l'Aria. Il mirto, utilizzato in questo London è simbolo di gloria e di amore felice. L'arancio amaro, anch'esso simbolo di amore, bilancia la balsamicità del ginepro e delle foglie di mirto, unendo le sue alle note fruttate delle bacche di mirto.

SCORPIO

Ricco di fascino e di mistero, unisce i toni caldi, balsamici e focosi delle piante ad esso associate e le note delicate e floreali del nostro territorio. Ispirato alle caratteristiche del segno, questo gin ha in sé "morte e rinascita", simbolismo legato al segno. Tutto verte su questa dualità, comprese le piante ad esso associate: vite rossa, edera, timo, influenzate dalla potenza aggressiva di Marte che distrugge ed al tempo stesso feconda, e dall'elemento acqua che purifica e rigenera. Edera: simbolo della permanenza della forza sessuale e del desiderio. Aglio: sovente usato anche come afrodisiaco. Timo rosso: dal termine greco thymos, che significa coraggio. Ad esse abbiamo unito i freschi e delicati profumi del tiglio, della lavanda e della stregonia, nella ricerca dei profumi delle nostre campagne.

SAGITTARIO

Vivace ed armonioso, questo gin distillato colpisce per la sua complessità esuberante. Le piante officinali legate al Sagittario, hanno le proprietà corroboranti del fuoco, e sprigionano aromi speziati, caldi e profondi che infondono gioia e ottimismo, qualità del pianeta Giove. Il Ginepro (in greco "arkeuthos" dal verbo arkéo: respingere il nemico) era usato in antichità per proteggersi dagli spiriti, dalle forze negative e dalle malattie in numerose culture: dal Tibet all'Irlanda, all'Antica Grecia. Ispirato alle caratteristiche del Sagittario, questo Distilled Dry Gin, dai toni gioiosi e vivaci, unisce la balsamicità delle piante legate al segno a note agrumate ed orientali.

VIRGO

The plants of the Virgo sign are subject to the influences of Neptune, helping to relax the mind and avoid strict judgements and to let oneself go more serenely to one's emotions. Delicately floral, this dry gin impresses with its initial simplicity and pleasant delicacy. We are then surprised by the unexpected vivacity of ginger and the sensuality of licorice, a plant strongly linked to the sign. Such is the invitation that this London Dry Gin wants to make to those who are preparing to taste it, initially offering delicate notes of valerian, elder and agrimonia, followed by the sensual sweetness of licorice and the unexpected vivacity of ginger.

LIBRA

Dry Gin with great balance, it reflects the characteristics of the associated sign: intense and complex, to the point of becoming a distillate for meditation. Inspired by the characteristics of the sign of Libra, this London is the perfect balance between the base consisting of juniper, coriander, cardamom and Angelica root and the two medicinal plants associated with the sign: orange and myrtle. Adorned with beautiful flowers and creators of inebriating aromas, Libra plants are rich in volatile substances, ethereal as air. Myrtle, used in this London is a symbol of glory and happy love. Bitter orange, also a symbol of love, balances the balsamicity of juniper and myrtle leaves, combining its own with the fruity notes of myrtle berries.

SCORPIO

Rich in charm and mystery, it combines the warm, balsamic and fiery tones of the plants associated with it and the delicate and floral notes of our territory. Inspired by the sign's characteristics, this gin has within it 'death and rebirth', a symbolism linked to the sign. Everything revolves around this duality, including the plants associated with it: red vine, ivy, thyme, influenced by the aggressive power of Mars that destroys and at the same time fertilises, and the water element that purifies and regenerates. Ivy: symbol of the permanence of sexual power and desire. Garlic also often used as an aphrodisiac. Red thyme from the Greek word thymos, meaning courage. To these we have combined the fresh, delicate scents of lime, lavender and witch hazel, in our search for the fragrances of our countryside.

SAGITTARIO

Lively and harmonious, this distilled gin impresses with its exuberant complexity. The officinal plants linked to Sagittarius, have the invigorating properties of fire, and give off spicy, warm and deep aromas that infuse joy and optimism, qualities of the planet Jupiter. Juniper (in Greek "arkeuthos" from the verb arkéo: to reject the enemy) was used in the ancient times to protect itself from spirits, negative forces and diseases in many cultures: from Tibet to Ireland, to Ancient Greece. Inspired by the characteristics of Sagittarius, this Distilled Dry Gin, with joyful and lively tones, combines the balsamic nature of the plants linked to the sign with citrus and oriental notes.





NANNONI

La distilleria Nannoni presenta due aspetti apparentemente contrastanti ma complementari nella sua produzione. Da un lato, la distillazione di acquaviti, con la sua tradizione artigianale e l'attenzione ai dettagli, con la creazione di distillati ricchi di storia e tradizione. Dall'altro lato, la nuova linea di gin, bitter, vermouth e liquori, audace ed innovativa, che sfida i confini della miscelazione con distillati sorprendenti e creativi, pronti a trasformarsi in cocktail unici e indimenticabili.

Selezioniamo erbe officinali locali perché amiamo che i nostri prodotti abbiano in sé lo spirito del nostro territorio. Ci appassiona utilizzare ingredienti che provengono da tutto il mondo, non solo per la voglia di sorprendere i nostri clienti con nuove emozioni, ma soprattutto per la curiosità e per la voglia di sperimentare che ci contraddistingue da sempre.

The Nannoni Distillery has two aspects that are seemingly contrasting but complement each other in its production. Firstly, the distillation of spirits, with its artisanal tradition and attention to detail, produces spirits that are rich in history and tradition. On the other side the new line of gin, bitters, vermouth, and liqueurs, brave and innovative, that challenges the boundaries of mixing with surprising and creative spirits, ready to turn into unique and unforgettable cocktails.

We select local medicinal herbs because we love our products to embody the spirit of our territory. We are passionate about using ingredients that come from all over the world, not only for the desire to surprise our customers with new emotions, but especially for the curiosity and the desire to experiment that has always contradicted us.

Gingillo Rosa Pink Gin

Dal bel colore rosa antico, che ne preannuncia la delicatezza e la femminilità, questo gin offre al naso ed al palato, insieme alla vivace balsamicità del ginepro, note delicate di fiori, bacche e spezie. Fortemente legato al nostro territorio, per la provenienza dei suoi ingredienti principali, mirto e prugnolo, dalle note fruttate e balsamiche iniziali, offre ai sensi delicate sensazioni floreali racchiuse in una piacevole cornice agrumata di infuso di scorze di arancio dolce.

Al palato sembrano comparire lievi note ammandorlate e di candito.

Eccellente servito liscio con ghiaccio, non disdegna una buona tonica, con l'aggiunta di pepe rosa e scorza di Arancio.

Gin compound with an antique pink colour that announces its delicacy. Add to the rich balsamic notes of juniper the delicate notes of flowers and oriental spices, all enclosed in a pleasant citrus setting. On the palate appear slight notes of almonds and candied fruit.

Excellent served smooth with ice but does not disdain a good tonic, with the addition of pink pepper and orange peel.



Dry Gin

Dry Gin



- Categoría: gin distillato, realizado con alcohol de materie vinosas.
- Distillación: artesanal, método discontinuo con sistema de vapor indirecto equipado con cestillo para las botánicas.
- Examen visual: transparente, límpido, cristalino.
- Intenso y elegante, presenta al olfato las notas balsámicas del junípero de nuestros bosques.
- Elegante, limpio y sencillo, al tiempo delicado y vibrante, conquista con su simplicidad.

La suya elegancia ed il suo grande equilibrio ne fanno un distillato eccellente anche per il consumo diretto.

- Category: Distilled Gin, made with alcohol from vinous materials
- Distillation: Artisanal, discontinuous method with indirect steam system equipped with a basket for botanicals.
- Visual Exam: Transparent, Limpid, Crystalline.
- Intense and elegant, presenting the balsamic notes of juniper from our woods.
- Elegant, clear and outspoken, yet delicate and vibrantly captivating with its simplicity.

Its elegance and its great balance make this Dry Gin an excellent distillate, fit for direct consumption as well.



Bottiglia 0,500 Lt
0,500 L bottle



Cilindro in cartoncino
cardboard cylinder box



45% Alc. Vol.
45% Alc. Vol.

Vermouth Nannoni

Vermouth Nannoni

- Categoría: Vermouth
- Color ambar intenso, luminoso. Color tramonto di Maremma
- Mirto, cereza, prugnolo y corbezzolo, en equilibrio con rabarbaro, artemisia y scorza de naranja le confieren a este vermouth a base de Sangiovese un aroma único, sorprendente en la primera olfacción y elegante complejidad en el sabor meditado. Su moderada dulzura hace que este vermouth sea extremadamente gozoso.

Questo Vermouth è espressione del nostro territorio, già a partire dalle uve scelte: Sangiovese vinificato in rosato.

Alle note tipiche del vitigno che in Toscana domina il panorama vitivinicolo, si aggiungono bacche e frutti degli arbusti delle nostre macchie. Come una passeggiata nei nostri boschi in una dolce giornata d'autunno.

- Category: Vermouth
- Deep amber, bright colour. The colour of the sunset in Maremma.
- Myrtle, cherry, blackthorn and arbutus, balanced with rhubarb, artemisia and orange peel, give to this vermouth Sangiovese-based a unique aroma, surprising at first smell and elegantly complex when tasted meditatively.
- Its moderate sweetness makes this vermouth extremely enjoyable.

This Vermouth is an expression of our territory, right from the grapes chosen: Sangiovese vinified in rosé.

To the typical notes of the grape variety that dominates the wine scene in Tuscany, we add berries and fruit from the shrubs of our scrubland. Like a walk in our woods on a gentle autumn day.



Bottiglia 1 Lt
1 L bottle



22% Alc. Vol.
22% Alc. Vol.



4

Amaro: il nome già descrive l'essenza di questi prodotti ed è per noi importante rispettare le aspettative del consumatore. I nostri amari non sono sciropi, sono il frutto di infusioni di erbe e spezie in alcol da grano italiano, con una aggiunta equilibrata di zucchero. Ogni volta decidiamo se l'ingrediente deve essere infuso o distillato e la scelta non è guidata dal fattore costo, ma dalla ricerca continua della qualità. Affascinano per il loro equilibrio, per la capacità di esaltare i profumi ed i sapori delle piante del territorio unendoli a quelli degli ingredienti più tradizionali del mondo degli amari.

Bitter: the name already describes the essence of these products, and it is important for us to respect the consumer's expectations. Our bitters are not simple syrup; they are the result of infusions of herbs and spices in Italian wheat alcohol, with a balanced addition of sugar. Every time, we decide if the ingredient should be infused or distilled, and the choice is not guided by cost but by our continuous research of quality. Ours bitters captivate for their balance, their ability to enhance the perfums and flavours of local plants, combining them with those of the most traditional ingredients in the world of bitters.

4

Bitter Nannoni

Bitter Nannoni

- Categoria: Bitter aperitivo
- Color rosa-arancio antico
- Ad una prima nota agrumata nei toni dell'arancia candita seguono delicate sensazioni di frutta matura: pesca, ananas, ribes e prugna. A fare da cornice a questo
- caleidoscopio di profumi, piacevoli quanto discrete note di mandorla e rabarbaro.
- Ricco e complesso, è il perfetto incontro fra piacevole dolcezza ed eleganti sfumature amare.

L'insolito, innovativo, dolceamaro.

Eccellente in miscelazione, di grande piacevolezza liscio con ghiaccio, questo bitter ha un profondo legame con il suo territorio: la Maremma. Le piacevoli note di mirto e prugnolo, arbusti tipici delle nostre zone, sposano la freschezza agrumata dell'arancio per offrire un aperitivo pieno di brio, dove l'alternarsi di dolce ed amaro, diventa una dissetante gioco.

- Category: Bitter/ Aperitif
- Color: pink-orange antique
- An initial citrus note in the tones of candied orange is followed by delicate sensations of ripe fruit: peach, pineapple, currant and plum. Framing this kaleidoscope of aromas are pleasant, yet discreet notes of almond and rhubarb.
- Rich and complex, it is the perfect meeting between the pleasant sweetness and elegant bitters shadows.

The extraordinary, original, bittersweet.

Excellent in blending, very pleasant smooth with ice, this bitter has a deep bond with its territory: the Maremma. The pleasant notes of myrtle and blackthorn, typical shrubs of our area, combine with the citrusy freshness of orange to offer an aperitif full of verve, where the alternation of sweet and bitter becomes a thirst-quenching game.



info Bitter



Bottiglia 0,700 Lt
0,700 L bottle

25% Alc. Vol.
25% Alc. Vol.

Maremmamaro

Maremmamaro

- Categoría: AMARO
- Color granato intenso.
- Etereo e di grande complessità, ricorda la marmellata di rabarbaro e fichi, la frutta candita. Ad un ascolto più attento lascia spazio a delicate note di fiori di campo ed agrumi.
- Elegante e ben bilanciato, gradevolmente amaro, lunga persistenza.

Come in una passeggiata in Maremma a fine Ottobre, ai toni del verde della macchia si alternano gli arancioni ed i toni bruniti degli arbusti, ed a tratti si notano le bacche rosse dei cespugli, allo stesso modo in questo amaro ai toni più verdi, basamici e freschi del ginipro, della liquirizia e della menta, si alternano quelli agrumeti della china e dell'arancio amaro, sapientemente bilanciati, seguiti dai toni più caldi del mirto, del prugnolo e delle bacche di Maremma.

- Category: bitter
- Intens ruby-garnet
- Ethereal and of a great complexity, it remembers rhubarb and figs' jam, candied fruits. To a more careful listening, it leaves room for delicate notes of wild flowers and citrus fruits.
- As in a walk in the Maremma at the end of October, the green tones of the scrub alternate.

with the orange and burnished tones of the shrubs, and at times the red berries on the bushes can be seen; similarly, in this bitter, the green, balsamic and fresh tones of juniper, liquorice and mint alternate with the citrus tones of cinchona and bitter orange, skilfully balanced, followed by the warm tones of myrtle, blackthorn and Maremma berries



info Maremmamaro



Bottiglia 0,700 Lt
0,700L bottle

35% Alc. Vol.
35% Alc. Vol.



*Maremma con l'amore e col lavoro
è diventata terra di ristoro.
Della sua gente il sincero abbraccio,
delle colline e del mare l'ebrezza
ti portano a godere tanta dolcezza
che solo questa terra ti sa dare,
che ti si avvinghia al cuore come un laccio
e dalla mente non la puoi levare.
Mai dimenticherò quelle fatiche,
le lacrime, le lotte e tanto impegno
di chi prima di noi, con il suo ingegno,
tenace e sempre armato di sorriso,
fece di questa terra sfortunata,
un vero, dolce e grande paradiso.
Così con l'erbe della terra mia adorata:
corbezzolo, prugnolo e anche le ortiche
Per mantenere quel ricordo caro
ho voluto creare Maremmamaro.*

Il Maestro Distillatore

Pasquale

4

4

53

L'Estate

Summer

I nostri liquori nascono dalla voglia di sperimentare, alla ricerca di nuovi profumi e nuovi sapori. Per questo le nostre creazioni non si rifanno alle ricette tradizionali del mondo dei liquori e, sfruttando la nostra cinquantennale conoscenza dell'arte della distillazione, offrono al palato emozioni inaspettate. Ai distillati d'autore si uniscono le erbe, le bacche e le spezie. La scelta consapevole di una dolcezza moderata è legata alla volontà di esaltare le materie prime lasciando un piacevole equilibrio al palato.

Our liqueurs arise from the desire to experiment, in search of new aromas and flavours. That's why our creations don't adhere to the traditional recipes of the liquor world. Taking advantage of our fifty years of knowledge in the art of distillation, they offer unexpected sensations to the palate. We combine our fine distillates with herbs, berries, and spices. The aware choice of moderate sweetness is tied to the intention of enhancing the raw materials, leaving a pleasant balance on the palate.

- liquore distillato

Fresco e vivace, rapisce con le sue eleganti note agrumate, ben inserite in una sorprendente cornice floreale di fiori bianchi e gialli. Equilibrato, saporido e piacevolmente dolce, si schiude al palato con la delicata eleganza dei petali di magnolia. In questo distillato le emozioni dell'estate di Maremma: la brezza marina nelle nostre spiagge al mattino, presto; il profumo inebriante dei nostri campi di girasole, la penombra al fresco dei pini, dove finisce la pineta ed inizia il mare. Come spalancare una finestra sull'arcipelago toscano e godere del musicale andirivieni delle onde e del volo dei gabbiani. Eccellente sia a temperatura ambiente che ghiacciato, protagonista indiscutibile di un fine pasto trionfale... e, perché no? Elemento innovativo e rivoluzionario per una mixology da artista.

- Distilled liqueur.

Fresh and deep, that captures with its elegant citrus note, well inserted in an astonishing floral frame of white and yellow flowers. Balanced, savorful and agreeably sweet, it opens up to the palate with delicate elegance of magnolia flowers. In this distilled liqueur the emotion of summer in Maremma: the sea breeze of our beaches in the early morning; the heady perfume of our sunflower fields; the cool shade of the pine trees, where the pine forest ends and the sea begins. Like opening a window onto the Tuscan archipelago and enjoying the melodious comings and goings of the waves and the flight of the seagulls. Excellent both at room temperature and chilled, the undisputed protagonist of a triumphant end to a meal... and why not? Innovative element for an artist's mixology.



info l'Estate



Bottiglia 0,700 Lt
0,700 L bottle

42% Alc. Vol.
42% Alc. Vol.

Spirito d'Inverno

Winter Spirit



- Liquore infuso.

Lo spirto dell'inverno con le sue sensuali note di pera e scorza d'arancio candite, cannella e cacao, ti accompagna in un gioco dolce di ricordi e di emozioni. Lasciati accogliere nel suo caldo, speziato abbraccio.

Etereo e speziato, offre inizialmente all'olfatto piacevoli note agrumate di arancio candito e note fruttate di pera in una delicata cornice di miele. Al palato sorprende per la sua vivace complessità: piccante di zenzero ed al tempo stesso dolce di vaniglia e cannella, ricorda i profumi antichi delle feste lasciando al retrofatto un persistente ricordo di sé.

- *Infused liqueur*

The Spirto d'inverno, with its sensual notes of pears and orange zest, cinnamon and cacao it accompanies you through a sweet game of memories and emotions. Expect to be greeted into a warm and spicy embrace.

Celestial and spicy, at first it offers pleasant notes of candied orange zest and pear into a gentle honey's frame. It has a lovely complexity that surprises on the palate: spicy ginger but at the same time sweet of vanilla and cinnamon, reminds the ancient aroma of Christmas holidays and leaves at the aftertaste a persistent memory of itself.

info Spirto d'Inverno



Bottiglia 0,700 Lt
0,700 L bottle

42% Alc. Vol.
42% Alc. Vol.

