OGNI GOCCIA
UN'ALCHIMIA DI ARTE
E MAESTRIA
DISTILLATE CON CURA
IN ITALIA.

*Every drop*
*an alchemy of art*
*and mastery*
*carefully distilled*
*in Italy.*

ANONIMA
DISTILLERIA
ITALIANA

# UN AMORE DISTILLATO:
## *La rinascita di una tradizione italiana*

Nel 1930 due fratelli rilevano un'antica distilleria abbandonata. Dopo qualche anno, la riaprono sotto il nome di **Anonima Distilleria Italiana.**

Animati dalla passione per la tradizione producono liquori che catturano l'essenza dei sapori autentici. Negli anni '70, un nipote torna dall'Inghilterra, introducendo nuove ricette e creando il primo gin che ad oggi si conosce come Anonimo GIN, un prodotto che unisce innovazione e artigianalità italiana.

Oggi la Distilleria è un simbolo di eccellenza e tradizione, dove botaniche selezionate e storia si intrecciano in ogni sorso.

## *A DISTILLED LOVE:*
### *The Revival of an Italian Tradition*

*In the heart of the Lazio hills in 1930, two brothers revive an ancient distillery, founding* ***Anonima Distilleria Italiana.*** *Driven by a passion for tradition, they produce the spirits that capture the essence of authentic flavors. In the 1970s, a nephew returns from England, introducing new recipes and creating Anonimo GIN, a product that blends innovation with Italian craftsmanship. Today, the distillery is a symbol of excellence, where carefully selected botanicals and history intertwine in every sip.*

# SPIRITI ARTIGIANALI

## Distilliamo natura, custodiamo memoria.

**Anonima Distilleria Italiana produce liquori e distillati artigianali.** Utilizza solo materie prime vegetali fresche, lavorate con metodi tradizionali come la frantumazione a mortaio e la filtrazione a caduta. **Gli estratti provengono dalla macerazione di piante raccolte nel periodo balsamico in ambienti incontaminati,** Le ricette, ispirate all'antica arte dell'infusione e reinterpretate in chiave creativa, sono frutto di passione e cura tramandate da generazioni.

## *ARTISANAL SPIRITS*

### *We distill nature, we preserve memory.*

***Anonima Distilleria Italiana*** *produces artisanal liqueurs and spirits. It uses only fresh plant-based raw materials, processed with traditional methods such as mortar crushing and gravity filtration.* ***The extracts come from the maceration of plants harvested during the balsamic period in pristine environments.*** *The recipes, inspired by the ancient art of infusion and creatively reinterpreted, are the result of passion and care passed down through generations.*

# CAMPOMILLA®

## Sacra lode alla camomilla.

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.

## *CAMPOMILLA®*

### *Sacred praise to chamomile.*

*One of the most innovative liqueurs, combining two of our greatest passions: our love for grappa and our dedication to research aimed at creating new recipes. A grappa-based liqueur that embodies the spirit of 'Serbare Novando' evolving with an eye on the past to create a product that fully meets our needs and those of a market that is increasingly seeking new inspiration.*

## 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.

## *TASTING NOTES*

*It preserves all the essence of the precious grape pomace selected for our* **Grappa Elite Barrique aged 18 months,** *along with the soft, floral notes of chamomile flowers harvested from fields across our peninsula. All of this is gently sweetened with sugar, creating a refined liqueur that is pleasant on the palate at any time of day. An excellent digestif, and refreshingly thirst-quenching when mixed with sparkling beverages.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 70 cl | Formati<br>*Format* |
| 35% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ●●○○○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ●●●○○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ●●○○○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| DOLCEZZA<br>*Sweetness* | ●●●○○ |
| AMARO<br>*Bitter* | ○○○○○ |
| ACIDITÀ<br>*Acidity* | ○○○○○ |
| PERSISTENZA<br>*Persistence* | ●●●○○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | |
|---|---|
| LISCIO GHIACCIATO | ● *Smooth Chilled* |
| MIXOLOGY CON GHIACCIO | ● *Mixology with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

Fiori di Camomilla (Italia) *Chamomile Flowers (Italy)*

# VERMIGLIO®

## L'abbraccio Rosso che Seduce i Sensi.

Uno dei primi liquori di Anonima Distilleria Italiana, eredità dell'antico liquorificio. All'autentica ricetta, abbiamo voluto dare una nota distintiva inserendo il **Rooibos**, 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.

## *VERMIGLIO®*

### *The Red Embrace that Seduces the Senses.*

*One of the first liqueurs from Anonima Distilleria Italiana, a legacy of the ancient distillery. To the authentic recipe, we added a distinctive note by incorporating Rooibos, commonly known as red tea. Each raw material is processed with respect of the ancient artisanal liqueur-making tradition, ensuring both quality and freshness of the selected ingredients.*

## NOTE GUSTATIVE

Il liquore offre una complessità aromatica unica, combinando il sapore profondo del **Red Rooibos** con erbe locali. È leggero e armonioso, con note floreali e speziate, e notevole freschezza. Il colore vermiglio proviene dall'infusione di Roibos e botaniche, rendendolo un amaro adatto a qualsiasi momento grazie ai suoi principi attivi eupeptici.

## *TASTING NOTES*

*The liqueur offers a unique aromatic complexity, combining the deep flavor of Afrikaans* ***Red Rooibos*** *with local herbs. It is light and harmonious, with floral and spicy notes, and remarkable freshness. The vermilion color comes from the infusion of Rooibos and botanicals, making it a bitters suitable for any moment thanks to its eupeptic active principles.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 70 cl | Formati<br>*Format* |
| 30% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ●●●●○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ●●●○○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ●●●○○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| DOLCEZZA<br>*Sweetness* | ●●○○○ |
| AMARO<br>*Bitter* | ●●●○○ |
| ACIDITÀ<br>*Acidity* | ○○○○○ |
| PERSISTENZA<br>*Persistence* | ●●●●○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | |
|---|---|
| LISCIO GHIACCIATO | *Smooth Chilled* |
| MIXOLOGY CON GHIACCIO | *Mixology with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Red Rooibos (Africa) | *Red Rooibos (Africa)* |
| Arancia Amara (Italia) | *Bitter Orange (Italy)* |
| Radice di Genziana (Italia) | *Gentian Root (Italy)* |
| Albicocca (Italia) | *Apricot (Italy)* |
| Bacche di sanbuco (Italia) | *Elderberries (Italy)* |

# BERGALIA®

## Freschezza Italiana.

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 baciate 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.

## *BERGALIA®*

### *Italian Freshness.*

*A liqueur that proudly expresses all Italian spirit. A fresh and natural flavor obtained from an exclusive recipe that uses Italian bergamot primarily from Calabria and Liguria, two regions blessed with a microclimate that allows the cultivation of this precious citrus fruit. A recognizable and strong character, much like every Italian, with an irresistible and firm fragrance.*

## 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.

## *TASTING NOTES*

*It allows its citrus notes to prevail, followed by a sweetness conferred by sugar, and then leaves a final note of acidity that recalls the characteristic flavor of bergamot.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 70 cl | Formati<br>*Format* |
| 22% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ● ○ ○ ○ ○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ● ● ● ○ ○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ● ● ● ○ ○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| DOLCEZZA<br>*Sweetness* | ● ● ● ○ ○ |
| AMARO<br>*Bitter* | ○ ○ ○ ○ ○ |
| ACIDITÀ<br>*Acidity* | ● ● ○ ○ ○ |
| PERSISTENZA<br>*Persistence* | ● ● ● ○ ○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | |
|---|---|
| LISCIO GHIACCIATO | *Smooth Chilled* |
| MIXOLOGY CON GHIACCIO | *Mixology with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Begamotto (Italia) | *Bergamot (Italy)* |
| Mandarino Verde (Italia) | *Green Mandarin (Italy)* |

# DURO®

## Il carattere che non si piega.

Unico nel suo genere, questo bitter si distingue per le sue componenti **passionali e energizzanti.** Realizzato con un sapiente blend di sette radici ed erbe dalle straordinarie **proprietà afrodisiache**, bitter Duro incarna un potere conosciuto e celebrato in tutte le culture e in ogni epoca. Consigliamo di gustarlo ghiacciato, liscio o con ghiaccio, oppure di utilizzarlo come base in cocktail aperitivi per aggiungere un tocco di originalità e intensità al tuo palato.

## *DURO®*

## *The character that doesn't bend.*

*Unique in its kind, this bitter stands out for its **passionate and energizing** components. Crafted with a skillful blend of seven roots and herbs with extraordinary **aphrodisiac properties**, bitter Duro embodies a power recognized and celebrated in all cultures and throughout history. We recommend enjoying it chilled, neat, or on the rocks, or using it as a base in aperitif cocktails to add a touch of originality and intensity to your palate.*

## NOTE GUSTATIVE

Al palato, Duro si apre con una morbidezza avvolgente, grazie alla delicatezza della fragola che regala un inizio fruttato e vellutato. Subito dopo, il carattere amaro delle botaniche prende il sopravvento, offrendo una complessità che evolve in un equilibrio perfetto tra note terrose e aromatiche. Il finale è deciso e piccante, lasciando una scia vivace di peperoncino e zenzero che riscaldano il palato, per un'esperienza sensoriale intensa e persistente.

## *TASTING NOTES*

*On the palate, Duro opens with a smoothness that envelops the senses, thanks to the delicate touch of strawberry, offering a fruity and velvety start. Soon after, the bitter character of the botanicals takes over, presenting a complexity that evolves into a perfect balance of earthy and aromatic notes. The finish is bold and spicy, leaving a lively trail of chili and ginger that warm the palate, creating an intense and lasting sensory experience.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 70 cl | Formati<br>*Format* |
| 30% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ●●●○○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ●●●●○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ●●●●○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| DOLCEZZA<br>*Sweetness* | ●○○○○ |
| AMARO<br>*Bitter* | ●●●●○ |
| ACIDITÀ<br>*Acidity* | ○○○○○ |
| PERSISTENZA<br>*Persistence* | ●●●○○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | |
|---|---|
| LISCIO GHIACCIATO | ● *Smooth Chilled* |
| MIXOLOGY CON GHIACCIO | ● *Mixology with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Peperoncino (Italia) | *Chili Pepper (Italy)* |
| Damiana (Messico) | *Damiana (Mexico)* |
| Ginseng rosso (Korea) | *Red Ginseng (Korea)* |
| Guaranà (Amazzonia) | *Guarana (Amazon)* |
| Catuaba (Amazzonia) | *Catuaba (Amazon)* |
| Zenzero (India) | *Ginger (India)* |
| Mauira pauma (Amazzonia) | *Muira Puama (Amazon)* |
| Fragola (Italia) | *Strawberry (Italy)* |
| Cinchona (Perù) | *Cinchona (Peru)* |
| Arancia amara (Italia) | *Bitter Orange (Italy)* |

# IL PRIMO INGREDIENTE: IL TERRITORIO

## *Le materie prime, la nostria priorità.*

Il territorio è il primo ingrediente dei nostri distillati. Le nostre ricette si fondano sull'armonia degli aromi. Ogni botanica aggiunge una caratteristica unica che si integra perfettamente nel profilo organolettico finale. La scelta accurata delle materie prime preserva la personalità di ciascuna nostra creazione, rendendola esclusiva e preziosa. I nostri prodotti artigianali offrono note floreali e fruttate, regalando esperienze sensoriali intense grazie all'equilibrio alchemico fra botaniche uniche.

## *THE FIRST INGREDIENT: THE LAND*

### *Raw materials, our top priority.*

*The land is the primary ingredient in our spirits. Our recipes are based on the harmony of aromas. Each botanical adds a unique characteristic that blends perfectly into the final organoleptic profile. The careful selection of raw materials preserves the personality of each of our creations, making it exclusive and precious. Our artisanal products offer floral and fruity notes, delivering intense sensory experiences through the alchemical balance of unique botanicals.*

# GIN DEGLI ARTISTI

## Un'opera d'arte in ogni sorso

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.

## *ARTISTS' GIN*
## *A work of art in every sip*

*Our Limited Edition spirits pay tribute to the extraordinary Italian territory, a land of fine culinary taste, fashion, and design. The packaging of our limited edition products reveals itself as precious and intriguing.*
*The bottles are wrapped in true works of art, reproduced on the label and exclusively designed for Anonima Distilleria Italiana by an artist from the beautiful country, although the real work of art is our meticulously handcrafted and exclusive products.*

# ANONIMO®

## Non sai come chiamarlo, ma sai come amarlo.

Uno dei primi gin della nostra collezione, nato per conquistare i palati degli appassionati più esigenti. Il ginepro domina la scena, esaltato da un'essenziale selezione di botaniche pregiate. La maggior parte degli ingredienti proviene dall'Italia, conferendo al distillato un'autentica espressione del nostro territorio.

## *ANONIMO®*

### *You don't know how to call it, but you know how to love it.*

*One of the first gins in our collection, created to captivate the most discerning enthusiasts. Juniper takes center stage, enhanced by a refined selection of premium botanicals. Most of the ingredients are sourced from Italy, giving the spirit an authentic expression of our land.*

## NOTE GUSTATIVE

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.

## *TASTING NOTES*

*The predominant aroma comes from the juniper berries harvested in the central Apennines, with iodized notes contributed by the surrounding seas in which the peninsula stretches.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 50 cl | Formati<br>*Format* |
| 40% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

COLORE
*Color*

## AROMA
*AROMA*

INTENSITÀ
*Intensity*

COMPLESSITÀ
*Complexity*

## GUSTO
*TASTE*

FRUTTATO
*Fruity*

ERBACEO
*Herbaceous*

SPEZIATO
*Spicy*

MORBIDEZZA
*Softness*

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

LISCIO GHIACCIATO — *Smooth Chilled*

MIXOLOGY CON GHIACCIO — *Mixology with ice*

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Ginepro (Italia) | *Juniper (Italy)* |
| Scorze di agrumi (Italia) | *Citrus Peels (Italy)* |
| Cardamomo (India) | *Cardamom (India)* |
| Coriandolo (Italia) | *Coriander (Italy)* |
| Finocchietto (Italia) | *Fennel (Italy)* |

# 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. Il profumo degli olii essenziali rilasciati dalle bacche di ginepro non sovrastano il netto profumo di mango maturo e di pimento giamaicano.

## *YELLOW EDITION*

### *“Retro Models”*

*A somewhat Creole and retro style, like the title the painter gave to her artwork associated with the Gin degli Artisti Yellow Edition, created to recall the scents and flavors of exotic fruits and spices. The fragrance of the essential oils released by juniper berries does not overpower the distinct aroma of ripe mango and Jamaican pepper.*

## NOTE GUSTATIVE

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

## *TASTING NOTES*

*Fresh, fruity, and spicy. The flavor of tropical fruit bursts with all its richness and sweetness. A slight hint of spiciness is provided by Jamaican pepper, which also reminds us of the cinnamon, cloves, and nutmeg.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 50 cl | Formati<br>*Format* |
| 40% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ◐ ○ ○ ○ ○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ● ● ● ○ ○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ● ● ● ○ ○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| FRUTTATO<br>*Fruity* | ● ● ● ● ○ |
| ERBACEO<br>*Herbaceous* | ○ ○ ○ ○ ○ |
| SPEZIATO<br>*Spicy* | ● ● ○ ○ ○ |
| MORBIDEZZA<br>*Softness* | ● ○ ○ ○ ○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | | |
|---|---|---|
| LISCIO<br>GHIACCIATO | ● | *Smooth*<br>*Chilled* |
| MIXOLOGY<br>CON GHIACCIO | ● | *Mixology*<br>*with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Ginepro (Italia) | *Juniper (Italy)* |
| Scorze di agrumi (Italia) | *Citrus Peels (Italy)* |
| Coriandolo (Italia) | *Coriander (Italy)* |
| Mango (Perù) | *Mango (Perù)* |
| Pepe della Giamaica | *Allspice (Giamaica)* |

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

## *GREEN SMOKE EDITION*

### *“Queen of Flower”*

*A sensual female face, with a hidden gaze and a veil of splendid and colorful spring flowers. A painting that fully reflects the colors and shades of the Gin degli Artisti Green Smoke Edition. On the nose, the floral and herbal character stands out, persisting with a* ***smoky note*** *similar to the finest distillates from the Scottish island of Islay.*

## NOTE GUSTATIVE

Un gin dal profilo aromatico che oscilla tra note terrose-minerali e fresche sfumature agrumate, con un carattere pieno, rotondo e un finale delicatamente dolce. Sul palato persiste una distintiva nota affumicata, ereditata dalla lavorazione della materia prima, che ne firma l’identità unica.

## *TASTING NOTES*

*A gin with a flavor profile that moves between earthy-mineral notes and fresh citrus nuances, offering a full, rounded character and a delicately sweet finish. A distinctive smoky note, imparted by the processing of the raw material, lingers on the palate and defines its unique identity.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 50 cl | Formati<br>*Format* |
| 40% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ○ ○ ○ ○ ○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ● ● ● ○ ○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ● ● ● ○ ○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| FRUTTATO<br>*Fruity* | ○ ○ ○ ○ ○ |
| ERBACEO<br>*Herbaceous* | ● ● ● ○ ○ |
| SPEZIATO<br>*Spicy* | ● ○ ○ ○ ○ |
| MORBIDEZZA<br>*Softness* | ● ○ ○ ○ ○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | | |
|---|---|---|
| LISCIO GHIACCIATO | ● | *Smooth Chilled* |
| MIXOLOGY CON GHIACCIO | ● | *Mixology with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Ginepro (Italia) | *Juniper (Italy)* |
| Scorze di agrumi (Italia) | *Citrus Peels (Italy)* |
| Cardamomo (India) | *Cardamom (India)* |
| Coriandolo (Italia) | *Coriander (Italy)* |
| Lapasang Souchong (Cina) | *Lapasang Souchong (China)* |

# 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. 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.**

## *YELLOW EDITION*

### *“Female nude”*

*A unique style with which the painter imagines a female nude expressing softness and sinuosity in the lines, just as this Gin degli Artisti Violet Edition captures the sense of smell and taste. A truly sweet and enveloping essence.* ***The perfect union between the delicate scent of Bourbon vanilla flowers from Madagascar and Ecuadorian cocoa beans.***

## 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.

## *TASTING NOTES*

*Unique, smooth, indulgent. A flavor you can't resist. The delicate and slightly pungent character of vanilla softens the palate, reducing the tannicity and astringency of the precious roasted cocoa beans. A slight hint of wildflower honey and butterscotch.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 50 cl | Formati<br>*Format* |
| 40% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ○ ○ ○ ○ ○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ● ● ● ○ ○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ● ● ● ○ ○ |

## GUSTO
*TASTE*

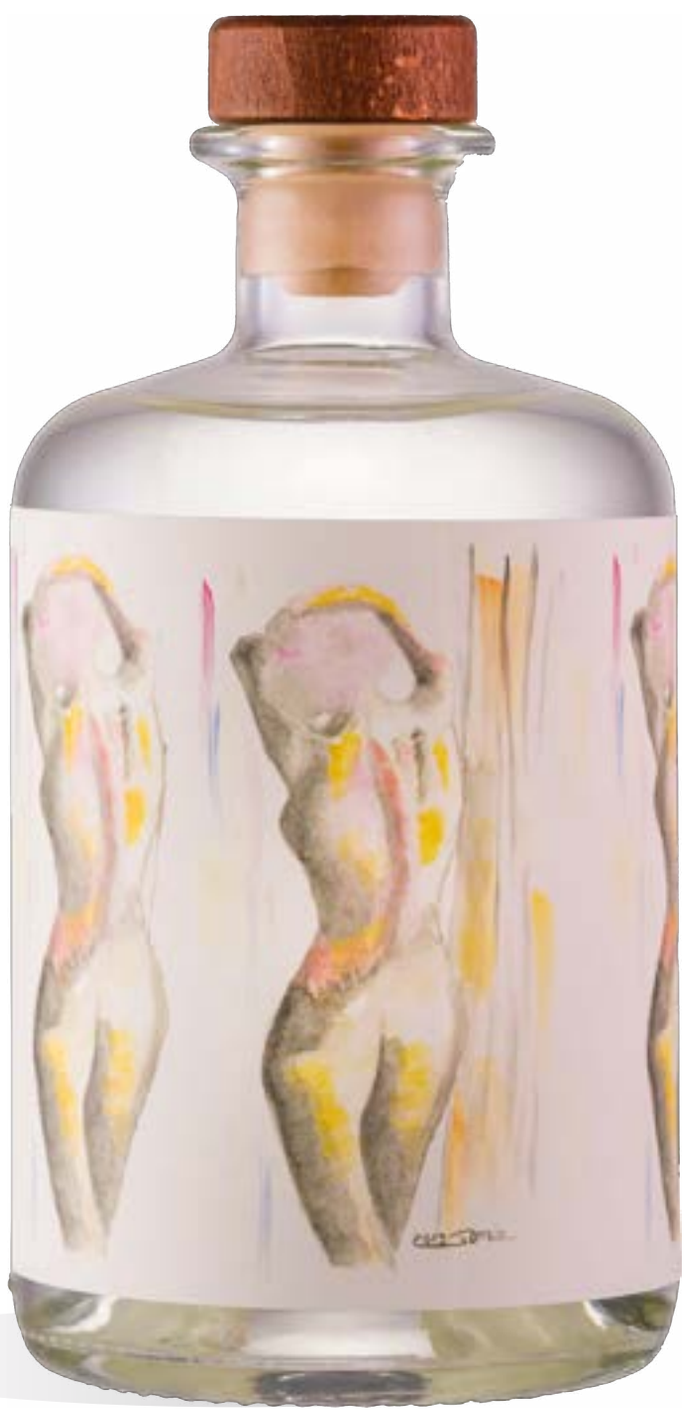
| | |
|---|---|
| FRUTTATO<br>*Fruity* | ○ ○ ○ ○ ○ |
| ERBACEO<br>*Herbaceous* | ○ ○ ○ ○ ○ |
| SPEZIATO<br>*Spicy* | ● ● ● ○ ○ |
| MORBIDEZZA<br>*Softness* | ● ● ● ○ ○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | | |
|---|---|---|
| LISCIO<br>GHIACCIATO | ● | *Smooth*<br>*Chilled* |
| MIXOLOGY<br>CON GHIACCIO | ● | *Mixology*<br>*with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Ginepro (Italia) | *Juniper (Italy)* |
| Scorze di agrumi (Italia) | *Citrus Peels (Italy)* |
| Cardamomo (India) | *Cardamom (India)* |
| Coriandolo (Italia) | *Coriander (Italy)* |
| Vaniglia Bourbon (Madagascar) | *Vaniglia Bourbon (Madagascar)* |
| Fave di Cacao (Ecuador) | *Cocoa Beans (Ecuador)* |



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

## *PINK EDITION*

### *“Thoughts”*

*A gin that with each sip gives a thought, just as the artist's stroke portrays the thoughtful yet serene and relaxed face of the modern woman. Citrus notes of pink grapefruit prevail in this pastel-colored gin, with the floral scent of Vence rose petals almost imperceptible.*

## NOTE GUSTATIVE

Secco, con vivaci note agrumate e un tocco speziato, il nostro Gin degli Artisti Pink Edition esalta il palato con la freschezza predominante delle bucce di pompelmo rosa italiano. Un’esperienza gustativa indimenticabile che lascia una scia di freschezza e raffinatezza.

## *TASTING NOTES*

*Dry, with vibrant citrus notes and a hint of spice, our Gin degli Artisti Pink Edition delights the palate with the predominant freshness of Italian pink grapefruit peels. An unforgettable tasting experience that leaves a trail of freshness and sophistication.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 50 cl | Formati<br>*Format* |
| 40% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ● ○ ○ ○ ○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ● ● ● ○ ○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ● ● ● ○ ○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| FRUTTATO<br>*Fruity* | ● ● ● ● ○ |
| ERBACEO<br>*Herbaceous* | ● ● ○ ○ ○ |
| SPEZIATO<br>*Spicy* | ● ○ ○ ○ ○ |
| MORBIDEZZA<br>*Softness* | ● ○ ○ ○ ○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | | |
|---|---|---|
| LISCIO GHIACCIATO | ● | *Smooth Chilled* |
| MIXOLOGY CON GHIACCIO | ● | *Mixology with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Ginepro (Italia) | *Juniper (Italy)* |
| Scorze di agrumi (Italia) | *Citrus Peels (Italy)* |
| Cardamomo (India) | *Cardamom (India)* |
| Coriandolo (Italia) | *Coriander (Italy)* |
| Pompelo Rosa (Italia) | *Pink Grapefruit (Italy)* |
| Rosa di Vence (Italia) | *Rosa di Vence (Italy)* |

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

## *MAGIC COLORS EDITION*

### *“Les fleurs du mal”*

*The artwork created with watercolors on Fabriano paper was crafted by the artist to express the scents and variety of colors that our Artists' Gin Magic Colors Edition can assume. The colors of the flowers represent the possible shades the product can take on when mixed with other ingredients as its pH changes. The aroma of juniper persists and prevails over citrus, floral, and spicy notes. A rich and generous gin that delights the olfactory senses.*

## NOTE GUSTATIVE

Al palato si percepisce ginepro, cardamomo verde e i semi di coriandolo che regalano note gustative agrumate e speziate.  I fiori di Clitoria Tematea danno colore, rotondità e morbidezza.

## *TASTING NOTES*

*On the palate you can perceive juniper, green cardamom and coriander seeds that give citrus and spicy taste notes. The flowers of Clitoria Tematea give color, roundness and softness.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 50 cl | Formati<br>*Format* |
| 40% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ●●●●○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ●●●○○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ●●●○○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| FRUTTATO<br>*Fruity* | ●○○○○ |
| ERBACEO<br>*Herbaceous* | ●○○○○ |
| SPEZIATO<br>*Spicy* | ●●●○○ |
| MORBIDEZZA<br>*Softness* | ●●○○○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | |
|---|---|
| LISCIO GHIACCIATO | ● *Smooth Chilled* |
| MIXOLOGY CON GHIACCIO | ● *Mixology with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Ginepro (Italia) | *Juniper (Italy)* |
| Scorze di agrumi (Italia) | *Citrus Peels (Italy)* |
| Cardamomo (India) | *Cardamom (India)* |
| Coriandolo (Italia) | *Coriander (Italy)* |
| Finocchietto (Italia) | *Fennel (Italy)* |
| Butterfly Pea (Asia) | *Butterfly Pea (Asia)* |

# BLU EDITION
## “POP-ART COCKTAIL”

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. 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.

### *BLU EDITION*
### *“POP-ART COCKTAIL”*

*A painting that might recall the style of the famous Spanish artist with a cubist touch. The Pop-Art, acronym for Popular Art, is clearly recognized, representing a meeting point between art and common people. We have associated it with the Artists' Gin Blue Edition with its multifaceted and popular taste. It recalls the meeting of scents and colors of continental forests, alternating with the smell of fruits, bramble flowers, and undergrowth after the rain.*

## 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.

### *TASTING NOTES*

*The flavors of blueberries, blackberries, raspberries, and goji berries are distinctly recognizable. Smooth and rich on the palate with a slight sweet and acidic note. A somewhat earthy and mineral gin with a delicate character.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 50 cl | Formati<br>*Format* |
| 40% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ●●●○○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ●●○○○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ●●●○○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| FRUTTATO<br>*Fruity* | ●●●●○ |
| ERBACEO<br>*Herbaceous* | ●○○○○ |
| SPEZIATO<br>*Spicy* | ◐○○○○ |
| MORBIDEZZA<br>*Softness* | ●●●○○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | |
|---|---|
| LISCIO GHIACCIATO | *Smooth Chilled* |
| MIXOLOGY CON GHIACCIO | *Mixology with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Ginepro (Italia) | *Juniper (Italy)* |
| Scorze di agrumi (Italia) | *Citrus Peels (Italy)* |
| Cardamomo (India) | *Cardamom (India)* |
| Coriandolo (Italia) | *Coriander (Italy)* |
| Frutti Rossi (Italia) | *Red Fruits (Italy)* |

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

## *BLACK EDITION*
### *“1930”*

*A glance at the past, a futuristic touch, to express the character of a unique and classy gin that reveals the taste of slow aging in barrels. Artists' Gin Black Edition is like a perfectly fitting suit. The scent of juniper berries from the Italian Apennines blends with the notes of the finest tannins released by the barrel where it rests for a few weeks, with a slight hint of leather.*

## NOTE GUSTATIVE

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

## *TASTING NOTES*

*Smooth and velvety. Notes of vanilla alternate with the woody flavor of sandalwood and Palo Santo.*

## VALORI GENERALI
*GENERAL VALUES*

| | |
|---|---|
| +4°C | Temperatura di servizio<br>*Service Temperature* |
| 50 cl | Formati<br>*Format* |
| 40% vol. | Grado alcolico<br>*Alcohol* |

## ASPETTO
*APPEARANCE*

| | |
|---|---|
| COLORE<br>*Color* | ●●○○○ |

## AROMA
*AROMA*

| | |
|---|---|
| INTENSITÀ<br>*Intensity* | ●●●○○ |
| COMPLESSITÀ<br>*Complexity* | ●●●●○ |

## GUSTO
*TASTE*

| | |
|---|---|
| FRUTTATO<br>*Fruity* | ○○○○○ |
| ERBACEO<br>*Herbaceous* | ●○○○○ |
| SPEZIATO<br>*Spicy* | ●●○○○ |
| MORBIDEZZA<br>*Softness* | ●●●○○ |

## COME SERVIRLO
*HOW TO SERVE IT*

| | |
|---|---|
| LISCIO GHIACCIATO | ● *Smooth Chilled* |
| MIXOLOGY CON GHIACCIO | ● *Mixology with ice* |

## LE BOTANICHE
*THE BOTANICALS*

| | |
|---|---|
| Ginepro (Italia) | *Juniper (Italy)* |
| Scorze di agrumi (Italia) | *Citrus Peels (Italy)* |
| Cardamomo (India) | *Cardamom (India)* |
| Coriandolo (Italia) | *Coriander (Italy)* |
| Finocchietto (Italia) | *Fennel (Italy)* |

*In ricordo di un Amico,*
*un mentore, una guida silenziosa*
*che ha reso possibile  questo sogno.*

*In memory of a friend,*
*a mentor, a silent guide*
*who made this dream possible.*

# CONTATTI

*CONTACTS*

## UFFICIO COMMERCIALE

*SALES OFFICE*

info@anonimadistilleriaitaliana.it

amministrazione@anonimadistilleriaitaliana.it

## DIRETTORE COMMERCIALE

*SALES DIRECTOR*

**Andrea Martinelli**

andrea@anonimadistilleriaitaliana.it

+39 328 199 9862

## ORDINI

*ORDERS*

ordini@anonimadistilleriaitaliana.it

+39 327 235 7425

Anonima Distilleria Italiana
è seguita creativamente da: albertoiob.com

*Anonima Distilleri Italiana*
*a is creatively supported by: albertoiob.com*

ANONIMA
DISTILLERIA
ITALIANA

In ogni sorso, un universo di emozioni. **Anonima Distilleria crea esperienze sensoriali uniche, intrecciando la magia degli ingredienti naturali con l'arte della distillazione artigianale.** Lasciati incantare dai nostri prodotti unici, dove il passato e il presente si incontrano in un abbraccio poetico. Ogni bottiglia è una storia da vivere e custodire.

*In every sip, a universe of emotions.* ***Anonima Distilleria crafts unique sensory experiences, weaving the magic of natural ingredients with the art of artisanal distillation.*** *Let yourself be enchanted by our unique products, where past and present meet in a poetic embrace. Each bottle is a story to be lived and treasured.*

ANONIMA
DISTILLERIA
ITALIANA

2025 © ADI Group S.r.l.s.
Tutti i diritti riservati

*All rights reserved*