



CRAFT_n Co.



BEE SELECTION



DRINK LIKE A REAL VENETIAN

Sant'Erasmus è l'anima agricola della laguna veneziana, un'isola quasi incontaminata che da secoli nutre Venezia con le sue terre fertili e salmastre. Un luogo unico dove il terreno sabbioso e il microclima marino creano un terroir inimitabile, capace di conferire alle piante aromatiche proprietà organolettiche intense, complesse e autentiche. È da questo patrimonio vegetale e culturale che nascono i distillati di Sospiri Botaniche Veneziane: prodotti che parlano la lingua della laguna, portando nel bicchiere note fresche, salmastre, erbacee e balsamiche, in equilibrio perfetto tra mare e terra.

Ogni bottiglia racchiude un vero e proprio racconto di territorio.

L'acqua utilizzata proviene dalle sorgenti del Monte Grappa, mentre la produzione, interamente artigianale, è improntata alla sostenibilità: assenza totale di plastica, etichette in cotone colorate con pigmenti naturali ricavati dagli scarti botanici e una filiera corta, gestita con rispetto per l'ambiente.

Sospiri Botaniche Veneziane è un'interpretazione liquida del territorio, che esalta la biodiversità lagunare con eleganza e verità.





GIN DEI SOSPIRI

Gin che interpreta la laguna veneziana in chiave elegante e contemporanea. Il ginepro apre il sorso con freschezza, lasciando spazio a note erbacee e vegetali che richiamano l'orto di Sant'Erasmo. La salinità delicata della salicornia dona equilibrio e profondità, rendendo il distillato morbido, vellutato e versatile in miscelazione.

Botaniche principali: ginepro selvatico, basilico, timo limonato, carciofo violetto di Sant'Erasmo, salicornia e cardo mariano.

Gradazione alcolica: 40% vol
Formato bottiglia: 70 cl



GIN DEI SOSPIRI INTENSIVE

Un gin dal carattere deciso, pensato per chi ricerca struttura e intensità aromatica. Il ginepro selvatico è protagonista assoluto, con un profilo secco e balsamico che si sviluppa su note erbacee profonde. Diretto e persistente, mantiene un forte legame con la laguna, offrendo precisione e personalità.

Botaniche principali: ginepro selvatico, finocchietto di mare, pigna di cipresso e santonico.

Gradazione alcolica: 44% vol
Formato bottiglia: 70 cl



BITTER DEI SOSPIRI - RADICI VENEZIANE

Bitter artigianale che trova nelle radici veneziane e nelle botaniche lagunari la propria identità. Infusi di erbe, foglie e radici costruiscono un profilo erbaceo ed equilibrato, con un'amarezza asciutta e persistente, una leggera nota salmastra e un basso contenuto zuccherino. Anche il colore "cardinalizio" è naturale, ottenuto esclusivamente dall'estratto vegetale di rapa rossa.

Botaniche principali: assenzio marittimo, tarassaco, camomilla, foglie di carciofo, finocchio marino, rabarbaro, salicornia e rapa rossa.

Gradazione alcolica: 25% vol
Formato bottiglia: 70 cl



SPIRITIOCCULTI
Ambasciatori del gusto





INTRIGO ROSSO

Vermouth che interpreta la Venezia storica attraverso un profilo intenso e seducente, ispirato alla tradizione erboristica della Serenissima e ai suoi viaggi lungo la via delle spezie. Intrigo nasce da un intreccio di vini internazionali: Chardonnay e Merlot, coltivati nelle terre dei Dogi, affiancati dalla Malvasia dell'isola di Sant'Erasmus, storicamente considerata l'orto di Venezia.

La ricetta è arricchita da spezie aromatiche, agrumi del Mediterraneo e da una nota di ciliegia, elemento distintivo che dona rotondità e profondità, bilanciando le componenti speziate e amaricanti di artemisia e scorze di arancio. Il risultato è un vermouth complesso, elegante e avvolgente, pensato per una miscelazione evocativa e contemporanea. È il vermouth più premiato al mondo del 2022.

Botaniche principali: ciliegia, artemisia, scorze di arancio e spezie aromatiche

Gradazione alcolica: 16% vol

Formato bottiglia: 75 cl



INSOLITO VERMOUTH

Vermouth di carattere complesso e originale, nato da una ricerca meticolosa sulle materie prime e da una profonda interpretazione del territorio trevigiano. Il Radicchio Rosso di Treviso IGP macerato in grappa di prosecco ne definisce l'anima, donando note aromatiche intense, un gusto vellutato e un equilibrio raffinato tra amaro e dolce. Il vino base da uva Glera atto a divenire prosecco DOP e un coro di 13 spezie completano una struttura elegante, profonda e sorprendente, pensata per la mixology moderna e per la ristorazione di ricerca. Il colore rosso profondo è completamente naturale, ottenuto dal Radicchio Rosso di Treviso IGP.

Botaniche principali: Radicchio Rosso di Treviso IGP, zenzero e spezie aromatiche

Gradazione alcolica: 17% vol

Formato bottiglia: 75 cl



INTRIGO ROSSO - GOLDEN AGED

LIMITED EDITION

Rappresenta l'evoluzione di Intrigo Rosso Vermouth attraverso il tempo e il legno. Questa edizione limitata nasce da un affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese, durante il quale il vermouth matura e si armonizza, sviluppando una struttura più ampia e profonda. Il passaggio in legno accentua la complessità aromatica, dona maggiore rotondità al sorso e allunga la persistenza, valorizzando l'equilibrio tra la dolcezza della ciliegia, la speziatura e le componenti amaricanti.

Un vermouth strutturato, prodotto in tiratura limitata e numerata; Intrigo Rosso Golden Aged è realizzato in 333 bottiglie, pensate per una degustazione consapevole e per una miscelazione di alto profilo.

Botaniche principali: ciliegia, artemisia, scorza di arancio, spezie aromatiche

Gradazione alcolica: 16% vol

Formato bottiglia: 75 cl



INSOLITO VERMOUTH - GOLDEN AGED

LIMITED EDITION

Una Versione di Insolito che nasce per esplorare una dimensione più profonda e meditativa del Vermouth di Treviso. Dopo la produzione, il vermouth viene affinato per 12 mesi in tonneau ex Brandy, dove vino, Radicchio Rosso di Treviso IGP, grappa e spezie evolvono lentamente, fondendosi in una struttura più ampia, complessa e rotonda. L'affinamento dona maggiore profondità aromatica, morbidezza e persistenza, mantenendo intatta l'identità del prodotto. Questo primo Lotto è stato prodotto tiratura limitata e numerata (986 bottiglie) e pensato per professionisti e appassionati alla ricerca di un vermouth unico.

Botaniche principali: Radicchio Rosso di Treviso IGP, zenzero e spezie aromatiche

Gradazione alcolica: 17% vol

Formato bottiglia: 75 cl

TIERRA Y ESPIRITUS



Tierra y Espiritus è una casa produttrice con sede a Oaxaca, in Messico, che si dedica alla valorizzazione del mezcal attraverso una filiera completa e consapevole, dalla coltivazione del maguey fino all'imbottigliamento. L'azienda collabora con diversi palenques nelle Valli Centrali, sostenendo un'agricoltura rispettosa e un approccio produttivo che preserva biodiversità, tradizione e identità territoriale.

In questo contesto, il territorio gioca un ruolo fondamentale: l'altitudine dei Valles Centrales, insieme alle forti escursioni termiche e all'intensa esposizione solare, rallenta naturalmente la maturazione dell'agave. Questo processo permette una maggiore concentrazione aromatica nella pianta, dando vita a mezcal più definiti, tesi e profondamente legati al loro luogo di origine, come nel caso delle produzioni provenienti da San Dionisio Ocotepec.

Ogni fase del processo è seguita con attenzione: dalla selezione dei semi nei vivai fino alla raccolta delle piante mature, che possono richiedere anche oltre dieci anni di crescita. La produzione avviene secondo metodi artigianali, con cottura in forni conici interrati, fermentazioni spontanee e doppia distillazione, garantendo un prodotto autentico e coerente con il territorio.

I mezcal di Tierra y Espiritus sono così l'espressione diretta di questo equilibrio tra ambiente, tempo e sapere umano: distillati identitari, eleganti e complessi, capaci di raccontare Oaxaca in ogni sorso.

Tierra y Espiritus entra a far parte della community Craft grazie alle connessioni sviluppate da Mariano Tetro, agave specialist di Craft 'N' Co., che ha individuato in questa realtà un partner coerente con la visione del progetto, orientata alla qualità, alla ricerca e alla valorizzazione delle filiere autentiche.





SUSPIRO DEL ALMA - ESPADÍN

Suspiro del Alma è un mezcal artigianale che nasce come omaggio alla cultura e alla memoria, un distillato che racchiude l'anima più autentica di Oaxaca. Realizzato da agave Espadín, segue un processo produttivo tradizionale che valorizza ogni fase della lavorazione, dalla cottura lenta in forni di pietra alla fermentazione naturale fino alla distillazione.

Il profilo è fine ed equilibrato: al naso si percepiscono note di maguey fresco, leggere sfumature agrumate e un delicato accento affumicato. Al palato risulta morbido, armonico e molto piacevole, con una bevuta pulita che lo rende perfetto sia per la degustazione sia per un approccio più introduttivo al mondo del mezcal.

Un prodotto elegante e accessibile, capace di esprimere con immediatezza la tradizione mezcatera.

Gradazione alcolica: 40% vol

Formato bottiglia: 70 cl



CASA DE MI MADRE - MADREQUISHE

Casa de mi Madre è un mezcal che rappresenta un ritorno alle origini, una celebrazione della terra e delle tradizioni familiari. Prodotto a partire da agave Madrequishe, varietà più complessa e strutturata, esprime un carattere più deciso e profondo, mantenendo sempre un grande equilibrio.

La lavorazione artigianale segue i metodi tradizionali della regione: cottura in forni interrati, fermentazione spontanea e distillazione che preserva la ricchezza aromatica del maguey. Il risultato è un mezcal intenso e distintivo, con note erbacee e vegetali, accompagnate da sfumature minerali e un'affumicatura più marcata. Al palato è persistente, elegante e strutturato, pensato per una degustazione più consapevole.

Un prodotto sofisticato, ideale per chi ricerca profondità e autenticità nel bicchiere.

Gradazione alcolica: 45% vol

Formato bottiglia: 70 cl

AMARO TONY

Amaro Tony è un progetto firmato Daria Spirits, distilleria friulana con sede a Pasiàn di Prato, che fa delle botaniche locali e della tradizione erboristica il punto di partenza per una visione contemporanea dell'amaro.

Dotata di alambicco Müller, la distilleria lavora mettendo al centro qualità delle materie prime, attrezzatura e attenzione al dettaglio, prima di qualsiasi compromesso produttivo.



AMARO TONY

Amaro Tony nasce con un immaginario preciso e riconoscibile, ispirato agli anni '80 e all'energia della disco music: un amaro conviviale, diretto, pensato per essere vissuto prima ancora che bevuto. La ricetta si basa su 12 erbe, foglie e radici, lavorate esclusivamente con ingredienti naturali, senza scorciatoie.

Al naso emergono profumi di arancia amara, china calissaya e rosa canina, che si fondono con le note più fresche e aromatiche di melissa e achillea. Il sorso è equilibrato, intenso ma armonico, con una struttura che lo rende estremamente piacevole e versatile anche nella miscelazione, mantenendo sempre una forte identità. Amaro Tony è un prodotto senza tempo, pensato per chi cerca carattere, qualità e una bevuta autentica.

Botaniche principali: arancia amara, china calissaya, rosa canina, melissa, achillea

Gradazione alcolica: 28% vol

Formato bottiglia: 70 cl

The background is a solid dark blue color. It features several yellow geometric shapes, including lines and polygons, scattered across the frame. Some shapes are partially cut off by the edges of the image. The text is centered in the middle of the page.

**IMBOTTIGLIAMENTI
DELLA COMMUNITY**



PLANTATION RUM SINGLE CASK PARAGUAY 2019 - CRAFT SELECTION

Rum single cask in stile spagnolo, selezionato per la sua grande bevibilità ed equilibrio. Prodotto in Paraguay da melassa, viene distillato in column still dopo una fermentazione di 2-3 giorni, dando origine a un distillato pulito, morbido e naturalmente elegante. Con note di vaniglia, miele, frutta gialla e leggere sfumature speziate. Il sorso è rotondo, pulito e persistente, ideale per una degustazione elegante.

La sua unicità nasce da un percorso di triplo affinamento: 3 anni in clima tropicale in botti ex Bourbon, seguiti da 1 anno in botti ex Ferrand e da un'ulteriore maturazione di 1 anno in botte ex Kyrö Rye Whisky, che dona complessità senza compromettere l'equilibrio. Imbottigliato come single cask in sole 130 bottiglie, rappresenta il primo imbottigliamento Craft, selezionato direttamente dalla community.

Affinamento: tripla maturazione
(ex Bourbon, ex Ferrand e ex Kyrö Rye Whisky)

Gradazione alcolica: 45,7% vol

Formato bottiglia: 70 cl