



**TERRA WILD SPIRITS**  
CATALOGO 2025



COMPANY ....	2	33 ....	WHISKY IS THE LIMIT
GIN TERRÆ ....	4	38 ....	LIMESTONE
BOX E MIGNON ....	9	44 ....	VEGG WHITE
PADRES DE LA TIERRA ....	10	46 ....	SHARAB
ESPIRITU MONTARAZ ....	15	68 ....	MERCHANDISING
AUTENTICA TEQUILERA ....	21	79 ....	CONTACTS
BITTER PARMA ....	31		



# Giovanni Campari

Mi definisco un visionario, uno sperimentatore consacrato alle fermentazioni, ma più in generale un alchimista delle trasformazioni alimentari. La ricerca esperienziale mi ha sempre portato a viaggiare, non per raggiungere una meta ma per attraversare il mondo e raccogliere esperienze. Come per Odisseo, il viaggio nasce per il desiderio di raggiungere una meta ma si rivela l'esperienza fine a se stessa ciò che conduce alla conoscenza, è la realizzazione di una natura che insegue l'avventura. Il senso di questa ricerca non c'è, non c'è un fine: la ricerca in se stessa è il fine.

Dopo la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma, nel 2007 insieme a due soci ho fondato Birrificio del Ducato e l'ho portato a diventare il birrificio italiano più premiato di sempre con oltre 120 premi raccolti nelle competizioni birrarie nazionali ed internazionali dal 2007 al 2019.

In 12 anni ho sviluppato metodi di produzione innovativi (utilizzando ingredienti, lieviti, sistemi di lavorazione e invecchiamento dal mondo del vino, del sake e dei distillati) e birre altamente sperimentali che hanno riscontrato molto successo nella community internazionale, diventando in alcuni casi esempi dello stile e capisaldi di nuove tendenze.

Ad aprile 2020 ho venduto tutte le mie quote di Birrificio del Ducato a Duvel Moortgat e dato le dimissioni, dopo il General Certificate in Distilling ottenuto a Londra, molti mesi di prove su piccoli alambicchi e una esperienza in una rinomata distilleria dell'Alto Adige, a febbraio 2021 ho finalmente lanciato TERRA WILD SPIRITS, un progetto di distilleria itinerante per portare il terroir in distillati e liquori.



# I Nostri Valori

La Natura è l'unica vera madre di tutti noi, l'arte è sempre una sua imitazione.

Proprio come il terroir si esprime nel vino, lasciamo che la natura si esprima nei nostri spiriti.

Il territorio è protagonista assoluto dei nostri distillati, quelli che provengono da terre lontane sono prodotti insieme ad artigiani custodi di tradizioni ancestrali, nel rispetto della natura locale.

I nostri prodotti hanno tutti una forte identità legata alla terra dalla quale provengono, le piante selvatiche che utilizziamo sono in grado di dare una fotografia autentica e vera del proprio terroir.

La ricerca verso l'eccellenza e l'unicità, passa attraverso percorsi di rigore e scelte difficili, di tempi ed evoluzioni dettate dalla natura che non possiamo accelerare.





# GIN TERRÆ



**Gin Terræ** ti porta in viaggio nelle più belle regioni italiane, un'esperienza di gusto vivida e tangibile di alte montagne, leggera brezza marina e campi baciati dal sole.

Distillati con metodo London Dry utilizzando unicamente botaniche selvagge che crescono spontanee in tre terre italiane: Dolomiti Orientali (**montagna**), Cinque Terre (**mare**), Pianura Emiliana (**campagna**).

Le botaniche che crescono selvagge riflettono l'identità delle aree più suggestive d'Italia. Tutte le botaniche vengono raccolte a mano nella giusta stagione, rispettando i cicli naturali.





# GIN NEVE



NEVE è un gin profondo e preciso, nato sulle *montagne* delle Dolomiti.

Netto e pulito, aroma di pino, bosco di montagna e radici. In bocca è fresco, balsamico, leggermente resinoso. Ideale per Gin & Tonic e Negroni netti e balsamici, si abbina bene a molti bitter e conferisce uno spunto balsamico a tutti i cocktail.

*Acque toniche consigliate:* neutre, mediamente dolci e mediamente amare, poco aromatiche.

*“La bellezza che il tempo scrive al trascolorare delle stagioni lascia tracce indelebili, il passaggio della nostra vita, impronta sottile su quel leggero strato di neve bianco opale.”*



**GIN NEVE**  
LONDON DRY GIN  
43% vol.  
cartone: 4 x 70 cl





# GIN ONDE



ONDE è un gin aromatico, sapido e solare che ricorda i profumi del *mare* delle Cinque Terre.

Profumo di brezza marina, alghe e arbusti selvatici della costa mediterranea, salato e minerale. Perfetto per Gin & Tonic dal gusto unico, la sua sapidità dona un tocco marino ad ogni cocktail; ideale nei martini, ottimo nei sour drinks.

*Acque toniche consigliate:* neutre, poco amare, poco dolci e poco aromatiche.

*“Palpitare lontano di scaglie di mare, attraverso scorci tra i rami dei pini e dei lecci. Una cicala che rompe il silenzio, lo schianto di una pigna che cade, la brezza gentile che porta il marino, l'onda frantumata sugli scogli.”*

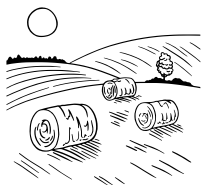


**GIN ONDE**  
LONDON DRY GIN  
41% vol.  
cartone: 4 x 70 cl





# GIN CAMPI



CAMPI è un gin morbido, cremoso e avvolgente, ha il profumo della *campagna* Emiliana in estate.

Profuma come il fieno in estate, con note di crema di latte e foglia di pomodoro. Molto morbido, cremoso, quasi dolce. Ampiamente utilizzato in miscelazione, dona ad ogni cocktail morbidezza ed una particolare nota di panna.

*Acque toniche consigliate:* neutre o agrumate, poco amare, mediamente dolci.

*“Sento l'odore della terra, il profumo del fieno falciato e asciugato al sole. Dolci colline all'orizzonte, l'azzurro, il verde e l'oro davanti agli occhi.”*



**GIN CAMPI**  
LONDON DRY GIN  
39% vol.  
cartone: 4 x 70 cl





# BOX E MIGNON



## Box Esperienza.

Composta da 2 tumbler in cristallo serigrafati Gin Terræ, 1 mignon Neve da 100 ml, 1 mignon Onde da 100 ml, 1 mignon Campi da 100 ml, 1 tonic water da 200 ml, 1 Indian Tonic da 200 ml, 1 herbal tonic da 200 ml)



## Cartone espositore.

Composto da 24 mignon miste da 100 ml (8 Gin Neve da 100 ml, Gin Onde da 100 ml, Gin Campi 100 ml).



## Mini box Gin&Tonic.

Composto da 1 mignon di Gin Terræ da 100ml (Neve, Onde, Campi) e 1 Tonic Water Limestone da 200ml. Ordinabile in 24 pezzi (8 Neve, 8 Onde, 8 Campi).







Distillati artigianali che provengono da tre terre del Messico selvaggio.

Ogni bottiglia nasce da una esperienza vissuta nel territorio, attraverso tecniche ereditate da mastri distillatori, custodi di tradizioni ancestrali tramandate di generazione in generazione.

I **Padres de la Tierra** nascono per catturare l'essenza di un territorio, il Messico, distillandone il carattere autentico per regalare un viaggio fatto di sapori e profumi delle sue terre selvagge.

L'arida terra del deserto di *Chihuahua*, le rocce della sierra di *Durango*, gli altopiani di *Jalisco*: tre terre, tre identità diverse, tre spiriti per raccontarle.





# SOTOL PADRE DE LAS SERPIENTES



Sotol Padre de las Serpientes è un distillato di Dasyliirion, una pianta grassa diversa dall'agave che cresce spontanea nel deserto del Messico del Nord. Viene prodotto con metodo artigianale, cuocendo le piante in forni di mattoni interrati su braci di legno di noce da cui prende il caratteristico sentore affumicato. Le piante cotte vengono poi fermentate spontaneamente e infine distillate in alambicchi di rame riscaldati a fuoco vivo, alimentato a legna.

Il nostro Sotol Padre ha un gusto unico, note vegetali di peperoncino jalapeño verde accompagnate da sentori affumicati, di cuoio e un finale terroso. Sotol è lo spirito autentico del deserto di Chihuahua.

Suggerimento di utilizzo: Murcielago (Paloma con Sotol), Sotolita (Tommy's con Sotol), cocktail con frutta tropicale e verdura oppure bevuto liscio. Ottimo se abbinato a scioppi e cordiali al peperone.

Curiosità: Sotol Padre de Las Serpientes è il primo Sotol prodotto da un europeo in Messico.



SOTOL PADRE  
DISTILLATO DI DASYLIRION  
42% vol.  
cartone: 4 x 70 cl





# PADRE DE LOS JAGUARES



Padre de los Jaguares è distillato piante adulte di Agave Azul (Tequila Weber) che crescono nello stato di Jalisco, un tequila artigianale dal gusto morbido con note fruttate e speziate.

Viene prodotto a partire da piante mature (8-10 anni) cotte a vapore in forni di mattoni per 3 giorni. Il mosto ottenuto viene poi fermentato in vasche aperte ed infine distillato due volte nei classici alambicchi di acciaio. Il risultato è un gusto morbido e fruttato, vegetale con delicate note di marzapane date dal lievito usato dalla distilleria.

Suggerimento di utilizzo: Paloma, Margarita oppure bevuto liscio.

Curiosità: circa il 90% dei distillati messicani provengono dall'Agave della varietà Tequilana Weber.



PADRE DE LOS JAGUARES  
DISTILLATO DI AGAVE BLU  
40% vol.  
cartone: 4 x 70 cl



# PADRE DE LOS ALACRANES



Padre de los Alacranes è un ensemble, un distillato che si ottiene dalla unione di piante diverse, in questo caso Dasyilirion e Agave Cenizo, che crescono selvagge tra le rocce sulla sierra di Durango.

Le piante di agave Cenizo e di Dasyilirion vengono cotte insieme in forni interrati, per poi essere fermentate e distillate in maniera artigianale. Dall'unione delle agavi selvatiche con le piante di Sotol nasce questo distillato così unico e inimitabile, sorprende per le sue note minerali e rocciose, profondo e complesso con una vena vegetale affascinante, le note vegetali dell'agave si intrecciano col gusto del dasyilirion; un vero crossover tra mezcal e sotol.

Suggerimento di utilizzo: Tommy's, in cocktail con frutta tropicale, oppure degustato liscio. Si abbina bene a sciroppi o cordiali alla Barbabietola e al Rabarbaro.

Curiosità: Durango viene chiamata dai Messicani "tierra de alacranes" cioè "terra di scorpioni".



PADRE DE LOS ALACRANES  
DISTILLATO  
DI AGAVE CENIZO & DASYLIRION  
44% vol.  
*cartone: 4 x 70 cl*











**ESPÍRITU  
MONTARAZ®**  
DESTILADO DE AGAVE

Nati nel cuore di Puebla, stato del Messico centro-orientale situato su un altopiano vulcanico, con una antica tradizione mezcalera fatta di produzioni molto piccole e pratiche antiche preparate di generazione in generazione.

I mezcal Montaraz onorano tradizioni ancestrali e portano nel mondo un carattere unico e nuovo: Puebla.

Protetti da Montaraz, il puma custode delle agavi e della tradizione del mezcal, ogni bottiglia viene prodotta a mano, con passione e rispetto per la natura.

Espíritu Montaraz vuole rappresentare nel mondo l'anima e cultura del mezcal di Puebla, a contraddistinguere i suoi mezcal non è solo un territorio ma soprattutto il processo ancestrale, che a Puebla prevede una fermentazione naturale in pelli di vacca, cui segue la distillazione in piccoli alambicchi di terracotta. Solo pochissimi produttori praticano questi metodi.

Il risultato è un prodotto dalle caratteristiche incredibile che solo la natura e il tempo sanno dare.



# ESPADIN ANCESTRAL



Mezcal Ancestral di Agave Espadín, cotta in forni interrati. Dopo la cottura le agavi vengono macinate a mano e fermentate in sacche ottenute dalla pelle bovina (caratteristica dello stato di Puebla) la distillazione avviene in piccoli alambicchi di terracotta.

Minerale e profondo, un mezcal di gran complessità organolettica, sentori terrosi e animali, fresca acidità ed un finale piuttosto secco.

ESPADIN ANCESTRAL  
46% vol.  
cartone: 6 x 50 cl





# PAPALOMETL ANCESTRAL



Mezcal Ancestral di Agave Papalometl silvestre, una agave tipica di Puebla appartenente allo stesso genere del Tobilà. Dopo la cottura le agavi sono macinate a mano e fermentate in sacche ottenute dalla pelle bovina (tipica dello stato di Puebla) la distillazione avviene in piccoli alambicchi di terracotta.

Molta freschezza al naso, note vegetali marcate e una certa grassezza oleosa in bocca. Molto minerale e terroso, un mezcal sfaccettato ma facile da bere.

PAPALOMETL ANCESTRAL

46% vol.

cartone: 6 x 50 cl





# PECHUGA MOLE ANCESTRAL



Mezcal Ancestral di Agave Espadin macinate a mano e fermentate in sacche ottenute dalla pelle bovina. I mezcal Pechuga sono delle produzioni molto rare e in piccolissime quantità, vengono prodotti dalle famiglie mezcalere per celebrare particolari avvenimenti come matrimoni, battesimi o durante los dias de los muertos. Un mezcal viene ri-distillato in alambicchi di terracotta all'interno dei quali vengono appesi pezzi di carne di animali, generalmente il petto (pechuga). Questo particolare Pechuga è fatto con carne di tacchino cosparso di mole poblano, la tipica salsa messicana che ha origine a Puebla fatta con molti ingredienti tra cui cioccolato e spezie. Ogni famiglia ha la sua ricetta. Al naso sorprende per le note di spezie calde derivanti dal mole, in bocca rivela un profilo molto insolito per un mezcal, con note di cioccolato fondente e spezie tostate, bilanciate da una parte fruttata. Il vero “mezcal gastronomico”.

PECHUGA MOLE ANCESTRAL

47% vol.

cartone: 6 x 50 cl





# ESPADIN ARTESANAL



Mezcal Artesanal di Agave Espadín cotta in forni interrati, fermentazione spontanea in tini di legno e distillazione in alambicco di rame.

Complesso, rustico ma elegante, le note di agave cotta sono ben presenti e accompagnate da sentori di fermentazione ed una fresca vena acida, la parte di fumo non prevale ma ben si integra come componente imprescindibile mai sopra le righe.

ESPADIN ARTESANAL

46% vol.

cartone: 6 x 50 cl











## AUTENTICA TEQUILERA

Con un'eredità lunga oltre un secolo, il nome della famiglia Orendain è diventato sinonimo di qualità ed eccellenza senza pari nel mondo del Tequila. Da Jalisco, nel cuore della Valle del Tequila, Auténtica Tequilera produce tequila con passione, rispetto e un profondo impegno per le proprie radici. Ogni goccia nasce da una tradizione familiare secolare, tramandata di generazione in generazione, dove la sapienza artigianale incontra un incrollabile standard di qualità.

All'interno della distilleria, "La Auténtica", viene curata ogni fase del processo: partendo dalla coltivazione dell'agave nei campi di proprietà, alla cottura, fermentazione e distillazione per finire col design di ogni bottiglia. Il risultato sono tequila autentici, con una propria identità, che onorano la proprie origini e si distinguono per purezza, eleganza ed eccellenza.



• TEQUILA •

**TIERRAS**  
• AUTÉNTICAS DE JALISCO •



TEQUILA

**ARSENAL**





TEQUILA

**ARSENAL**

Arsenal è un tequila versatile e vibrante, pensata per essere gustato senza troppe complicazioni e in buona compagnia. Il suo profilo moderno ed equilibrato lo rende la base perfetta per cocktail ricchi di gusto e personalità, è un tequila di alta qualità pensato per la miscelazione.



**AUTENTICA  
TEQUILERA**



TEQUILA

**ARSENAL**



# ARSENAL BLANCO



Fresco e delicato, con note erbacee di agave appena raccolta e floreali. Finale morbido, secco e pulito: molto facile da bere. Il tequila ideale per la miscelazione di Paloma e Margaritas.

**ARSENAL BLANCO**  
40% vol.  
cartone: 6 x 100 cl



**AUTENTICA  
TEQUILERA**





# ARSENAL REPOSADO



TEQUILA

**ARSENAL**

nvecchiato 4 mesi in botti di rovere americano ex Bourbon. Aromi di agave cotta, accompagnati da delicate note di vaniglia, caramello e miele. In bocca è morbido e dolce con note tostate di rovere e vaniglia. Un tequila da bere liscio o per aggiungere complessità e morbidezza nei cocktail.

**ARSENAL REPOSADO**

*40% vol.*

*cartone: 6 x 100 cl*



**AUTENTICA  
TEQUILERA**









• TEQUILA •

# TIERRAS

• AUTÉNTICAS DE JALISCO®

Tequila Tierras è il risultato di una meticolosa lavorazione artigianale, dove terra, tempo e tradizione convergono per creare un profilo sensoriale eccezionale. Ogni goccia riflette la pazienza e la competenza e la cura con cui l'agave viene coltivata e lavorata in ogni fase del processo. Il suo carattere pulito, complesso ed elegante rivela note sottili che invitano a gustarla pura, con rispetto e senza fretta.



**AUTENTICA  
TEQUILERA**



• TEQUILA •

# TIERRAS

• AUTÉNTICAS DE JALISCO®



# TIERRAS BLANCO



• TEQUILA •

## TIERRAS

• AUTÉNTICAS DE JALISCO •

Tequila di grandissima finezza ed eleganza, al naso ha un profilo complesso ma delicato, con fresche note erbacee e citriche. In bocca è morbido e setoso, dal corpo rotondo ed equilibrato. Il sapore dolce dell'agave cotta si fonde armoniosamente con delicate note agrumate ed erbacee. Un Tequila straordinario dalla bevuta incredibilmente facile.

**TIERRAS BLANCO**

42% vol.

cartone: 6 x 70 cl



**AUTENTICA  
TEQUILERA**





# TIERRAS REPOSADO



• TEQUILA •

## TIERRAS

• AUTÉNTICAS DE JALISCO •

Invecchiato 4 mesi in botti di rovere americano ex Bourbon. Aromi di agave cotta con delicate note di vaniglia, caramello e miele. Ha un corpo rotondo ed morbido. Il sapore dolce dell'agave si sposa con la tostatura del rovere americano rivelando un finale speziato di chiodi di garofano e pepe.

**TIERRAS REPOSADO**

*40% vol.*

*cartone: 6 x 70 cl*



**AUTENTICA  
TEQUILERA**



# TIERRAS CRISTALINO



• TEQUILA •

## TIERRAS

• AUTÉNTICAS DE JALISCO •

Invecchiato da 12 a 14 mesi in botti di rovere americano ex Bourbon, viene filtrato a carboni per togliere colore e le note tanniche del legno mantenendo la morbidezza e le note vanigliate date dall'invecchiamento. Delicati sensori di vaniglia e agave cotta marciano il gusto, con note di caramello e cioccolato bianco. Un tequila raffinato, pensato per palati esigenti, che unisce la complessità e la morbidezza di un tequila invecchiato con l'eleganza e la freschezza di un blanco.

**ARSENAL BLANCO**

40% vol.

cartone: 6 x 70 cl



**AUTENTICA  
TEQUILERA**









# BITTER

*Ricetta*  *Originale*

# PARMA



# BITTER

Ricetta  Originale

# PARMA

Un bitter gastronomico e rivoluzionario che si spinge oltre i confini della categoria, per esplorare nuovi territori del gusto.

Il classico aperitivo incontra il re dei formaggi italiani.

Nato dopo anni di prove su piccoli batch, Bitter Parma darà un tocco sapido, grasso ed originale ai vostri drink.



BITTER PARMA  
22% vol.  
cartone: 6 x 70 cl





# WHISKY IS THE LIMIT

Salim Duriaux-Hogga, fondatore di WITL, è un imbottigliatore indipendente svizzero con molti anni di esperienza nella selezione di Scotch Whisky dalle migliori distillerie, i cask selezionati sono tutti imbottigliati singolarmente (no blend) a grado pieno dopo aver subito un breve passaggio in pregiate botti di bourbon, sherry o grandi vini francesi. Bottiglie a tiratura limitatissima. Importato in esclusiva per l'Italia da Terra Wild Spirits.

*“Essere un imbottigliatore indipendente significa esprimermi attraverso il whisky. È la tappa principale di un viaggio ricco di sapori, condivisione e piacere. È anche la risposta a un'osservazione fatta troppo spesso negli ultimi anni, mentre il whisky sta vivendo una vera e propria età dell'oro: mentre la maggior parte dei grandi marchi si assomiglia, i loro prodotti non ci somigliano.”*

*“La mia ambizione è infrangere i codici, innovare, sorprendere, offrendo whisky autentici ma atipici. Audace e libero nelle mie scelte, nel profondo rispetto dei distillati e degli artigiani con cui ho l'onore di lavorare, incarno attraverso i miei imbottigliamenti il motto che guida questa avventura fin dal primo giorno: Whisky Is The Limit.”*

Salim Duriaux-Hogga

# TOMINTOUL 2010

WHISKY IS  
THE LIAM

Tomintolui (Speyside)

Invecchiato 11 anni.

(cask #128/2010)

Affinamento finale in

Bourbon Hogshead 1st fill

Solo 409 bottiglie nel mondo.

profumo: vaniglia, cocco, con sentori maltati e terrosi.

gusto: toast, pepe, vaniglia, caramello, zenzero, torta di mele e note terrose.

finale: lungo con note di crema pasticcera e legno.

cask strenght 56,8% - 50 cl





# BLAIR ATHOL 2010



Blair Athol (Highland)

Invecchiato 12 anni

(cask #301692/2010)

completamente maturato in 2nd fill Sherry Hogshead.

Solo 387 bottiglie nel mondo.

*profumo:* spezie dolci di natale e uva sultanina, note di sherry delicate ma presenti.

*gusto:* spezie calde, mele e arance candite, note di cioccolato fondente, grande complessità e morbidezza.

*finale:* carattere legnoso delicatamente asciutto

cask strenght 56,9% - 50 cl



# CAOL ILA 2010

WHISKY IS  
THE LIMIT

Caol Ila (Islay)

Invecchiato 12 anni  
completamente maturato in 2nd fill  
Bourbon Hogshead (cask #314030/2010)  
Solo 415 bottiglie nel mondo.

*profumo:* torba fine, note di iodio e brezza marina.  
Limone e oliva si rilevano sia al naso che al palato.

*gusto:* la torba è presente ma non potente, con note  
fresche di limone e cenere fredda. Leggero sentore  
di vaniglia.

*finale:* elegante, dal carattere marino e torbato.

Cask strenght 58,5% - 50 cl











# Limestone

DRINK ORGANIC



# Limestone

DRINK ORGANIC

*Dall'Alto Adige acque toniche e sodati biologici e sostenibili.*

Il progetto “Limestone” nasce nel 2019 da un’ idea di tre imprenditori alto atesini, tutti con decenni di esperienza nel mondo del beverage e con la volontà di creare qualcosa di diverso ed autentico.

“Tutti i prodotti Limestone sono biologici e realizzati con le materie prime più pregiate che il mercato possa offrire. L’acqua della nostra sorgente alpina viaggia a pochi chilometri dalla produzione e ha un ruolo fondamentale nel dare il gusto unico e la freschezza ai nostri prodotti.

Oltre alle nostre pregiate materie prime usiamo carta riciclata che viene stampata 100% senza CO2 da un produttore locale. Anche i nostri cartoni sono forniti a KM zero da un partner sito nelle immediate vicinanze dello stabilimento produttivo.

Non crediamo che sia necessario far attraversare mezza Europa ad ingredienti ed imballaggi che possiamo trovare anche a casa nostra. Entro il primo quarto del 2023 saremo inoltre certificati «Climate Neutral» come azienda.”





**BIO TONIC WATER**

200 ml - Cartone 20 pz.

La classica in puro stile altoatesino. Vivace dal profumo inconfondibile. Una tonica neutra dalla bolla delicata, perfetta per esaltare ogni gin!



**BIO INDIAN TONIC**

200 ml - Cartone 20 pz.

Limestone Indian Tonic è una creazione innovativa che combina il classico sapore della tonica con note uniche ed esotiche.



**BIO HERBAL TONIC**

200 ml - Cartone 20 pz.

L'aromatica! Affascina con la freschezza delle erbe alpine e i delicati sentori di rosmarino e timo. Regala al palato un gusto corposo.





### **BIO PINK GRAPEFRUIT**

200 ml - Cartone 20 pz.

Un nuovo highlight nel paradiso dei drink. Con il meglio del pompelmo per un aroma ricco e naturale e un sapore pieno.



### **BIO BITTER APPLE**

200 ml - Cartone 20 pz.

Soda Bitter Apple vivace, fruttata e molto persistente al naso, conquista grazie alla freschezza della mela verde unita alla dolcezza della mela rossa.



### **BIO BITTER LEMON**

200 ml - Cartone 20 pz.

The bitter the better. Il buon vecchio bitter lemon, solo ancora più limonoso e semplicemente buono in modo unico.



### **BIO GINGER ALE**

200 ml - Cartone 20 pz.

Scopri la vivacità della Ginger Ale biologica Limestone. Una accattivante unione di zenzero profumato e acqua di sorgente alpina



### **BIO PASSION FRUIT**

200 ml - Cartone 20 pz.

Bitter sweet love. Dolcezza fruttata e leggera asprezza unite in un mixer davvero buono e autentico. Perfetto per le vibrazioni estive.



### **BIO GINGER BEER**

200 ml - Cartone 20 pz.

L'intensa. La nostra ginger beer si preannuncia già dal profumo come una autentica esplosione di gusto. Perfetta per ogni mix.



  
**Limestone**  
DRINK ORGANIC





Kacper e Piotr, barman professionisti polacchi, sono sempre stati mossi da una sfida, volevano creare un'alternativa vegana agli albumi d'uovo, un ingrediente chiave nelle ricette di cocktail classici, come sour e fizz. L'albume è l'ingrediente classico per montare la schiuma nei cocktail, tuttavia non è utilizzabile per tutti i tipi di clientela, ci sono persone con allergie alimentari all'albume e individui che scelgono una dieta vegana. Senza considerare i rischi di tossinfezioni alimentari legati ad una cattiva conservazione dell'albume d'uovo. Dopo diversi anni di innumerevoli prove e test del gusto, svilupparono con successo un ingegnoso sostituto vegano dell'albume d'uovo per i cocktail: Vegg White.



# VEGG WHITE



VEGG WHITE è un sostituto innovativo e completamente vegano dell'albume per cocktail, che a differenza dell'albume:

- ha un sapore e un odore neutri
- una volta aperto, puoi conservarlo in frigorifero fino a 45 giorni
- ha una durata di conservazione di 12 mesi chiuso
- la schiuma di VEGG WHITE non cambia consistenza e rimane stabile fino a 2 ore

Vantaggi rispetto agli altri foamer in commercio:

- Neutro: a differenza di molti altri prodotti non cambia il colore, l'aroma ed il gusto del drink
- Pre-batch: non avendo proteine che denaturano con alcol e acidi VeggWhite può essere usato nei pre-batch dei cocktail, un grosso vantaggio che semplifica il lavoro del bartender.
- Non solo Sour: Vegg White può essere usato per fare arie udibili, schiume pannose con sifone nitro e monta la schiuma semplicemente aggiungendo una soda al bicchiere nelle preparazioni in build.





# Sharab®

UN NUOVO MODO DI FARE MIXOLOGY

Il marchio dedicato a chi vive la mixology con passione e precisione. Una linea completa pensata per professionisti, bartender e locali che cercano qualità, freschezza e dettagli che fanno la differenza. Dalla selezione delle materie prime alla cura del formato, ogni prodotto Sharab nasce per esaltare la creatività dietro al bancone e rendere ogni drink un'esperienza unica.

Prodotti in Sicilia utilizzando le migliori materie prime, tutti i prodotti della linea Sharab hanno delle caratteristiche che li distinguono dalla concorrenza:

- ampia gamma di gusti, raffinati e non banali
- facilità di utilizzo in tutti i contesti di miscelazione, dalla quella classica alla low-alcòl e analcolica
- semplificazione del lavoro del barman, riduzione di tempi e sprechi
- convenienza



# CORDIAL

Linea molto variegata di Cordial (sciroppi acidificati) alla frutta e sciroppi per la miscelazione alcolica ed analcolica.

I Cordial di Sharab sono composti perfetti per completare ed arricchire ogni cocktail, realizzati con un basso contenuto di zucchero e con il giusto bilanciamento di acidi. Un mix perfetto di frutta, erbe, spezie e aromi naturali, offrono una vasta gamma di sapori che vanno dal fresco e fruttato al ricco e speziato.

Grazie alla loro versatilità possono essere utilizzati come ingrediente principale in numerose ricette, nonostante ne basti poco per caratterizzare ed arricchire qualsiasi drink. Ideali per chi cerca un tocco di raffinatezza nel proprio drink, i Cordial sono un elemento indispensabile nell'arte del bartending.

**Sharab**  
UN NUOVO MODO DI FARE MIXOLOGY



# CORDIAL



## CORDIAL MANDARIN

Mandarino e zenzero.

*bottiglia in vetro 500 ml  
cartone da 6 pz.*

Il succo di mandarino incontra la pungente nota dello zenzero. Un connubio perfetto per un cocktail diverso dal solito e dai sapori mediterranei.



## CORDIAL SPIRULINA

Alga spirulina e ananas.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Il gusto esotico del succo di ananas avvolto nel colore blu dell'alga spirulina, rende unico nel colore e nella freschezza ogni tuo drink.



## CORDIAL CUCUMBER

Cetriolo e foglie di olivo.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

L'estratto fresco del cetriolo incontra in infusione le foglie di ulivo secche. Con i suoi ingredienti semplici questo cordiale porterà eleganza e particolarità alle tue creazioni.



# CORDIAL



## CORDIAL BANANA

Banana, prezzemolo e vaniglia.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

La dolcezza fruttata della banana incontra il sentore erbaceo e pungente del prezzemolo, estratto a freddo e poi filtrato mantenendo il suo particolare sapore decisamente limpido.



## CORDIAL BLACK LIME

Black lime.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Da un'infusione di lime essiccati, nasce una variante nera del cordial lime. Con note affumicate e secche, questo cordiale farà la differenza nei tuoi drink.



## CORDIAL BLUEBERRY

Mirtillo.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Il Cordial che donerà un tocco di colore ai tuoi drink grazie alla colorazione blu, della buccia del mirtillo attribuitagli successivamente ai processi di lavorazione del succo.

# CORDIAL



## CORDIAL KIWI

Kiwi, limone verde e menta.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Il succo di kiwi acidificato con limone verde e aggiunta di acidi incontra la freschezza della menta pestata. Un cordiale che porta il sapore dell'estate e il colore di un equilibrio perfetto.



## CORDIAL LIME

Lime.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Un cordial classico, preparato con succo di lime chiarificato e rafforzato con citrico e malico. Il colore naturale, rende l'utilizzo di questo cordiale meno invasivo nel drink.



## CORDIAL SMOKY KISS

Fragola, cardamomo nero e fumo.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Le note affumicate e balsamiche del cardamomo, incontrano il rosso fruttato del succo di fragola chiarificato e acidificato, per avvolgerci in una sensualità di sapori.



# CORDIAL



## CORDIAL PEACH FLOW

Pesca e gelsomino.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

L'infusione dei fiori di gelsomino si perde in un mix equilibrato tra le note della pesca gialla. Limpidezza e raffinatezza fan sì che qualsiasi bollicina ne esalti i suoi sentori.



## CORDIAL PIMENTO ROSE

Rosa, pimento e garofano.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

L'eleganza della rosa bulgara infusa con le pungenti note del pimento e del garofano donano a questo cordiale leggerezza e aromaticità.



## CORDIAL WILD PINK

Pompelmo rosa, finocchietto selvatico, agave.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Il retrogusto leggermente amaro del succo di pompelmo rosa e l'aggiunta di sciroppo d'agave ed aroma di finocchietto selvatico, creando un mix che profuma di fresca estate.

# CORDIAL



## CORDIAL RHUBARB

Rabarbaro, limone e vaniglia.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

L'estratto dalle foglie di rabarbaro acidificato con succo di limone e le note della vaniglia del madagascar, creano la perfetta sinergia rendendolo un cordiale diverso dal solito.



## CORDIAL LEMON

Limone, menta e fiori di sambuco.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Dall'aromaticità del limone siciliano fusa con la freschezza della menta e dei fiori di sambuco, in un bilanciamento perfetto di acidità e dolcezza.



## CORDIAL RUBUS

Lampone.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Il succo di Lampone chiarificato e leggermente acidificato, con il suo inconfondibile aroma offrirà ai tuoi drink colore e sapore con un semplice tocco.



# CORDIAL



## CORDIAL PASSION STAR

Frutto della passione e vaniglia.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

L'avvolgente sapore del passion fruit, intensificato dai vari acidi e addolcito da un'estratto di vaniglia e zucchero, creano il bilanciamento perfetto per un drink dal sapore esotico.



## CORDIAL VIOLET

Violetta, mora e cioccolato bianco.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Il cioccolato bianco fa da base alle note floreali della Violetta, il succo di mora e gli acidi lo bilanciano perfettamente sprigionando un bouquet insolito e versatile.



## CORDIAL ESPRESSO

Caffè, vaniglia e arancia.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Il profondo e avvolgente gusto del caffè espresso si unisce alla dolcezza delicata della vaniglia e alla freschezza vivace dell'arancia, per un'esperienza intensa e raffinata.



## CORDIAL POPCORN

Popcorn e caramello salato.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Il gusto morbido e avvolgente dei popcorn si fonde con la dolcezza del caramello salato e il delizioso contrasto regala una sensazione unica al palato ed un'esperienza equilibrata.



## CORDIAL PUMPKIN SPICE

Zucca speziata.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Gusto morbido e avvolgente, la zucca si fonde con le intense note aromatiche delle spezie. La dolcezza naturale della zucca e la ricchezza delle spezie per un gusto unico.



## CORDIAL CHESTNUT

Castagna.

*bottiglia in vetro 500 ml - cartone da 6 pz.*

Il sapore caldo e avvolgente della castagna si fonde in un'esperienza morbida e delicata, regalando una sensazione di piacevole equilibrio e autenticità.



# SCIROPPI SQUEEZER

Si tratta di una selezione di prodotti pensati per esaltare ogni tipo di drink, con un'attenzione particolare alla qualità e alla praticità d'uso. Ogni sciroppo è formulato con ingredienti naturali e puri, per garantire un sapore ricco e autentico, sempre pronto all'uso grazie al design innovativo delle bottiglie squeezer con tappo dosatore Twist open.

La linea SYRUP è pensata per un uso pratico e veloce, grazie alla bottiglia squeezer che consente una facile applicazione, evitando sprechi e rendendo ogni applicazione ancora più comoda. La scelta ideale per chi è alla ricerca di qualità, gusto e praticità. in un unico prodotto.



## Sciroppo di zucchero

Squeezer da 400 ml

Classico sciroppo di zucchero da barbabietola con rapporto 2:1. Pronto all'uso per la base dei drink.



## Sciroppo di agave blu

Squeezer da 400 ml

Sciroppo d'agave blu messicano 100% puro fonte naturale di fruttosio per un drink unico.

## Sciroppo di miele

Squeezer da 400 ml

Composto dal 60% di Miele di sulla siciliano. Gusto unico con sentori di fieno e colore biondo.



## Sciroppo d'acero

Squeezer da 400 ml

Sciroppo d'acero Canadese Puro 100%. Grade A dark color per un gusto deciso alle tue creazioni.





# SYRUP

La linea di sciroppi Sharab nasce da una selezione attenta di ingredienti naturali, per offrire un gusto autentico, ricco e concentrato. Ogni sciroppo è il risultato di una selezione attenta di ingredienti naturali, per un equilibrio perfetto tra dolcezza e intensità. Gamma versatile pensata per chi lavora con precisione e cerca un prodotto affidabile, stabile e riconoscibile.

Gusti disponibili: Miele, Sciroppo d'Acero, Blue Agave, Basilico, Carruba, Cannella, Dattero, Fiore di Sambuco, Zenzero, Fava Tonka, Vaniglia, Falernum.

Perché sceglierli:

- Alta concentrazione aromatica
- Ottima resa anche con piccole dosi
- Ampia varietà di gusti
- Utilizzabili anche in dolci, sorbetti, acque aromatizzate e granite

**Sharab**  
UN NUOVO MODO DI FARE MIXOLOGY







### **Basil**

*Bottiglia da 500 ml*  
Sciropo al basilico.



### **Blue Agave**

*Bottiglia da 500 ml*  
Sciropo all'agave blu.



### **Carob**

*Bottiglia da 500 ml*  
Sciropo al carrubo.



### **Date**

*Bottiglia da 500 ml*  
Sciropo al dattero.



### **Elderflower**

*Bottiglia da 500 ml*  
Sciropo ai fiori di sambuco.



### **Cinnamom**

*Bottiglia da 500 ml*  
Sciropo alla cannella.



## **Honey**

*Bottiglia da 500 ml*

Sciropo al miele di sulla.



## **Falernum**

*Bottiglia da 500 ml*

Sciropo al falernum.



## **Ginger**

*Bottiglia da 500 ml*

Sciropo alo zenzero..



## **Maple**

*Bottiglia da 500 ml*

Sciropo d'acero.



## **Tonka bean**

*Bottiglia da 500 ml*

Sciropo alla fava tonka.



## **Vanille**

*Bottiglia da 500 ml*

Sciropo alla vaniglia.



# PREMIX ALLA FRUTTA

Le Squeeze Mix Sharab sono puree realizzate con vera frutta di alta qualità, lavorata per preservarne consistenza, colore e gusto. Il formato squeeze, comodo e igienico, permette un dosaggio preciso e immediato: nessuno spreco, massimo controllo. Perfette per cocktail, frozen drink, smoothie, dessert o preparazioni food, rappresentano la soluzione ideale per chi cerca freschezza e praticità in un unico prodotto.

Gusti disponibili: Fragola, Cocco, Frutto della Passione, Mango, Pesca, Lampone.

Vantaggi:

- Alta concentrazione di frutta
- Gusto autentico e bilanciato
- Formato pratico e professionale
- Versatile in mixology, caffetteria e cucina
- Stabile e sicuro anche dopo l'apertura

**Sharab**  
UN NUOVO MODO DI FARE MIXOLOGY





## Mango

*Squeezer da 400 ml*

Contiene il 50% di frutta.



## Passion fruit

*Squeezer da 400 ml*

Contiene il 50% di frutta.



## Peach

*Squeezer da 400 ml*

Contiene il 50% di frutta.



## Raspberry

*Squeezer da 400 ml*

Contiene il 50% di frutta.



## Strawberry

*Squeezer da 400 ml*

Contiene il 50% di frutta.



## Coconut

*Squeezer da 400 ml*



## FINISH SPRAY

I Finish Spray Sharab sono essenze leggere e profumate, ideali per completare i cocktail con una nota aromatica elegante e discreta. Poche nebulizzazioni bastano per trasformare la percezione olfattiva del drink, rendendolo unico al primo sorso.

Gusti disponibili: Arancia, Limone, Bergamotto, Cannella, Gelsomino, Zenzero.

Un tocco invisibile che lascia il segno.

**Sharab**  
UN NUOVO MODO DI FARE MIXOLOGY





**Bergamot**  
Squeezer da 50 ml  
Bergamotto



**Cinnamon**  
Squeezer da 50 ml  
Cannella



**Ginger**  
Squeezer da 50 ml  
Zenzero



**Jasmine**  
Squeezer da 50 ml  
Gelsomino



**Lemon**  
Squeezer da 50 ml  
Limone



**Orange**  
Squeezer da 50 ml  
Arancia



**Prickly pear**  
Squeezer da 50 ml  
Fico d'india



**Watermelon**  
Squeezer da 50 ml  
Anguria



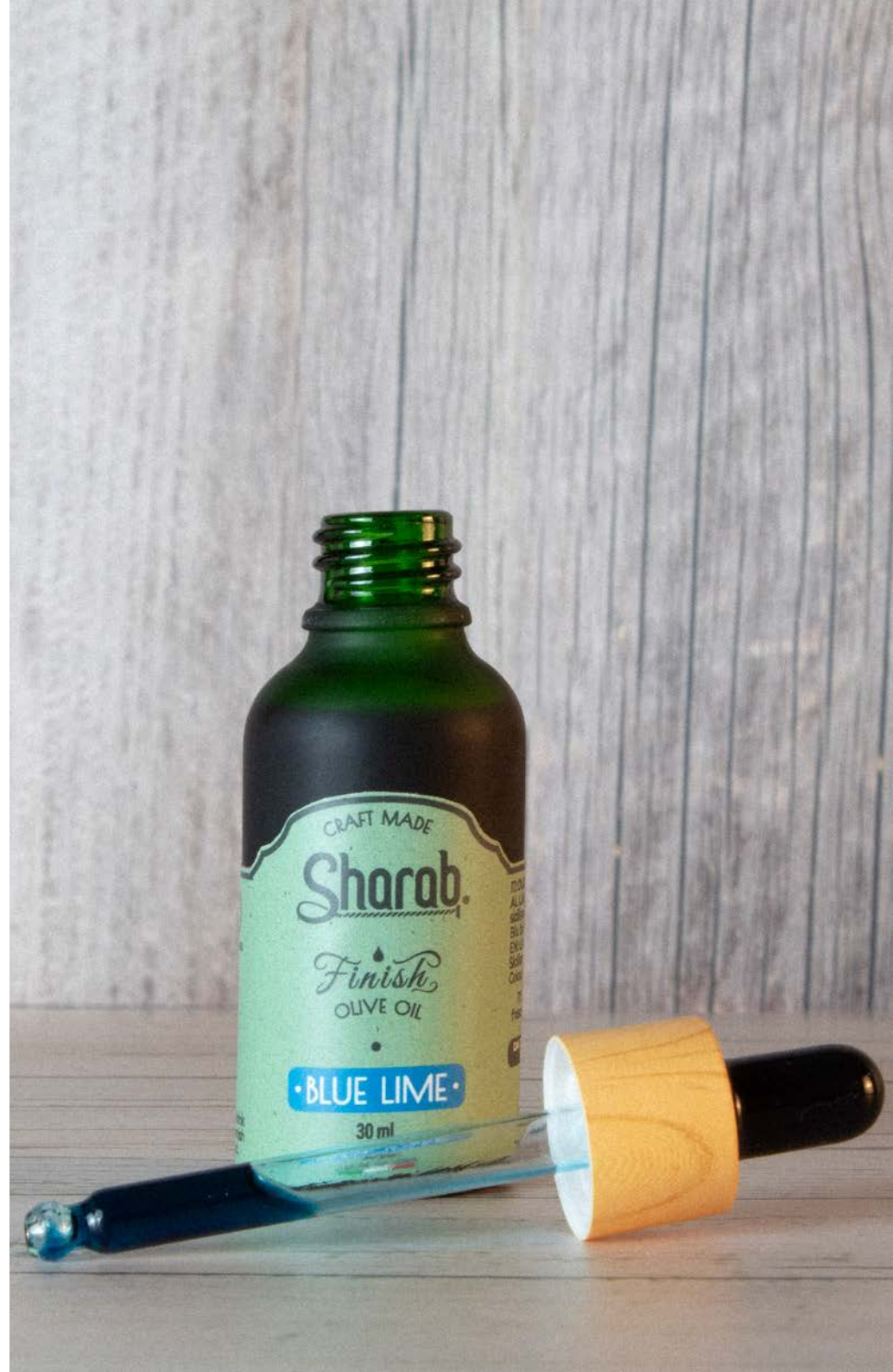
# FINISH OIL

Gli oli aromatizzati Sharab sono pensati per arricchire visivamente e olfattivamente i cocktail, senza alterarne il profilo gustativo. Perfetti come garnish moderno, aggiungono un dettaglio distintivo e raffinato che valorizza ogni preparazione.

Gusti disponibili: “Lime”, “Erbe Mediterranee”, “Zafferano”, “Vaniglia”, “Peperoncino”.

La firma aromatica in superficie.

**Sharab**  
UN NUOVO MODO DI FARE MIXOLOGY





## **Blue lime**

*Flacone da 30 ml.*

Lime



## **Mediterranean**

*Flacone da 30 ml.*

Erbe mediterranee



## **Saffron**

*Flacone da 30 ml.*

Zafferano



## **Spicy**

*Flacone da 30 ml.*

Peperoncino



## **Vanilla**

*Flacone da 30 ml.*

Vaniglia



# SODA BOOST

Soda Boost è la linea Sharab dedicata agli aromi per soda, studiata appositamente per il mondo della mixology. Ogni bottiglietta da 50 ml, diluita in un sifone da 1 litro (tipo SodaStream), consente di ottenere una soda aromatizzata intensa, bilanciata e perfetta per cocktail o soft drink di qualità. La soluzione ideale per chi cerca velocità e praticità senza rinunciare al controllo del gusto.

Gusti disponibili: Pompelmo Rosa, Nespola, Caffè e Cola, Licis, Tè Verde.

Vantaggi:

- Alta concentrazione
- Rapida preparazione
- Gusto nitido e persistente
- Pensato per l'uso professionale

**Sharab**  
UN NUOVO MODO DI FARE MIXOLOGY





**Caffè**  
*Bottiglietta da 50 ml*



**Licis**  
*Bottiglietta da 50 ml*



**Nespola**  
*Bottiglietta da 50 ml*



**Pompelmo**  
*Bottiglietta da 50 ml*



**Tè verde**  
*Bottiglietta da 50 ml*





# MERCHANDISING



Felpa unisex cotone con patch



Grebiule barman con ricamo



T-shirt logo TWS



T-shirt le piante non mentono



T-shirt Jaguares



T-shirt Sotol



T-shirt Alacranes



T-shirt Bitter Parma





Cappello Sotol verde



Cappello Sotol Chocolate



Cappello Terra



Cappello Padres



Cuffia unisex



Tumbler in cristallo con logo  
*Confezione da 6 pezzi*



Shoppers in cotone



Barmat in gomma

## CONTACTS

GC VISIONS srl



Via Parma, 82  
Monticelli Terme (PR)



info@terrawildspirits.com



www.terrawildspirits.com



terrawildspirits





