
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO



Le nostre ricette seguono un esempio illustre: quello dell'eremo di Santo Spirito, e del loro metodo di lavorazione delle erbe officinali risalente già al 1600; seguendo queste ricette, messe a punto e consolidate nel tempo, la nostra azienda è in grado di garantire un'estrazione naturale delle caratteristiche per ognuna delle materie prime.
Si tratta di un tipo di lavorazione più lungo rispetto ad altre tecniche tradizionali, ma che paga con un gusto ed una fragranza più intensi: è il segreto più importante per un liquore dal sapore riconoscibile e unico.
La stessa attenzione è riposta nella scelta delle materie prime, per le quali si privilegiano qualità, freschezza e vicinanza; per ogni liquore vengono attentamente selezionati i migliori prodotti a disposizione: limoni di Sorrento IGP, radici di genziana selvatiche raccolte a mano oltre i 1600 metri, vini DOC certificati, pistacchi eco Bronte, liquirizia purissima e altro ancora.
In qualità di azienda per vocazione artigianale, naturale e tradizionale, è importante per noi seguire anche ogni passo del processo di preparazione di ogni bottiglia, che viene vestita completamente a mano senza l'ausilio di linee, garantendo un risultato curato nei minimi dettagli. Siamo un'azienda a conduzione familiare, nella quale la passione per la preparazione dei liquori si tramanda ormai di generazione in generazione: è il nostro più grande punto di forza, quello di unire l'esperienza del padre e l'innovazione dei figli.
Questo modo di produrre liquori non è semplicemente un lavoro, è il risultato del connubio tra attenzione per la tradizione, ricerca di qualità, messa a frutto di esperienza e, ultimo ma non meno importante, tanta passione.


SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

LYQUORIZIA

Lyquorizia d Santo Spirito è un liquore artigianale a base di liquirizia purissima, attentamente estratta da radici selezionate da piante che crescono spontanee lungo tutta la costa Abruzzese.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

GENZIANA ELISIR

Le antiche tradizioni Abruzzesi danno vita a questo liquore che nasce dall'unione del vino Trebbiano DOC e della radice di genziana che cresce spontaneamente oltre i 1600 metri.
Il gusto amaro caratteristico della radice di Genziana si incontra con quello vellutato e armonico dal retrogusto gradevolmente fruttato del vino trebbiano.
Tracce di eventuali sedimenti sono indice di genuinità.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

GENZIANA RISERVA

Le antiche tradizioni Abruzzesi danno vita a questo liquore che nasce dall'unione del vino Cerasuolo d'Abruzzo DOC e dalla radice di genziana che cresce spontaneamente oltre i 1600 metri.
Il gusto amaro caratteristico della radice di Genziana si incontra con quello morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato del vino Cerasuolo d'Abruzzo DOC rendendo questo liquore più amabile e al contempo intenso e strutturato. Tracce di eventuali sedimenti sono indice di genuinità.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

GENZIANA GRAN RISERVA

Le antiche tradizioni Abruzzesi danno vita a questo liquore che nasce dall'unione del vino Montepulciano d'Abruzzo DOC e dalla radice di genziana che cresce spontaneamente oltre i 1600 metri.
Il gusto amaro caratteristico della radice di Genziana si incontra con quello pieno, secco, con retrogusto gradevolmente armonico del vino Montepucliano d'Abruzzo DOC rendendo questo liquore più amabile e al contempo intenso e strutturato.
Tracce di eventuali sedimenti sono indice di genuinità.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

LEMONCELLO

Questo antico Liquore, è ottenuto dalla macerazione delle scorze di limone di Sorrento IGP nell'alcool.
Dopo un'attenta lavorazione e dopo almeno un mese di maturazione si ottiene un liquore dal profumo autentico, intenso e rinfrescante che evoca le emozioni, l'incanto e i sapori delle sue terre.
Il Lemoncello Santo Spirito ha un aroma deciso, gusto intenso, ottimo da gustare sia come aperitivo che come digestivo.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

FRAGOLINO

Il Fragolino Santo Spirito è un delizioso liquore ottenuto dalle fragole di bosco che, infuse nel vino Cerasuolo d'Abruzzo DOC, danno forma ad un liquore ricco di naturalezza e genuinità. Tutto questo processo viene fatto a mano.
Grazie alla dolcezza della Fragola, questo particolare liquore è perfetto come digestivo (le fragole contengono diverse sostanze che attivano il metabolismo), ideale da servire accanto ad un dessert o a un gelato.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

RATAFIA

La Ratafia Santo Spirito è un liquore raffinato e ricco di tradizione, dal gusto dolce e piacevole.
Il colore, rosso rubino intenso con sottili sfumature violacee e l'aroma caratteristico regalano sensazioni intense: asprezza e dolcezza in equilibrio perfetto.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

RATAFIA CON VISCIOLE

La Ratafia Santo Spirito è un liquore raffinato e ricco di tradizione, dal gusto dolce e piacevole.
Il colore, rosso rubino intenso con sottili sfumature violacee e l'aroma caratteristico regalano sensazioni intense: asprezza e dolcezza in equilibrio perfetto.

In questa lavorazione vengono aggiunte le amarene intere denocciolate.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

AMARO D'ABRUZZO

Frutto della sapienza nell'arte del fare liquori, l'amaro d'Abruzzo è il risultato dell'unione di innumerevoli erbe che danno vita a un'esperienza di sensi.
All'odore si percepisce l'intensità autentica delle erbe aromatiche rendendolo inconfondibile.
Il gusto, dapprima caratterizzato da note dolci, si combina con quello tipico dell'arancio amaro.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

PUNCH AL MANDARINO

Nella ricetta del nostro Punch al Mandarino selezioniamo i frutti con grande cura per ottenere un Punch ricco di tradizione, dal gusto profondo e dolcemente fruttato, perfetto da gustare in compagnia, per scaldarsi e portare brio nelle fredde giornate invernali. Sofisticato, alcolico, ideale come digestivo, il Punch Santo Spirito vi sorprenderà con una piacevole esplosione di calore agrumato.
Imprescindibile servirlo bollente!




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SAMBUCA

L'antica ricetta trae origine dalla tradizione erboristica certosina, un tempo nota per le bevande alcoliche e i preparati medicamentosi. Contiene estratti di fiore di Sambuco bianco da cui prende il nome che, fusi con gli olii essenziali ricavati dalla distillazione di finocchio ed una selezione di semi di anice, danno luogo ad un bouchet di sapori ed aromi deliziosi. Ottimo digestivo che sfrutta le proprietà naturali dell'anice, ottimo per correggere il caffè. La tradizione raccomanda di degustarlo con la "Mosca" (chicco di caffè tostato) che masticato mentre si beve ne esalta il gusto.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

ANISETTA

Liquore ottenuto dalla distillazione di semi di anice selezionati ed altre spezie che ne esaltano la freschezza. Ottimo digestivo che sfrutta le proprietà naturali dell'anice, ottimo per correggere il caffè.
La tradizione raccomanda di degustarlo con la "Mosca" (chicco di caffè tostato) che masticato mentre si beve ne esalta il gusto.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

MISTRÀ

La Repubblica di Venezia, nel 1687, conquistò una città del Peloponneso a circa 8 km dall' antica Sparta.
I veneziani scoprirono l'Ouzo greco che portarono in patria battezzandolo con il nome della città conquistata "Mistra" e divenne il liquore della Serenissima.
Mistrà è un liquore secco ottenuto dalla distillazione di un bouquet di piante aromatiche con una selezione di semi di anice. Ottimo digestivo che sfrutta le proprietà naturali dell'anice, ottimo dissetante diluito in acqua e ghiaccio o frutta. Ottimo per correggere il caffè.
La tradizione raccomanda di degustarlo con la "Mosca" (chicco di caffè tostato) che masticata mentre si beve ne esalta il gusto.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

AURANTIUM

La ricetta dell'Aurantium ha origini antichissime. È Ovidio a raccontare di questo liquore, un nettare agrumato, che egli dona a Giulia, figlia dell'imperatore Augusto, per conquistare il suo amore. Un amore che non troverà successo in quanto Augusto si oppone e manda in esilio sul Mar Nero Ovidio.
Anche le origini di Ovidio, nato nella zona di Sulmona, sono profondamente radicate all'Abruzzo ed esaltano le origini leggendarie della tradizione abruzzese.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

AMARETTO

Come molte ricette a base di mandorle l'Amaretto affonda le sue origini nel 1500. Nella città di Saronno venne commissionato al pittore Bernardino Luini un affresco che ritrae la Madonna e l'Adorazione dei magi. La leggenda narra che nel periodo in cui il pittore soggiornò a Saronno alloggiasse presso una locandiera di particolare bellezza, di cui si innamorò al punto da usarla come modella per la sua Madonna. Per ringraziarlo, lei gli offrì un elisir di erbe, zucchero tostato, mandorle amare e mandorle dolci che venne immediatamente apprezzato e si diffuse in pochissimo tempo.
Il liquore mantenne quindi un significato di affezione e amicizia ed è oggi uno dei prodotti italiani più diffusi all'estero.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

NOCINO

Il Nocino di Santo Spirito è un liquore di antica tradizione, ottenuto dal mallo delle noci raccolte nella notte di San Giovanni, tagliate in 4 parti e messe a macerare per oltre 6 mesi.
Trascorso questo periodo vengono aggiunte alcune spezie così da ottenere un liquore denso, bruno brillante, limpido, con sentori e profumi di noce intensi e persistenti, con buon corpo, con sapore di noce primario ed una perfetta risultanza armonica di tutti i suoi componenti.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

GRAPPA BARRIQUE

Grappa ottenuta mediante distillazione con metodo continuo e discontinuo in alambicchi.
Dopo un anno di maturazione la grappa subisce un affinamento di 24 mesi in Barrique di rovere francese.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA

La grappa fa parte di quella categoria di alcolici d'altri tempi, si faceva in casa con l'alambicco ed è usanza comune metterne qualche goccia nel caffè per darsi un po' di spirito.
Questo tipo di grappa all'origine è incolore e trasparente, dal profumo delicato e dal sapore secco e pulito. Al termine della distillazione viene fatta macerare la radice di Glycyrrhiza glabra dando vita cosi ad una Grappa dal profumo tipico, leggermente erbaceo, delicato e con molte sfumature. Selezioniamo solo liquirizia purissima che dona sapore e qualità alla Grappa Santo Spirito.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

CIOCCOLATO E MENTA

Crema di delizioso cioccolato con note fresche tipiche della menta. Questa particolare preparazione nasce dall'idea di creare un liquore differente e unico.
Un mix perfetto da servire in abbinamento a gelati, sorbetti e frutta.



CIOCCOLATO AL PEPERONCINO

Crema di delizioso cioccolato con leggere note piccanti. Questa particolare preparazione nasce dall'idea di creare un liquore con note speziate.
Un mix perfetto da servire in abbinamento a gelati, sorbetti e dolci al cioccolato.



CIOCCOLATO E RUM

Il rum intenso e prepotente incontra la morbidezza e la dolcezza del cioccolato scatenando un esplosione di sapori contrastanti.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

CIOCCOLATO E RATAFIA

Crema di delizioso cioccolato arricchito dal gusto autentico della Ratafia.

CIOCCOLATO BIANCO E ZAFFERANO

Crema di delizioso cioccolato bianco e zafferano.
Lo zafferano che ha un sapore amarognolo, un odore acuto e un forte potere colorante, entra in contrasto con il gusto delicato e dolce del cioccolato bianco, creando un liquore dal gusto unico e dal colore giallo. Ottimo da servire freddo abbinato a gelati, semifreddi e frutta.

CREMA DI PISTACCHIO

I pistacchi che utilizziamo nella nostra ricetta sono selezionati con cura.
Profumata e deliziosa, ideale a fine pasto o come dessert, per guarnire dolci e gelati.








SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

CREMA DI MELONE

Una base di vellutata panna con aggiunta di melone dà vita ad una crema dal gusto dolce e rinfrescante.

Profumata e deliziosa, ideale a fine pasto o come dessert, per guarnire dolci e gelati.

CREMA DI LIQUIRIZIA

Una base di vellutata panna in contrasto con il gusto forte e deciso della liquirizia dà vita ad una crema dal gusto dolce e deciso.

Profumata e deliziosa, ideale a fine pasto o come dessert, per guarnire dolci e gelati.

CREMA DI LIMONE

Una base di vellutata panna con aggiunta di Limoni dà vita ad una crema dal gusto dolce e rinfrescante.

Profumata e deliziosa, ideale a fine pasto o come dessert, per guarnire dolci e gelati.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO

SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

KIWI

Perfetto da bere freddo con ghiaccio.

Prezioso anche nella preparazione di fantasiosi cocktail.

MANDARINO

Perfetto da bere freddo con ghiaccio.

Prezioso anche nella preparazione di fantasiosi cocktail.

LIME E MENTA

Perfetto da bere freddo con ghiaccio.

Prezioso anche nella preparazione di fantasiosi cocktail.




SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO
SANTO SPIRITO
AROMA D'ABRUZZO

MARACUJA

Perfetto da bere freddo con ghiaccio.

Prezioso anche nella preparazione di fantasiosi cocktail.

MELOGRANO

Perfetto da bere freddo con ghiaccio.

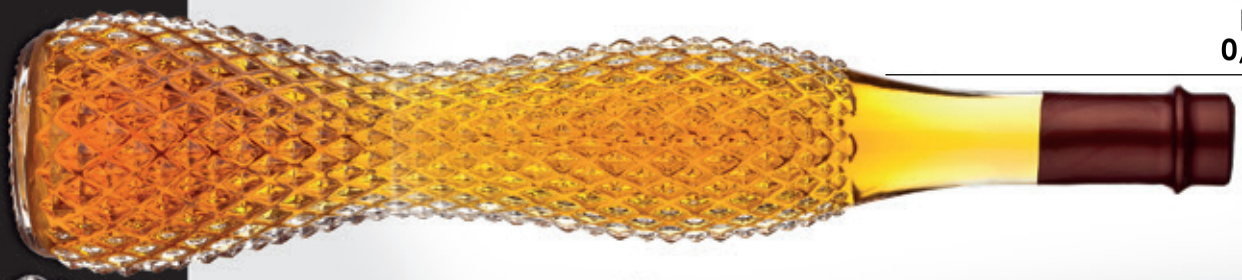
Prezioso anche nella preparazione di fantasiosi cocktail.

POMPELMO ROSA

Perfetto da bere freddo con ghiaccio e una fetta di Pompelmo.

Prezioso anche nella preparazione di fantasiosi cocktail.





FORMATO:
0,10L - 0,50L



FORMATO:
0,05L - 0,10L - 0,20L



FORMATO:
0,10L - 0,20L



FORMATO:
0,04L - 0,20L - 0,50L



FORMATO:
0,05L - 0,10L - 0,20L - 0,50L

FFORMATO:
0,05L - 0,10L - 0,20L - 0,50L

FORMATO:
0,05L - 0,10L - 0,20L - 0,50L

FORMATO:
0,10L - 0,50L

FORMATO:
0,20L - 0,50L

FORMATO:
1L



LIQUORI SANTO SPIRITO
Via Benedetto Croce, 220
65126 Pescara (PE)
Tel.: +39.328.573.5371 - info@liquorisantospirito.com
www.liquorisantospirito.com