



Terra Wild Spirits

Catalogo 2025



COMPANY ...	3	26 ...	LIMESTONE
GIN TERRÆ ...	6	32 ...	VEGG WHITE
PADRES DE LA TIERRA ...	12	34 ...	SHARAB
BITTER PARMA ...	18	43 ...	THE WINE BREWERS
WHISKY IS THE LIMIT ...	20	53 ...	CONTACTS



Giovanni Campari

Mi definisco un visionario, uno sperimentatore consacrato alle fermentazioni, ma più in generale un alchimista delle trasformazioni alimentari. Ho un solido background scientifico ma anche un'educazione umanistica.

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 mi sono dedicato alla mia grande passione per le birre; nel 2007 insieme a due soci ho fondato Birrificcio del Ducato e l'ho portato a diventare il birrificcio 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 Birrificcio del Ducato a Duvel Moortgat e dato le dimissioni, abbandonare il Ducato non è stata una scelta facile ma sentivo la necessità di voltare pagina e concentrarmi completamente sul mio nuovo progetto legato alle distillazioni.

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. Lo stesso anno ho avviato col caro amico Canadese André Trudel, ex birraio con cui condivido una solida amicizia ed una filosofia produttiva, "The Wine Brewers" un progetto di vini naturali garagisti.

Nella mia vita lavorativa ho avuto molte esperienze imprenditoriali, raggiungendo talvolta obiettivi ambiziosi, non tutti però si sono rivelati dei successi ed è stato proprio dai fallimenti che ho tratto gli insegnamenti più importanti.

Dopo tanto viaggiare ho capito che dovevo ritornare alla mia terra, e mi sono stabilito nel piccolo fondo agricolo di famiglia in provincia di Parma, qui sorgerà un vigneto, una cantina di fermentazioni e un laboratorio dove nasceranno tanti progetti coerenti con la visione e con i valori di Terra Wild Spirits.



Terra Wild Spirits

Terra Wild Spirits è un progetto di distilleria indipendente e itinerante nato dall'esperienza e dalla visione di Giovanni Campari, mastro birraio con un track record di successo, distillatore ed alchimista. Produciamo distillati e liquori a tiratura limitata, unici come le stagioni, che si ripetono ma non sono mai uguali.

I nostri spirits sono la sintesi di esperienze vissute nei territori, di stagioni passate a camminare tra rocce e sassi, scogliere e crinali di montagna, deserti e giungle tropicali, annusando tutto ciò che ci circonda.

Ci ispiriamo alla Natura, unica vera madre di tutti noi, che tutto crea, rigenera e trasforma. E la distillazione è la più sublime delle trasformazioni poiché eleva a spirito l'essenza eterea e inafferrabile delle piante.

18 mesi per affinare le ricette

120 km percorsi a camminare tra monti e scogliere per raccogliere le botaniche a mano 6 mesi a lavorare sul packaging

4 giorni a distillare i due primi batch di Neve e Onde

3 giorni a timbrare e firmare a mano le etichette una ad una...

Così nascono i nostri primi distillati della linea **Gin Terræ**, archetipi di montagna, mare e campagna. **Gin Neve** con botaniche delle Dolomiti e **Gin Onde** con botaniche della Riviera Ligure delle Cinque Terre, a cui seguirà **Gin Campi**, espressione più autentica dell'estate nella campagna Emiliana.

Il nostro progetto di distilleria itinerante prosegue in Messico, terra selvaggia e sconfinata con tradizioni e culture millenarie; qui sfendendo l'esperienza di Giovanni insieme ai mastri sotoleri e mezcaleri, nasce la linea di distillati messicani **Padres de la Tierra**, ognuno con il suo sapore caratteristico della terra da cui proviene.

Tutti queste gemme sono racchiuse nel catalogo **Terra Wild Spirits**, ambasciatori di una nuova filosofia nel mondo spirits, ci poniamo infatti l'obiettivo di portare il terroir nei nostri distillati e liquori, attraverso esperienze vissute in prima persona.

Ecco, **Terra Wild Spirits** vuole essere, un racconto di terroir attraverso distillati e i liquori che siano espressione autentica di terre selvagge.

Nel nostro catalogo di selezioni troveranno posto sia i prodotti a marchio **Terra Wild Spirits**, sviluppati dalla visione di Giovanni, sia produttori che rispecchiano questa nostra filosofia di autenticità, rispetto e valorizzazione dei territori di origine.



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 distillati.

MISSION

Vogliamo scrivere il nuovo capitolo della storia degli spirits, traferire il terroir nei distillati è la nostra missione.

COSA OFFRIAMO

Ogni distillato e' il risultato di una profonda ricerca, nasce dalla esigenza di cogliere l'essenza di un luogo attraverso i suoi odori: la terra, le rocce, gli arbusti e gli alberi.

I nostri spiriti hanno tutti una forte identità legata alla terra dalla quale nascono; la scelta di utilizzare piante selvatiche che crescono spontanee porta con sé i tratti di una stagione che ogni volta non sarà mai uguale alla precedente.

VALORI

Tratto esperienziale - Esperienza nel territorio, camminando tra boschi, scogliere, deserti e giungle.

Interazione personale con il territorio - 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.

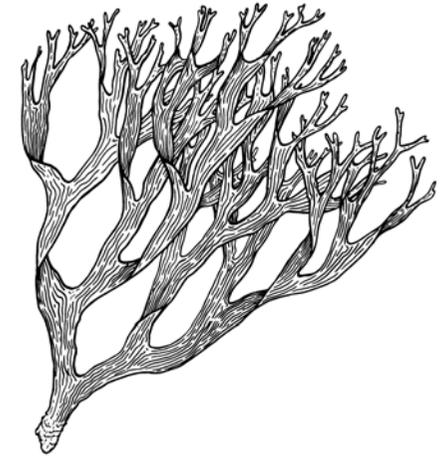
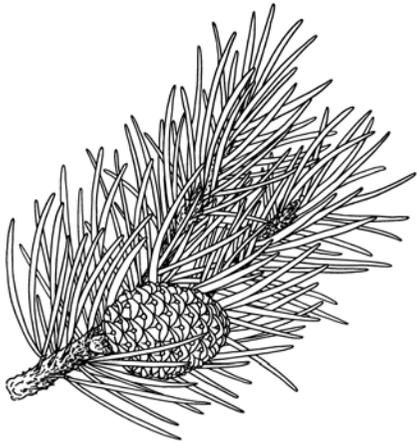
Rispetto della natura e dei suoi tempi - Le botaniche sono raccolte rispettando i cicli naturali. Le bottiglie dei Gin sono fatte con vetro 100% riciclato dalle campane di raccolta.

Unicità (stagionalità e serie limitate) - Come ogni alba ed ogni tramonto, anche le stagioni non saranno mai perfettamente uguali tra loro. Ogni lotto viene identificato per anno e può variare leggermente.

Ricerca e Rigore - 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

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.

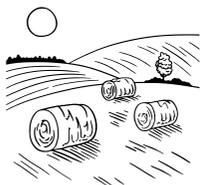
Acque toniche consigliate: neutre, poco amare, poco dolci e poco aromatiche.

“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







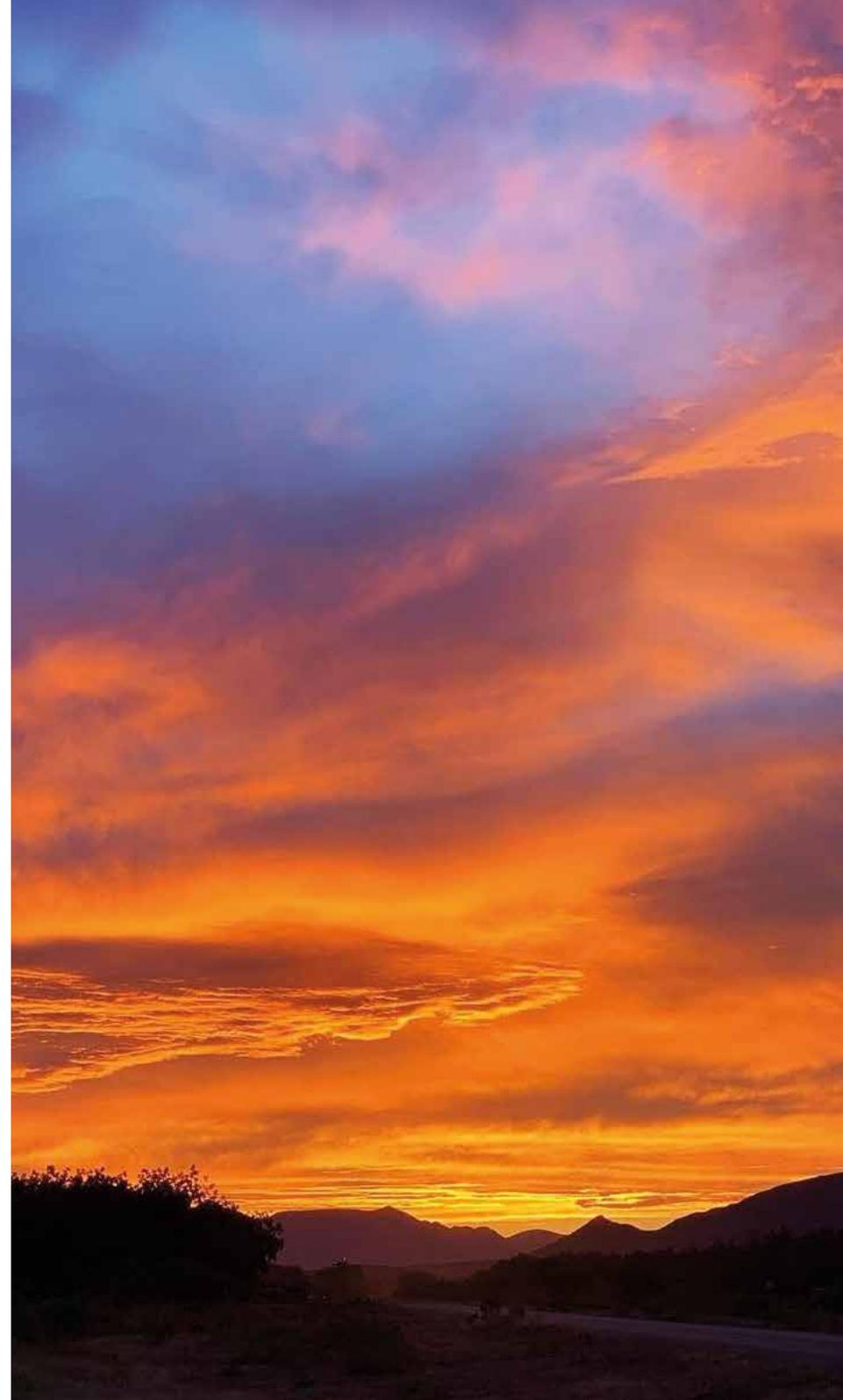
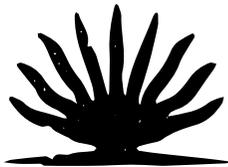


Distillati artigianali che provengono da tre terre del Messico selvaggio.

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, il primogenito, è un sotol artigianale, distillato dal Dasylirion, 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: Tommy's Margarita, Sotolita (Margarita con Sotol), in cocktail con frutta tropicale e verdura oppure bevuto liscio.

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 di piante vecchie di Agave Azul (Tequilana 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 risultato è un gusto morbido e fruttato, vegetale con delicate note di marzapane.

Suggerimento di utilizzo: Paloma, Margarita oppure bevuto liscio.

Curiosità: circa il 90% dei distillati messicano provengono dall'Agave Azul detta 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 di Dasyliirion e Agave Cenizo, che crescono selvagge tra le rocce sulla sierra di Durango.

Le piante di agave Cenizo e di Dasyliirion 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 dasyliirion; un vero crossover tra mezcal e sotol.

Suggerimento di utilizzo: Tommy's Margarita, in cocktail con frutta tropicale e sodati alla frutta, oppure degustato liscio.

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







BITTER

Original



*4
Pistola*

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: il Parmigiano Reggiano.

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

Prodotto con Parmigiano Reggiano del caseificio Boni P&O.



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



WHISKY IS
THE LIMIT



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

Tomintolui (Speyside)

Invecchiato 11 anni.

(cask #128/2010)

Affinamento finale in

Bourbon Hogshead 1st fill

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 pasticceria e legno.

cask strength 56,8% - 50 cl



BLAIR ATHOL 2010

Blair Athol (Highland)

Invecchiato 12 anni
(cask #301692/2010)
completamente maturato in 2nd fill
Sherry Hogshead.

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.

fnale: carattere legnoso delicatamente asciutto

cask strenght 56,9% - 50 cl



CAOL ILA 2010

Caol Ila (Islay)

Invecchiato 12 anni
completamente maturato in 2nd fill
Bourbon Hogshead
(cask #314030/2010)

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.

fnale: 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.





SHAKE BEFORE USE!



VEGG
WHITE

100% vegan, CMO free substitute for egg whites
creates thick and long lasting foam



VEGG WHITE



Kacper e Piotr hanno entrambi iniziato la loro carriera come baristi appassionati, determinati a creare un'alternativa vegana agli albumi d'uovo, un ingrediente chiave nelle ricette di cocktail classici, come sour e fizz.

Dopo innumerevoli prove e test del gusto, svilupparono con successo un ingegnoso sostituto vegano dell'albume d'uovo per i cocktail.

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 30 giorni
- ha una durata di conservazione di 12 mesi
- non richiede condizioni di conservazione particolari
- la schiuma di VEGG WHITE non cambiaconsistenza e rimane stabile fino a 2 ore

D'altra parte, ha molto in comune con l'albume:

- fa la stessa schiuma
- si aggiunge in un rapporto 1:1 come l'albume, non c'è bisogno di cambiare ricetta del cocktail
- la consistenza simile dona al cocktail mantiene la sua consistenza ottimale

Bottiglia da 1 litro. - Cartone da 6 bottiglie.



Sharab®

UN NUOVO MODO DI FARE MIXOLOGY



CORDIAL SHARAB

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.



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



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.



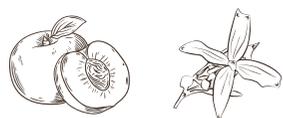
CORDIAL SMOKY KISS

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 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.

DOLCIFICANTI PER COCKTAIL

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.





**THE WINE
BREWERS**

CAMPARI • TRUDEL

THE WINE BREWERS

CAMPARI • TRUDEL



“The Wine Brewers” è un progetto garagista, di sperimentazioni fermentative nel mondo del vino. La filosofia dei due vignaioli (ex birrai professionisti) è quella di mantenere un approccio naturale ma corretto creando vini fuori dagli schemi seppure puliti e non funky, giocando con le macerazioni, i ripassi, gli uvaggi e le tecniche imparate dopo aver condotto migliaia di fermentazioni nella birra.

Giovanni Campari (ITA) e André Trudel (CAN) si conoscono a San Diego nel 2008 durante la World Beer Cup. Birrai creativi e curiosi, si distinguono nei rispettivi paesi e in campo internazionale. La loro amicizia si costruisce attraverso viaggi tra il vecchio e il nuovo mondo, si ispirano a vicenda, realizzano birre non convenzionali, raffinate ed eleganti. Ma quando si incontrano stappano innumerevoli bottiglie di vino, soprattutto naturale, sognando di cimentarsi in questo campo.

Giovanni ed André lavorano per 3 vendemmie, dal 2021 al 2023 nel ponente ligure a Santo Stefano al Mare, in provincia di Imperia. I vini che sviluppano sono tutti giocati attorno all’uva Vermentino, declinata ogni anno in modi diversi, cambiando contenitori e macerazioni, sposandola con il Pinot Nero e con ripassi di uve locali appassite. Si è sempre cercato di creare vini fuori dagli schemi ma senza estremismi.



LUNDÌ MIDI

Vitigni: 100% Vermentino

Grado: 13,5% Vol./Alc.

Solforosa totale: 30 ppm.

Non filtrato

Colore: giallo dorato

Vinificazione: 3 giorni di macerazione fermentativa sulle bucce, poi pressatura soffice e vinificazione in acciaio.

Note organolettiche: vino che accompagna alla fresca acidità una parte succosa e piena, un vermentino fresco e molto beverino senza troppe pretese. Finale leggermente sapido.

Il vino che berreste anche lunedì a mezzogiorno.





IS THIS IT 2022

Vitigni: 100% Vermentino

Grado: 12,5% Alc.

Solforosa totale: 15 ppm.

Non filtrato.

Colore: giallo dorato intenso

Vinificazione: Fermentazione in vasche di cemento grezzo con pied de cuve naturale senza lieviti selezionati, macerazione fermentativa per 24 giorni con follatura del capello quotidiana.

Pressatura soffice e affinamento per 6 mesi in cemento grezzo (non vetrificato) prima dell'imbottigliamento.

Note organolettiche: Sentori di macchia mediterranea ed arbusti lasciano spazio ad una nota minerale che ricorda l'argilla. In bocca è piacevolmente sapido e fresco con un tannino delicato.





IS THIS IT 2023

Vitigni: 100% Vermentino

Grado: 12,5% Alc.

Solforosa totale: 15 ppm.

Non filtrato.

Colore: giallo dorato intenso

Vinificazione: Blend 50/50 di Is this it 2022 (100% Vermentino in cemento) e Lunedì Midì 2023 (Vermentino bianco in acciaio).

Note organolettiche: In questo terzo capitolo della serie dei Vermentini macerati abbiamo voluto blendare un vino fresco a corta macerazione vinificato in acciaio per dare acidità ad un vino macerato dell'anno precedente. Il risultato è un perfetto connubio tra le note evolute del macerato e la freschezza del vino giovane in acciaio.





CROSS FADE vol. 1

Vitigni: 70% Pinot Nero, 30% Vermentino

Grado: 13,0% Alc./Vol.

Solforosa totale: 18 ppm.

Non filtrato.

Colore: amarena

Vinificazione: Uve diraspate e acini interi messi in vasca di acciaio con un pied de cuve naturale senza lieviti selezionati, corta macerazione carbonica per 24 ore (con la CO2 sviluppata naturalmente) poi pressatura soffice e fermentazione in acciaio, affinamento per 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Note organolettiche: Amarena, lampone e piccoli frutti rossi. In bocca esprime una straordinaria vena salina e una bellissima acidità che invita alla bevuta.





CROSS FADE vol. 2

Vitigni: 60% Pinot Nero, 30% Vermentino, 10% Rossese

Grado: 12,5% Alc./Vol.

Solforosa totale: 22 ppm.

Non filtrato.

Colore: ciliegia

Vinificazione: Uve diraspate e acini interi messi in vasca di acciaio con un pied de cuve naturale senza lieviti selezionati, corta macerazione carbonica per 24 ore (con la CO2 sviluppata naturalmente), poi pressatura soffice e fermentazione in acciaio, affinamento per 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Note organolettiche: Piccoli frutti rossi e ciliegia, morbido e fruttato, finale leggermente sapido.





LESTOFANTE

Vitigni: 100% Vermentino

Grado: 12,5 Alc.

Solforosa totale: 16 ppm.

Residuo zuccherino: 18 g/l

Colore: arancione

Vinificazione: Ripasso bianco di Vermentino (Is this it 2022) che ha fatto un breve passaggio in legno e poi ripasso su vinacce di Moscatello di Taggia Passito.

Note organolettiche: Il vino che non ti aspetti, al naso ha i profumi del moscatello passito ma in bocca ha la struttura leggera di un bianco, finisce con un piccolo residuo zuccherino.

Uno dei pochissimi “ripassi bianchi” in circolazione, 100% ligure.





CONTACTS

GC VISIONS srl



Via Parma, 82
Monticelli Terme (PR)



info@terrawildspirits.com



www.terrawildspirits.com



[terrawildspirits](https://www.instagram.com/terrawildspirits)



