

Catalogo Spiriti



X



TOP DRINK
SELECTED BEVERAGE

BITTERANZA

Il Bitteranza è una bevanda alcolica dal ricco patrimonio storico e dal carattere distintivo. Questa bevanda è ottenuta da una complessa infusione di erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta in una miscela di alcol e acqua; il risultato è un bitter dall'aroma intenso e dal vivace colore rosso rubino.

L'origine del Bitteranza risale al Cicchetto, locale collocato nel centro della città di Asti ed inaugurato da Franco Cavallero nel 2011. Proprio al Cicchetto hanno preso forma le prime versioni della ricetta di Bitteranza, che si è evoluta fino al 2018 quando Franco instaura una preziosa amicizia con Raffaele Skizzo di Bruscella.



Tipologia	Bevanda spiritosa artigianale a base di erbe aromatiche
Grado alcolico	25% vol.
Note organolettiche	Il Bitteranza è tradizionalmente gustato durante l'ora dell'aperitivo, servito liscio e ghiacciato con una spruzzata di seltz freddo in un bicchiere precedentemente raffreddato in congelatore. Tuttavia, la sua versatilità è notevole, poiché viene utilizzato in una serie di cocktail iconici tra cui l'Americano, il Negroni, il Milano Torino, il Garibaldi, il Boulevardier e lo Spritz.
Produzione	La sua creazione segue un processo meticoloso che inizia con l'infusione di erbe in acqua a 100°C, seguita dall'aggiunta di alcol puro per una macerazione profonda. Dopo questa prima fase, le erbe vengono separate dalla soluzione liquida, ottenendo così un infuso aromatico potente, con una gradazione alcolica di circa 70% vol. Infine, a questa base si aggiungono sciroppo di zucchero, acqua distillata, alcol aggiuntivo e un colorante rosso naturale.
Botaniche	Tanaceto, Assenzio, Genziana, Rabarbaro, Salvia Sclarea, Cascarilla, Pompelmo, Arancia Amara, Arancia dolce

VERMOVTH DI TORINO SUPERIORE ROSSO

Il Vermouth rappresenta il punto di unione tra il frenetico mondo degli spiriti e il magico mondo del vino. Infatti, si trova a metà strada del percorso di degustazione dei prodotti dell'azienda. Ispirato alle ricette dei Vermouth dei primi del Novecento italiano, viene prodotto utilizzando come base vinosa il nostro Ruchè di Castagnole Monferrato e come base aromatica le botaniche prodotte nella nostra azienda agricola.

Il nome significa "5 di febbraio" in latino e ha tre significati speciali: il presunto giorno del tracciamento del decumano che diede origine a Torino nel 28 A.C., il giorno di nascita della terzogenita figlia di Franco Cavallero (5 febbraio 2004), e il giorno della celebrazione di Sant'Agata, da cui prende il nome l'azienda di famiglia.



Tipologia	Vermouth di Torino Superiore ROSSO
Grado alcolico	18% vol.
Vitigno	100% Uve Ruchè
Note organolettiche	Il Tanaceto e l'Assenzio apportano profondità e carattere, mentre la Salvia Sclarea e il Timo Cedrato aggiungono un tocco di freschezza e raffinatezza. L'Arancio contribuisce con la sua nota fruttata, mentre la Cannella, con la sua calda speziatura, conferisce al complesso aroma un'eleganza e una complessità ulteriori. In questo contesto di profumi articolati, il nostro aperitivo si presenta come un'interpretazione unica e originale, plasmata con maestria e in perfetta armonia con l'eccellenza culinaria e sensoriale del territorio piemontese.
Produzione	1. Maturazione in Botti: Il vino attraversa un processo di maturazione in piccole botti, acquisendo le caratteristiche distintive per la certificazione DOCG. 2. Integrazione Botaniche: Vengono sapientemente integrate le erbe aromatiche e le spezie per conferire ricchezza di aromi e intensità tannica. 3. Equilibrio Finale: Il risultato è un Vermouth che si distingue per il perfetto equilibrio tra le componenti, offrendo un'esperienza sensoriale straordinaria.
Botaniche	Tanaceto, Assenzio, Genziana, Salvia Sclarea, Issopo, Timo Cedrato, China, Rabarbaro, Iperico perforato, Chiodi di Garofano, Cannella, Dittamo, Achillea, Arancio



VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE BIANCO

Il Vermouth di Torino Superiore Bianco è pensato per essere bevuto liscio, come gesto lento e consapevole, dove vino e spirito convivono in equilibrio naturale. La base unisce Timorasso Derthona “Ciclico” ed Eliseo, creando struttura, profondità e una nota floreale luminosa e delicata. Le botaniche, lavorate singolarmente tramite infusioni e alcolati, accompagnano il sorso con eleganza, misura e chiarezza aromatica.



Tipologia	Vermouth di Torino Superiore BIANCO
Grado alcolico	18% vol.
Vitigno	Timorasso Derthona “Ciclico” Vino bianco aromatico “Eliseo”
Note organolettiche	L'ingresso è immediato e avvolgente, con vaniglia e zafferano percepibili in prima battuta. Il dolce iniziale lascia progressivamente spazio a una componente erbacea e amaricante. Le erbe mediterranee agiscono sul retro e sui lati della lingua, stimolando la salivazione e sostenendo la persistenza aromatica. Il risultato è un Vermouth Bianco elegante, dinamico e ben bilanciato.
Produzione	I vini base vengono vinificati separatamente. Il Timorasso Derthona “Ciclico” fornisce l'ossatura del prodotto, mentre Eliseo contribuisce con una componente aromatica fine e luminosa. Successivamente si procede alla fase di aromatizzazione tramite infusioni, tinture e alcolati.
Botaniche	Genziana, Cascarilla, Assenzio, Vaniglia, Timo balme, Origano, Cardamomo, Nepetella, Limone, Arancio amaro, Rosmarino, Pepe nero, Coriandolo, Angelica, Camomilla, Sambuco, Achillea, Mirra, Zenzero, Zafferano.

LIVELLANZA

Livellanza nasce dall'incontro tra la distillazione agricola di Franco Cavallero e la visione di Raffaele "Skizzo" Bruscella. Skizzo non è solo un nome sull'etichetta: è un dj, autore televisivo, osservatore e inventore della Livellanza. Da anni lavora sull'ironia, sull'eccesso e sul ribaltamento delle regole, portando lo stesso approccio anche dentro questo gin.

Da questa collaborazione prende forma un gin secco, diretto, senza compromessi, che parte da una base classica e la spinge in avanti. L'erba luigia introduce una freschezza agrumata che dialoga con il ginepro, mentre le note floreali tengono l'equilibrio senza addomesticare il carattere. Un gin Pop che piace agli addetti e ai non addetti ai lavori, è per chi riconosce il valore di una visione e di un'idea portata fino in fondo.



Tipologia	Gin artigianale secco
Grado alcolico	40% vol.
Contenuto	0,70L
Note organolettiche	Al naso emerge un intreccio netto di ginepro e agrumi, sostenuto da leggere sfumature floreali. Al palato l'alcol accompagna e distende gli aromi, allungando il finale con una sensazione asciutta e leggermente astringente. Un gin lineare, senza scorciatoie, pensato per cocktail dal carattere deciso.
Botaniche	Ginepro, Lavanda, Erba Luigia, Rosa Moscata
Suggerimenti di servizio	Per un Gin Tonic d'impatto, aggiungere boccioli di rosa moscata e arancio disidratato, completando con bacche di ginepro fresche. Il nome Livellanza richiama l'idea di equilibrio, ma non quello statico. È una tensione continua tra opposti: rigore e gioco, tecnica e istinto, tradizione e libertà. Proprio come il suo autore. Raffaele Bruscella, per tutti "Skizzo", è autore, comico, ginologo per vocazione e creatore di luoghi e immaginari. È il fondatore del Balthazar di Varese, uno dei locali simbolo della mixology italiana, e da anni lavora sul confine tra cultura pop, sperimentazione e artigianato.

GIN EVRA

Il GIN EVRA è un'espressione di raffinata artigianalità, in cui la base di gin, ottenuta attraverso il metodo distilled, è arricchita con l'intensa vitalità dei lamponi freschi. Questa creazione distintiva inizia con l'infusione diretta dei lamponi nella base alcolica, unendo la ricchezza del gin con la vivacità e la dolcezza naturale dei frutti.



Tipologia	Distilled Compound Gin
Grado alcolico	42% vol.
Contenuto	0,70L
Note organolettiche	Gin fruttato, la nota predominante dei frutti di bosco si sposa perfettamente con l'austerità del ginepro, le sensazioni di freschezza derivanti da menta e salvia sclarea completano il quadro aromatico alla perfezione. Il gusto morbido ed avvolgente dei frutti di bosco viene rafforzato nella sua complessità dalla foglia di pesco, donando una sensazione orientale.
Botaniche	Ginepro, Angelica, Iris, Coriandolo, Foglie di pesco, Salvia Sclarea, infuso di lamponi freschi, Menta
Suggerimenti di servizio	Aggiungere piccoli frutti rossi, come lamponi, melograno o fragoline e un paio di bacche di Cardamomo; completare con bacche di Ginepro fresche e due foglie di menta. Il nome GIN EVRA è stato attribuito in onore alla figlia terzogenita di Franco Cavallero, appunto Ginevra Cavallero.

GIN BLAGHEVR

Il nostro gin BLAGHEUR si contraddistingue per l'utilizzo del metodo compound nell'integrazione delle botaniche chiave. In questo processo artigianale, alcune delle erbe e spezie selezionate vengono direttamente aggiunte alla base di gin distillato, evitando il tradizionale processo di distillazione separata.

Questa approfondita integrazione delle botaniche conferisce un profilo aromatico straordinario e complesso.



Tipologia	Distilled Compound Gin
Grado alcolico	47% vol.
Contenuto	0,70L
Note organolettiche	Gin erbaceo. Al profumo le note aromatiche del cumino, il coriandolo, la zedoaria e la menta si fondono con l'aroma del ginepro. Gusto secco e deciso ammorbidito dai profumi della rosa, maggiorana, iris e tanaceto, con retrogusto lievemente erbaceo e mentolato. Buona chiusura con una nota fresca erbacea e persistente.
Botaniche	Cumino, Coriandolo, Menta, Rosa Moscata
Suggerimenti di servizio	Aggiungere fiori di anice stellato, bacche di cardamomo, pepe rosa; completare con bacche di ginepro fresche e scorza di limone.
	Il nome BLAGHEUR in dialetto piemontese indica qualcuno che vive di ostentazione ed esibir sé stesso: a volte più per quel che ha, che per quel che è. Di solito il blagheur è una persona piuttosto megalomane che si relaziona con le altre persone dall'alto verso il basso, con superiorità, boria, pavoneggiamento e spiccato narcisismo.

GIN NIMIVM

NE CREDE COLORI

Gli "Ink Gin" sono una varietà di gin che si distingue per la sua caratteristica colorazione blu violacea, ottenuta attraverso l'infusione di petali di fiore di Clitoria Ternatea, anche nota come "Butterfly Pea", di origine thailandese. Questo fiore naturale conferisce al gin il suo aspetto unico e attraente, rendendolo immediatamente riconoscibile.



Tipologia	Distilled Compound Gin
Grado alcolico	47% vol.
Contenuto	0.70L
Note organolettiche	Gin sorprendente, dal profumo leggermente agrumato, rinfrescato e ammorbidito dalle essenze floreali che lo rendono piacevole e gradevolmente amarognolo. Alla degustazione, il colore cambia al contatto con la tonica, diventando purpureo grazie alla presenza degli antociani rilasciati dal fiore Clitoria Ternatea.
Botaniche	Ginepro, Iris, Rosa Moscata, Lavanda Violetta, Clitoria Ternatea
Metodo Compound	Aggiunta diretta del fiore alla base alcolica senza ulteriore distillazione. Questo metodo conferisce al gin la sua caratteristica colorazione blu violacea e la sua trasformazione cromatica.
Suggerimenti di servizio	Aggiungere boccioli di rosa moscata e arancio disidratato; completare con bacche di Ginepro fresche.
	La Clitoria Ternatea è un fiore conosciuto per le sue proprietà indicatrici di pH, che causano il cambio di colore quando l'acidità della bevanda (come quella della tonica) varia.



GIN GADAN

Il GADAN rappresenta un'eccellenza nella produzione di gin, evidenziando un approccio artigianale e meticoloso. La particolarità di questo gin risiede nella sua metodologia di produzione, in cui ogni botanica è trattata singolarmente, sia nel processo di infusione che in quello di distillazione, prima di essere sapientemente assemblata per creare il risultato finale.

Questo approccio permette di preservare e catturare in modo ottimale gli oli essenziali e i composti aromatici specifici di ciascuna pianta.



Tipologia	Distilled Dry Gin
Grado alcolico	47% vol.
Contenuto	0,70L
Note organolettiche	Gin fresco, secco. L'inizio del percorso avviene con l'infusione separata di ciascuna botanica nella base alcolica. La fase cruciale è l'assemblaggio, dove le diverse distillazioni vengono sapientemente mescolate per ottenere un profilo aromatico complesso e bilanciato. Il cambiamento di colore coinvolge non solo l'aspetto, ma ne cambia la percezione aromatica, esaltando il gusto di viola e rosa. Per la sua pulizia e freschezza questo Gin viene suggerito per cocktail floreali, dal sicuro effetto scenico e dal gusto deciso. Considerato secco e agrumato.
Botaniche	Ginepro, Rose, Iris, Lavanda, Violetta
	Il nome GADAN in dialetto piemontese significa una via di mezzo tra uno sciocco e un fannullone.

AMARO ESSENZIALE

L'Amaro Essenziale è una creazione raffinata e distinta che unisce la complessità dell'amaro con la ricchezza e la profondità del brandy. Questa bevanda artigianale sottolinea il connubio armonioso tra erbe amare, botanicals selezionati e la base alcolica di brandy, creando un profilo gustativo unico.



Tipologia	Amaro Italiano a base di Brandy di Vino
Grado alcolico	30% vol.
Contenuto	0,70L
Note organolettiche	La base di brandy di vino dona profondità e complessità a questo elisir, mentre l'aggiunta di Meliloto, Tanaceto, Assenzio, Arancia e Salvia Sclarea conferisce una varietà di sfumature aromatiche. L'assemblaggio di questi botanicals crea un'esperienza gustativa avvolgente e multistrato.
Botaniche	Meliloto, Tanaceto, Assenzio, Genziana, China, Salvia Sclarea, Isoppo, Iperico perforato, Menta, Arancia
Suggerimenti	Amaro dal basso contenuto di zucchero, ideale liscio con ghiaccio e scorza di limone, oppure con acqua tonica. Perfetto per un Milano/Torino alternativo.
	Il nome "Essenziale" riflette la purezza e la concentrazione degli elementi botanici selezionati per creare un profilo aromatico che definisce l'anima di questo amaro.



RON PLANDRON

Il "Plandron Gran Reserva" è un prestigioso rum originario da Panama, appartenente alla categoria di alta qualità chiamata "Gran Reserva". Il prodotto finale è un blend tra diversi barili con diversi anni di affinamento, tutti oltre i 7 anni.

La particolarità specifica di questo distillato sta nell'essere stato affinato in barili di quercia già usati in precedenza per affinare il Jack Daniels Tennessee Whisky.



Tipologia	Ron di Panama Gran Reserva minimo 7 anni di invecchiamento
Grado alcolico	43,5% vol.
Contenuto	0,70L
Note organolettiche	Colore tendente al mogano, con finitura lunga e raffinata.
Botaniche	Vaniglia, Caramello, Legno tostato, Frutta matura, Spezie
	La storia di questo Ron parte dall'esigenza di trovare contenitori adatti per produrre un Gin speciale, la serie Hereditarium. Ogni anno vengono selezionate nuove botti con invecchiamenti differenti per garantire continuità e omogeneità al prodotto.



TOP DRINK

Via P. Pagani, 5

36048 Barbarano Mossano (VI)

Tel: 0444 1933490

Mail: info@topdrink.it