

Spirito
Alchemico
LIQUORI ALL'ACQUA DI MARE

Il Mare, dentro.

Quattro interpretazioni.
Un ingrediente che ci appartiene.

Catalogo della collezione





Storia e territorio

Spirito Alchemico si ispira ai romanzi dello scrittore americano Francis Marion Crawford, che alla fine dell'Ottocento dimorò nella torre di San Nicola Arcella oggi legata al suo nome.

Tra scogliere e calette del Tirreno, le nostre radici incontrano i profumi degli agrumi e delle erbe calabresi. Un paesaggio che diventa ispirazione e ingrediente.

Il nostro elemento distintivo

L'acqua di mare. La nostra firma.

Non soltanto un richiamo al territorio: l'acqua di mare è un ingrediente presente in tutti i nostri prodotti. Raccolta e sottoposta a un processo di purificazione, entra nelle ricette conservando la propria componente minerale.

La sua sapidità naturale accompagna le botaniche e ne esalta le note aromatiche, creando un filo comune tra limoncello, gin, bitter e amaro.

*Tradizione e innovazione si incontrano
nelle acque di San Nicola Arcella.*

Don Orsino

Limoncello ribelle all'acqua di mare

Botaniche

Bucce di limoni selezionati
Acqua di mare purificata

30% vol. • 70 cl



Don Orsino nasce dall'incontro tra le bucce di limoni verdi e maturi e l'acqua di mare purificata. Un limoncello dal carattere ribelle, in cui la freschezza degli agrumi incontra una firma naturalmente sapida.

Da gustare freddo, a fine pasto, o da riscoprire nella miscelazione.

Cocktail e abbinamenti

Don Orsino spritz



5 cl Don Orsino
8 cl Prosecco
2 cl soda
Scorza di limone e
ghiaccio

Versare nel calice con ghiaccio e mescolare delicatamente.

Sea tonic



5 cl Don Orsino
10 cl acqua tonica
1 cl succo di limone
Rosmarino e ghiaccio

Versare nel bicchiere con ghiaccio e completare con la tonica.

Da abbinare a

Dessert agli agrumi • Cheesecake al limone • Pasticceria secca

Il lato luminoso del dopocena.

Suora Bianca

Gin spirituale
all'acqua di mare

Botaniche

Bergamotto · Foglie di ulivo
Rosa canina del Pollino
Acqua di mare purificata

~~~~~ 40% vol. · 70 cl

Bergamotto, foglie di ulivo e rosa canina del Pollino compongono l'identità botanica di Suora Bianca. L'acqua di mare purificata lega questi richiami al territorio con un accento sapido distintivo.

Un gin da esplorare con ghiaccio o in cocktail che lasciano spazio alla sua personalità mediterranea.

## Cocktail e abbinamenti

### Suora Bianca tonic



5 cl Suora Bianca  
10 cl acqua tonica  
Scorza di bergamotto  
Ghiaccio

Versare nel calice con ghiaccio, aggiungere la tonica e mescolare.

### Pollino fizz



5 cl Suora Bianca  
2 cl succo di limone  
1,5 cl sciroppo di zucchero  
Soda e scorza di limone

Shakerare i primi tre ingredienti con ghiaccio, filtrare e unire la soda.

### Da abbinare a

Carpacci di pesce · Formaggi freschi · Preparazioni agli agrumi

*Un incontro tra botaniche e mare.*

# Cristina

## Bitter vascolare all'acqua di mare

### Botaniche

Bergamotto · Liquirizia · Menta  
Acqua di mare purificata

20% vol. · 70 cl

Cristina interpreta il rito dell'aperitivo attraverso bergamotto, liquirizia e menta. L'acqua di mare purificata accompagna le botaniche e aggiunge una nota sapida al carattere del bitter.

Da sorseggiare in purezza o da utilizzare nella mixology d'autore, per dare una nuova voce ai grandi classici.

## Cocktail e abbinamenti

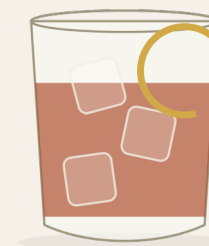
### Cristina spritz



6 cl Cristina  
9 cl Prosecco  
3 cl soda  
Fetta d'arancia e ghiaccio

Versare nel calice con ghiaccio e mescolare delicatamente.

### Negroni al mare



3 cl Cristina  
3 cl Suora Bianca  
3 cl vermouth rosso  
Scorza d'arancia e ghiaccio

Mescolare gli ingredienti nel tumbler con ghiaccio e guarnire.

### Da abbinare a

Olive · Mandorle tostate · Formaggi stagionati

*L'aperitivo, con una firma marina.*

# Doctor Claudius

Amaroterapeutico  
all'acqua di mare



## Botaniche

Cedro · Arancia dolce ·  
Liquirizia Genziana · Rosmarino  
di costiera Menta · Acqua di  
mare purificata

~~~~~ 30% vol. · 70 cl

Cedro e arancia dolce incontrano liquirizia, genziana, rosmarino di costiera e menta. Nell'amaro Doctor Claudius, l'acqua di mare purificata accompagna l'intreccio di agrumi, erbe e radici.

Da scegliere come fine pasto, accanto alla pasticceria secca, oppure come ingrediente di cocktail dal carattere deciso.

Cocktail e abbinamenti

Claudius on the rocks



5 cl Doctor Claudius
Un grande cubo di ghiaccio
Scorza d'arancia

Versare sul ghiaccio ed esprimere gli oli della scorza sul bicchiere.

Claudius highball



5 cl Doctor Claudius
10 cl soda
Scorza d'arancia
Ghiaccio

Versare nel bicchiere con ghiaccio, aggiungere la soda e mescolare.

Da abbinare a

Pasticceria secca · Cioccolato fondente · Frutta a guscio

Il tempo lento del fine pasto.

Quattro caratteri, un solo mare.



- 01 Don Orsino
Limoncello ribelle
- 02 Suora Bianca
Gin spirituale
- 03 Cristina
Bitter vascolare
- 04 Doctor Claudius
Amaro terapeutico

Scopri Spirito Alchemico
Dal nostro mare
al tuo prossimo brindisi.

San Nicola Arcella (CS), Calabria

+39 3498439480

info@spiritoalchemico.com

www.spiritoalchemico.com



Visita il sito e scopri
il mondo Spirito Alchemico.

Italian sea water spirits