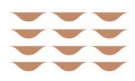
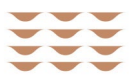


# RIME CRAFT DISTILLERS

## VENEZIA



Rime Craft Distillers rappresenta la quinta generazione della dinastia Maschio, mastri distillatori da quasi due secoli, nel cuore delle Tre Venezie.

Il nome Rime nasce dalle iniziali di River Mentana, il gin monobotanico di puro ginepro che ha ispirato la nostra giovane azienda dalle radici antiche, fondata nel 2018 a Venezia.

Per rimanere fedeli alla massima qualità ci siamo imposti standard elevatissimi, sostenuti dalla profonda conoscenza dell'arte distillatoria e liquoristica veneta.

Grappa, gin, vodka, amaro, costruiamo brand che raccontano un territorio leggendario, dalle Dolomiti a Venezia e alla sua Laguna, con etichette iconiche, dal design audace, come la forte identità dei nostri prodotti.

L'arte del mastro distillatore è un mestiere artigianale che non si impara sui libri, un sapere che si tramanda nel tempo, fondato sul gusto e l'olfatto, e la loro memoria. Memoria a cui ci ispiriamo per la nostra produzione artigianale di distillati e liquori, frutto di un lavoro autentico, rivolto alla perfezione, basato sulla fedeltà massima alla massima qualità.

Rime Craft Distillers si rivolge agli operatori appassionati, attenti alla qualità, alla ricerca di distillati e liquori raffinati, nel segno dell'eccellenza, che per noi vuol dire amore per il bello e il ben fatto.

RIME CRAFT DISTILLERS SRL

Galleria Matteotti 9

30174 Venezia VE

Tel. +39 333 860 8472

[sales@rimecraftdistillers.it](mailto:sales@rimecraftdistillers.it)

PEC [rimecraftdistillerssrl@pec.it](mailto:rimecraftdistillerssrl@pec.it)



# RIVER MENTANA

## GIN

VENETIAN DRY GIN



## RIVER MENTANA | VENETIAN DRY GIN

L'idea di un "gin veneziano" parte da una ricetta di gin monobotanico, a base esclusivamente di bacche di ginepro, creata da Domenico Maschio negli anni '40.

### LA RICETTA

Un originale blend di bacche dove il dolce-acidulo dei ginepri di collina lungo il fiume Piave si fonde con il balsamico intenso dei ginepri di alta quota del "Gran Bosco da Reme" di Venezia.

La base alcolica è caratterizzata dal Mentana, un grano antico, profumato e cremoso, con una spiccata salinità, coltivato vicino alla laguna di Venezia.

La distillazione delle bacche, macerate in alcol da cereali, avviene in alambicchi artigianali di rame. Lo spirito di ginepro che si ottiene viene poi ridistillato per concentrare profumi e sapori, in un perfetto equilibrio molecolare.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore "river" (termine che descrive i diamanti di fiume, i più trasparenti), il bouquet regala le sfumature del grano (profumi di malto, pane appena sfornato, nocciola tostata) e del ginepro (piccoli frutti di bosco, note erbacee, di menta e un fruttato pungente).

Al palato è pieno, vivace, con note di legno, pino e genziana.

Il finale è lungo, terroso, emozionante.

" A superb gin: complex with a rich harmony of flavours and a strong juniper backbone. Would make a first-class Martini."

David T. Smith, blind tasting, Gin Magazine.

Stile London Dry 0,70 L 42% Vol



L  
A  
G  
U  
N  
A  
N  
O  
R  
D  
O  
D  
K  
A



GUSTO INTEGRALE  
VODKA ARTIGIANALE  
GRANI ANTICHI MENTANA

## LAGUNA NORD VODKA | GUSTO INTEGRALE

Il rosso veneziano di Laguna Nord è il nuovo colore della Vodka, un colore prezioso che simboleggia la forza e la natura del grano integrale, la forza e la passione di una “capacità del saper fare” rivolta alla perfezione del distillato.

### LA RICETTA

Dalla nostra esperienza di distillatori nasce il restyling di un grande classico. Laguna Nord Vodka è un purissimo distillato di cereali caratterizzato dalle note del grano integrale Mentana, coltivato a nord della laguna di Venezia. E' un grano antico, profumato e cremoso, con una naturale, spiccata salinità, esaltata dal terreno in cui cresce. Per preservare la sua natura Laguna Nord non viene filtrata garantendo così la massima espressione del territorio, con la sua ricchezza e i suoi sapori ancora autentici, in un viaggio sensoriale unico e irripetibile.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sprigiona profumi di malto, nocciola tostata e menta, al palato una fresca mineralità e accenti di sale marino, pepe bianco e spezie. Il finale è lungo, dolce-salato, con mandorla e crema inglese. Da assaporare liscia, con ghiaccio o in favolosi Martini.

0,70 L 40% Vol



CON ASSENZIO MARINO

AMARO  
LAGUNA  
NORD

VENEZIA  
ITALIA



AMARO  
ORIGINALE  
ITALIANO

PRODOTTO  
SECONDO  
L'ANTICA  
LIQUORISTICA  
VENEZIANA

## AMARO LAGUNA NORD

Amaro Laguna Nord si ispira alla gloriosa tradizione liquoristica di Venezia, crocevia tra Oriente e Occidente, nel cui mercato di Rialto erano disponibili spezie, erbe, radici della più alta qualità. Testimonianze di questo passato sono presenti ancora oggi nelle insegne di antiche farmacie e nei segni lasciati sulle pietre dai grandi mortai di bronzo in cui si mescolavano le botaniche.

### LA RICETTA

Amaro Laguna Nord fa proprie le regole dell'antica liquoristica veneziana codificate nel Capitolare degli Speciali del 1258, secondo cui bisognava far giuramento di usare solo botaniche di alta qualità ben conservate e rispettare un metodo rigoroso di preparazione che seguiva anche gli influssi astrali.

La composizione di infusi, estratti e distillati di 42 botaniche dà vita al perfetto equilibrio tra la componente aromatica delle spezie orientali, le note balsamiche delle erbe alpine, la fragranza di frutti e botaniche mediterranee e, caratterizzante, la nota amaricante dell'erba principe della laguna di Venezia, l'Assenzio Marino o Santonico.

La ricetta prevede 45 giorni di infusioni delle diverse botaniche, cui segue la miscelazione e un'affinamento di 180 giorni prima di andare in bottiglia.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sprigiona profumi di Assenzio Marino, Arancia Amara e Anice Stellato, al palato ancora l'amaricante dell'Assenzio con agrumi e spezie dolci.

Finale lungo con una persistente freschezza vegetale di radice di Genziana e Carciofo.

Da assaporare liscio, con ghiaccio o in spritz molto veneziani.

Liquore amaro 0,70 L 32% Vol.



# Grappa, Grappa!



# distillato iconico italiano

Grappa, Grappa! vuole essere il manifesto in difesa del distillato iconico italiano, che richiede fedeltà massima alla sua massima qualità.

Il design dell'etichetta è innovativo e spontaneo, si rifà all'ambiente montano, di cui Grappa, Grappa! condivide i valori. Questo non va confuso con il luogo del suo consumo. Grazie alla sua immagine, attraverso un innovativo linguaggio



grafico-fotografico, è un prodotto urbano, contemporaneo, di lifestyle. Le etichette sono Polaroid che catturano istanti vissuti e racchiudono argomenti come semplicità, qualità della vita, autenticità. Grappa, Grappa! è un "distillato di tempo", uno stile di vita a cui guardare e ispirarsi.

# Grappa, Grappa!

bianca  
artigianale  
filtrata a freddo

Intensa e floreale, Grappa, Grappa! bianca è autentica tradizione Veneta, basata sul taglio di grappe da diversi vitigni, in prevalenza grappa Prosecco, distillate separatamente in alambicchi di rame artigianali.

La massima qualità è garantita dalla selezione di vinacce freschissime e dall'innovativo sistema fisico-naturale di filtrazioni a freddo che dona alla grappa un gusto pulito, preservando allo stesso tempo profumi e multisapori.

Servire fresca a 8-10° C

Fiori di acacia - mela selvatica - pera - mandorla tostata - iodio marino

0,70 L 48% Vol



# Grappa, Grappa!

barrique  
artigianale  
tostatura spinta

Morbida e balsamica, Grappa-Grappa barrique nasce dal taglio di grappe da diversi vitigni, in prevalenza grappa Amarone, distillate separatamente in alambicchi di rame artigianali.

L'invecchiamento per oltre 12 mesi in barrique di rovere di Slavonia sottoposte a una "tostatura spinta" favorisce l'estrazione di tannini dolci e di un colore ambra intenso.

L'uso innovativo di barrique molto tostate è l'atto finale di una "capacità del saper fare" che, alla ricerca dell'armonia di gusto, trasforma un prodotto etnico quale la grappa in un brown spirit di pregiata eccellenza.

Coriandolo - pera abate - vaniglia - crema catalana

0,70 L 40% Vol



