

TRADITIONAL ITALIAN SPIRITS

santoni

MASTER DISTILLERS AND
LOVERS FOR THE EXCELLENCE
SINCE 1960



ITALIAN LIFESTYLE

Santoni



IL VALORE DI UNA LUNGA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

La passione di Gabriello Santoni, fondatore della Distilleria Santoni, è sempre stata guidata dalla qualità. Questa scelta permise, nel 1961, di realizzare il suo sogno più grande: creare a Chianciano Terme l'amaro con la carta geografica, un'accurata miscela di 34 erbe e radici, preziose espressioni di un territorio straordinario. Da allora si è creata una magia che si ripete, goccia dopo goccia, nel profumo e nel gusto di tutte le esclusive specialità Santoni.

SANTONI STYLE

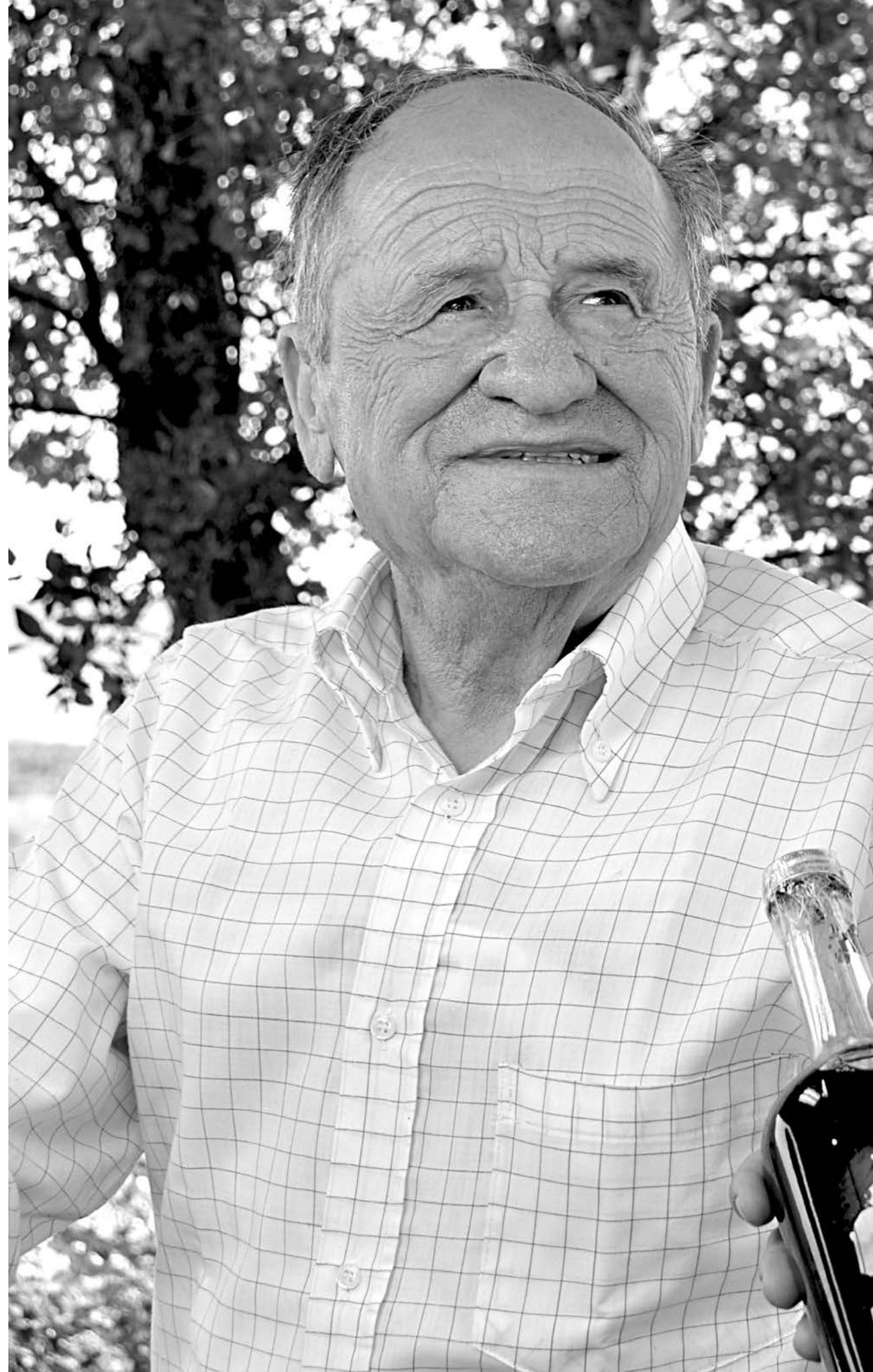
Protagonista dei consumi nei locali di Chianciano Terme fin dai tempi della Dolce Vita Felliniana, Santoni si è affermato negli anni come simbolo dell'Italian Life Style. La cura artigianale, unita ad un fervente spirito innovativo, ha consentito a Santoni di raggiungere un livello di raffinatezza nei sapori tale da trasformare ogni bottiglia in un'emozione unica.

THE VALUE OF LONG-STANDING FAMILY TRADITIONS

Gabriello Santoni, the founder of the Santoni Distillery, has always been driven by a distinct passion for quality. Granted this choice, in 1961, his biggest dream came true: to create in Chianciano Terme a liqueur made from a careful blend of 34 herbs and roots, the perfect expression of this most extraordinary land. Ever since then, the magic is continually being renewed, drop after drop, in every scent and every flavor that are to be found in all of Santoni's exclusive specialties.

SANTONI'S STYLE

Even as far back as Fellini's Dolce Vita, Santoni has been one of Chianciano Terme's leaders in local consumer products, a symbol of the Italian lifestyle. Artisanal care in the creation of all products together with a passion for innovation has enabled the Santoni Distillery to produce flavors of the most refined and sophisticated levels, making each bottle a truly unique experience.







GABRIELLO SANTONI

UNA PREZIOSA SELEZIONE DI QUALITÀ

Tutta l'arte della distillazione di Casa Santoni si esalta in una selezione di liquori creati con materie prime di assoluta qualità e realizzati con procedimenti e ricette tradizionali. Proseguendo il suo percorso di continua crescita in nuovi mercati, Santoni ha oggi arricchito la propria gamma con prodotti creati per consumatori incuriositi dalle tendenze e dai gusti moderni.

A PRESTIGIOUS COLLECTION OF HIGH QUALITY PRODUCTS

Santoni's distillation process is an art in and of itself. By using only the finest quality raw materials and following traditional recipes, the result is an exquisite selection of liqueurs. While continuing to expand in new emerging markets, Santoni has enriched its line of products to satisfy the latest trends in taste for even the most curious contemporary consumer.





C'È CHI RISCOPRE LA TRADIZIONE
E CHI LA RENDE NUOVA

There's someone who rediscovers tradition
and there's someone else who makes it new.



INDICE INDEX

LIQUORI

APERIT APERITIVO ITALIANO	PAG. 11
ROSSOAMARO BITTER SANTONI	» 12
AMARO DI TOSCANA	» 15
RABBARO SANTONI	» 16
AMARO DI CHIANCIANO	» 19
SAMBUCA D'ITALIA	» 20
LIMONCELLO SANTONI	» 23
MELAVERDE SANTONI	» 24
AMARETTO DI TOSCANA	» 27
ITALIAN ESPRESSO	» 28

DISTILLATI

GRAPPA DI NOBILE	PAG. 31
GRAPPA DI BRUNELLO	» 32
GRAPPA DI VINSANTO	» 35
GRAPPA DI CHIANTI	» 36
GRAPPA TUSCIA MILLESIMATA	» 39
GRAPPA TUSCIA RISERVA	» 40
VODKA TUSCANIA	» 43
GIN SANTONI	» 44

CREME

PASSIONEBIANCA	PAG. 47
PASSIONENERA	» 48
COFFEE CREAM	» 51
LEMON CREAM	» 52

MIGNON

PREMIUM SELECTION	PAG. 54
-------------------	---------

CONFEZIONI REGALO

GIFT BOXES	PAG. 56
------------	---------



L I Q U O R I

aperit aperitivo italiano

Di colore arancio vivo, dal carattere vivace, ha un gusto dolce-amaro inconfondibile. Aperit è l'aperitivo italiano delicato, piacevole e rinfrescante. Pregiate infusioni, ottenute da arance, erbe e radici, sono accompagnate al rabarbaro, che conferisce al prodotto maggiore equilibrio gustativo ed un sapore gradevolmente amaro, regalando una perfetta armonia ai sensi.

Bright orange with a lively character, it has a distinct sweet yet tart flavour. Aperit is a pleasantly refreshing delicate Italian aperitif. Quality infusions of orange, herbs and roots are blended with rhubarb, which gives the drink a gentle and well-balanced bitterness that imparts a perfect harmony to the senses.

CL. 70 / 75
Grado alcolico 11
Alcohol content 11
Temperatura di servizio 8° C
Serving temperature 8° C
Colore arancio
Color orange
Gusto dolce-amaro, con sentori di arancia
Flavor bitter-sweet, with overtones of orange





L I Q U O R I

rossoamaro bitter santoni

Bevanda amara a bassa gradazione alcolica usata sia come aperitivo sia come digestivo. Il RossoAmaro Bitter Santoni è ottenuto dall'infusione di erbe amaricanti delle migliori qualità ed estratti di delicate sostanze botaniche. Arancio e radice di Rabarbaro, cavallo di battaglia aziendale, sapientemente miscelati, accompagnati dalle note amaricanti delle piante officinali creano un liquore leggermente amaro dai sentori vegetali. Il suo tipico colore rosso accende la passione per il gusto e l'amore per la condivisione.

A pleasantly bitter, low alcohol content beverage that can be enjoyed both as an aperitif and as an after dinner drink. RossoAmaro Bitter Santoni is made with an infusion of high quality bitter herbs and the extract of delicate botanical substances. Oranges and rhubarb root, the ingredient that defines the firm, are expertly blended and paired with the bitter undertones of medicinal plants that come together to create a slightly bitter liqueur graced with hints of vegetables. Its characteristic red colour awakens passion for fine flavour and good company.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 25

Alcohol content 25

Temperatura di servizio 8° C

Serving temperature 8° C

Colore rosso italiano intenso

Color intense Italian red

Gusto prevalentemente amaro

Flavor essentially bitter





L I Q U O R I

amaro di toscana

L' Amaro di Toscana ha un colore bruno intenso ed un profumo speziato con spiccate note di essenze aromatiche, caratteristiche del territorio che lo circonda. Il suo sapore è pieno ed armonico, con un gradevole retrogusto amaro. La ricetta dell'Amaro di Toscana si basa su un infuso a freddo di 27 erbe officinali accuratamente selezionate. Può essere servito in purezza come morbido digestivo dopo i pasti o come piacevole bevanda da conversazione. Da gustare liscio, shakerato o con ghiaccio.

Amaro Toscana is dark and rich in color and features a spicy scent with particularly strong aromatic notes that are typically characteristic of the surrounding region. The texture is full-bodied and supple with a pleasant bitter aftertaste. The recipe is a cold blend of 27 carefully selected medicinal herbs. It can be served after a meal straight up as a mellow digestive or as a conversational drink. So, be it neat, mixed, or on ice, it's there for your enjoyment.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 30

Alcohol content 30

Temperatura di servizio 8° C oppure molto freddo

Serving temperature 8° C or very cold

Colore bruno intenso

Color dark brown

Gusto armonico con un gradevole retrogusto amaro

Flavor harmonious with a pleasantly bitter aftertaste





L I Q U O R I

rabarbaro santoni

Il Rabarbaro Santoni nasce nel 1961, quando la passione di Gabriello Santoni crea l'equilibrata miscela di rizomi di rabarbaro posti in infusione con erbe officinali aromatiche, dando vita ad un amaro dal gusto piacevole e delicato. Fedele alla ricetta originale di moderata gradazione alcolica, il Rabarbaro Santoni esprime oggi una spiccata attualità, mantenendo una grande personalità storica. Ottimo da assaporare liscio, è un perfetto rinfrescante con ghiaccio e seltz. Squisito anche bevuto caldo, con una scorsa di arancia.

Rabarbaro Santoni was founded in 1961, when Gabriello Santoni's passion inspired him to create a balanced mix of rhubarb rhizomes infused with aromatic, medicinal herbs, resulting in a liqueur with a pleasant and delicate flavour. Staying true to the original recipe and its moderate alcoholic content, Rabarbaro Santoni is still distinctly modern, with a great timeless character. Excellent when enjoyed neat, it's also a perfect refresher with ice and soda. It's even delicious served warm with orange peel.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 16

Alcohol content 16

Temperatura di servizio 14° C

Serving temperature 14° C

Colore bruno intenso

Color dark brown

Gusto sapore piacevole, tra il dolce e l'amaro

Flavor pleasing, with a sweet-bitter balance





L I Q U O R I

amaro di chianciano

L' Amaro di Chianciano è un amaro realizzato con un infuso di 34 erbe e piante officinali lungamente macerate prima di essere torchiate. Un prodotto naturale, ricco di profumi e capace di conservare inalterate tutte le proprietà salutari degli ingredienti utilizzati nella preparazione. Il risultato è un inconfondibile e gradevole sapore dolce amaro. Poco alcolico (16%), l'Amaro di Chianciano è un drink moderno, versatile e sempre gradito. Perfetto per il dopocena, può essere bevuto liscio o con ghiaccio.

Amaro Chianciano is made from a blend of 34 herbs and medicinal plants left to macerate before being distilled. A natural product, with an aromatic richness, it maintains without any intervention all of the healthy characteristics that are to be found in the original ingredients. The result is an unmistakably pleasant sweet-bitter taste. Low in alcohol, only 16%, Amaro Chianciano is a modern drink that is both versatile and pleasing. Perfect for after dinner.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 16

Alcohol content 16

Temperatura di servizio 14° C

Serving temperature 14° C

Colore bruno intenso

Color dark brown

Gusto sapore piacevole, tra il dolce e l'amaro

Flavor pleasing, with a sweet-bitter balance





L I Q U O R I

sambuca d'italia

La "Sambuca D'Italia" è frutto della ricetta segreta Santoni: una profumata miscela di aromi e anice stellato, combinata con alcool di frumento. L'esperienza di Gabriello Santoni crea così un prodotto unico nel suo genere. Un liquore da gustare sia liscio, per il dopo cena, sia "on the rocks".

"Sambuca D'Italia" is the result of the secret Santoni's recipe, that mixes the most fragrant spices with flavoured star anise and alcohol wheat. Santoni Gabriel's experience creates an absolute unique product. A liqueur that can be enjoyed either plain, for after dinner, or "on the rocks".

CL. 70 / 75

Grado alcolico 40

Alcohol content 40

Temperatura di servizio 8° C

Serving temperature 8° C

Colore bianco acqua

Color white transparent

Gusto di anice, dolce ma allo stesso tempo deciso

Flavor anise, sweet and strong





L I Q U O R I

limoncello santoni

Il Limoncello Santoni è un liquore ottenuto attraverso l'infusione in alcool delle bucce di limoni freschi coltivati esclusivamente in maniera naturale. Questo prodotto genuino si serve ghiacciato come piacevole e fresco digestivo a chiusura dei pasti.

Limoncello Santoni is a liqueur that is distilled in alcohol using the rinds of fresh lemons from organically grown lemon trees. This natural product is served ice-cold as a digestive after meals.

CL. 70 / 75
Grado alcolico 30
Alcohol content 30
Temperatura di servizio ghiacciato
Serving temperature ice cold
Colore giallo limone
Color yellow
Gusto deciso, morbido, con un piacevole retrogusto dolce
Flavor distinct and supple, with a sweet aftertaste





L I Q U O R I

melaverde santoni

Dalla sapiente miscela del succo fresco di mela verde con alcool puro ed una giusta quantità di zucchero si ottiene un prodotto corposo, pieno, armonico, dal profumo delicato e dal gusto caratteristico. Melaverde Santoni mantiene nel tempo la sua freschezza e le sue componenti fruttate, per una bevanda estremamente piacevole in ogni situazione.

With the right blend of fresh green apple juice, pure alcohol and just the right amount of sugar, you obtain a liqueur that is full-bodied and supple with a delicate scent and distinctive flavor. Green Apple Santoni retains its long-lasting freshness and fruity ingredients even over time, and is a drink to enjoy on any occasion.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 21

Alcohol content 21

Temperatura di servizio ghiacciato

Serving temperature ice cold

Colore verde chiaro

Color light green

Gusto dolce, vellutato, caratteristico, leggermente acidulo

Flavor sweet, smooth and slightly sour





L I Q U O R I

amaretto di toscana

Amaretto. L'amaretto è uno dei liquori italiani più apprezzati nel mondo. Ma solo con la ricetta Santoni poi scoprirne il vero gusto italiano. "Amaretto di Toscana" nasce dalla sapiente miscela dei migliori oli di mandorla unito alle spezie più aromatiche, sapientemente scelte. Se ne ottiene così un liquore unico, da bere sia liscio che con ghiaccio, ottimo anche per la preparazione di gustosi drink..

Almond based liqueur. One of the most appreciated Italian liqueur. You can taste its real flavour with the Santoni's recipe, that combines the best almond's oil with the most aromatic spices. Enjoy Amaretto di Toscana straight, with ice or mixed in tasty cocktails.

CL. 70 / 75
Grado alcolico 28
Alcohol content 28
Temperatura di servizio 8° C
Serving temperature 8° C
Colore trasparente, bruno con sfumature rosate
Color transparent, brown, with pink nuance
Gusto dolce-amaro, e un retrogusto mandorlato
Flavor bittersweet, with almond's aftertaste





L I Q U O R I

italian espresso

Liquore al Caffè. Un seducente abbraccio che unisce alcool di qualità al miglior caffè, ottenuto dalla profumata miscela di Arabica e di Robusta, sapientemente dosate. Nasce così un liquore dolce, morbido e aromatico, dal sapore raffinato e autentico. Espresso Italiano può essere servito liscio, on the rocks o utilizzato per la preparazione di dolci cocktails.

Coffee liqueur. A seductive combination of quality alcohol with the best coffee, from the Arabica and Robusta kind, carefully blended. So you get a soft and very aromatic liqueur, that can be served straight, on the rocks or been used for the preparation of sweet cocktails.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 26

Alcohol content 26

Temperatura di servizio 8° C

Serving temperature 8° C

Colore bruno intenso (caffè)

Color intense coffee brown

Gusto intenso e molto presente gusto di caffè torrefatto

Flavor very intense "roasted coffee" taste





D I S T I L L A T I

grappa di nobile

Di colore arancio vivo, dal carattere vivace, ha un gusto dolce-amaro inconfondibile. Aperit è l'aperitivo italiano delicato, piacevole e rinfrescante. Pregiate infusioni, ottenute da arance, erbe e radici, sono accompagnate al rabarbaro, che conferisce al prodotto maggiore equilibrio gustativo ed un sapore gradevolmente amaro, regalando una perfetta armonia ai sensi.

Bright orange with a lively character, it has a distinct sweet yet tart flavour. Aperit is a pleasantly refreshing delicate Italian aperitif. Quality infusions of orange, herbs and roots are blended with rhubarb, which gives the drink a gentle and well-balanced bitterness that imparts a perfect harmony to the senses.

CL. 70 / 75
Grado alcolico 40
Alcohol content 40
Temperatura di servizio 11° C
Serving temperature 11° C
Colore chiaro, cristallino
Color crystal-clear
Gusto corpo rotondo, molto morbido, di grande eleganza
Flavor full-boiled, supple and elegant





D I S T I L L A T I

grappa di brunello

Preziosa grappa ottenuta con il sistema classico della doppia distillazione di fragranti vinacce di Brunello di Montalcino in caldaiette di rame. Queste selezionatissime uve mantengono tutte le caratteristiche del vino da cui provengono e consentono a questa pregiata grappa di stupire per la particolare intensità aromatica dei suoi straordinari profumi. La qualità della materia prima, unita al metodo accurato di lavorazione tradizionale, conferiscono al prodotto caratteristiche uniche.

This unique grappa is produced using copper boilers according to the classic double-distillation method and the fragrant grape-based pomace of Brunello di Montalcino. This highly selective grape has all the characteristics that are typically associated with its wine, reserving a surprisingly intense and extraordinary aromatic scent for this prestigious grappa. The high quality raw materials and carefully skilled traditional processing brings out the unique characteristics of this product.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 45

Alcohol content 45

Temperatura di servizio 12° C

Serving temperature 12° C

Colore chiaro, cristallino

Color crystal clear

Gusto leggermente pungente, pieno, imponente e di grande intensità

Flavor lightly sharp, full-boiled, prominent and intense





D I S T I L L A T I

grappa di vinsanto

La Grappa di Vinsanto è un distillato prodotto a partire da raffinate vinacce di Vin Santo di Toscana, invecchiato in botti di rovere, con proprietà di grande struttura e sentori di uva passita. La grappa richiama fedelmente le principali caratteristiche del vino da cui ha origine, trasformando ogni sorso in una profonda emozione.

Grappa di Vinsanto is a distilled product made from the refined grape-based pomace of Vin Santo di Toscana. It is aged in oak barrels and features a robust structure with a hint of raisins. This grappa maintains the same characteristics as the original associated wine, and procures a sense of deep emotion with each sip.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 40

Alcohol content 40

Temperatura di servizio 12° C

Serving temperature 12° C

Colore paglierino tenue

Color pale yellow

Gusto corpo rotondo, molto morbido, di grande eleganza

Flavor mellow and deep,

with a richly unmistakable fruit aroma





D I S T I L L A T I

grappa di chianti

Grappa giovane ottenuta da pure vinacce di monovitigno sangiovese. La particolare distillazione in caldaiette di rame ed il successivo affinamento in botti d'acciaio per 6 mesi esaltano tutte le qualità di queste caratteristiche uve, conferendo alla Grappa di Chianti un inconfondibile insieme di aromi, con un profumo netto e persistente.

This is a young grappa (a grape-based pomace brandy) produced from a single Sangiovese grapevine. Its special distillation in copper boilers, following aging in stainless-steel barrels for a period of 6 months, brings out the characteristic qualities found in this particular grape, thus giving Chianti Grappa its unmistakable bouquet of aromas with a scent that is at once distinct and long lasting.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 40

Alcohol content 40

Temperatura di servizio 12° C

Serving temperature 12° C

Colore chiaro, cristallino

Color crystal clear

Gusto fresco, deciso e raffinato

Flavor fresh, distinct and refined





D I S T I L L A T I

grappa tuscia millesimata

Tuscia Millesimata nasce dalla selezione delle migliori uve che danno origine ai pregiati vini Nobili toscani. L'eccellente materia prima viene accuratamente distillata in alambicchi di rame, dando vita ad un nettare che riposa in barrique ed evoca le sensazioni dei grandi vini. Questo delicato procedimento accresce la carica aromatica delle botti di rovere, che regalano al distillato il tipico colore ambrato e i piacevoli sentori di legno affumicato. Tuscia Millesimata è una raffinata gemma di gusto, decisa e delicata allo stesso tempo, espressione di un connubio irresistibile tra tradizione e modernità.

Tuscia Millesimata originates from a selection of the best grapes used to make the most prestigious noble wines in the Tuscan region. These raw materials of excellent quality are carefully distilled in copper stills to produce a fine nectar that rests in oak barrels to capture a sense of the grand wines. This delicate procedure adds to the aromatic intensity found inside the oak barrels and thus gives the distilled grappa their typical amber color and characteristic hint of smoked wood. Tuscia Millesimata is a jewel of refined taste, both distinct and delicate, featuring an irresistible marriage between time-honored tradition and modernity.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 40

Alcohol content 40

Temperatura di servizio 12° C

Serving temperature 12° C

Colore giallo, ambrato

Color amber gold

Gusto morbido, con decisi sentori erbacei e di frutta

Flavor mellow with hints of herbs and fruits





D I S T I L L A T I

grappa tuscia riserva

Tuscia Riserva è il frutto delle migliori uve toscane, vendemmiate molto mature, che offrono un distillato dai sapori dolci e morbidi. Questa speciale Grappa Riserva è sottoposta ad un lungo processo di maturazione in rovere, seguito da mesi di elevazione in botti d'acciaio. Si ottengono così risultati eccellenti dal punto di vista qualitativo, espressi da un profumo intenso, complesso, con un retrogusto persistente. Tuscia Riserva rappresenta un distillato da meditazione, che esalta l'eleganza e la leggerezza della natura. La sua genuinità è una poesia che alterna creatività, armonia e saggezza.

Tuscia Reserve comes from the best grapes in the Tuscany region. Picked only when very ripe, they offer a distilled liqueur that is both mellow and sweet. This special Reserve Grappa undergoes a lengthy process of aging in oak, followed by months of aging in stainless-steel barrels. The result is excellent quality with an intense aroma and a complex, long-lasting aftertaste. Tuscia Reserve is an excellent liqueur to accompany periods of quiet meditation and brings out the light-hearted side of Nature. It is truly genuine and a piece of poetry that unites creativity, harmony and wisdom.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 38

Alcohol content 38

Temperatura di servizio 12° C

Serving temperature 12° C

Colore ambrato chiaro

Color light amber

Gusto morbido, con sentori di vaniglia e speziati

Flavor mellow with hints of vanilla and spices





D I S T I L L A T I

vodka toscania

La Vodka superior viene prodotta unicamente con il miglior grano toscano selezionato e lavorato con una tripla distillazione e tre processi di filtrazione. Vi si aggiunge inoltre l'acqua proveniente dalle Alpi toscane la quale assicura una qualità straordinaria e costante. Questa Vodka è l'espressione della famiglia Gabriello Santoni e rappresenta il perfetto connubio tra Arte e il patrimonio paesaggistico di questa regione così tanto amata nel Mondo intero. Può essere gustata liscia o a temperatura ambiente. Costituisce anche una eccellente base per la preparazione di straordinari cocktails.

This superior Vodka is produced with only the best Tuscan corn which was selected and worked with a triple distillation and three filtration processes. Furthermore water coming from the Tuscan Alps was added to ensure an extraordinary and steady quality. This Vodka is the expression of the Gabriello Santoni family and it represents the perfect marriage between art and the landscape heritage of this region which is so much beloved in the world. Very soft, with a flavor of fresh corn, it can be tasted pure or at room-temperature. It is also a great base for the making of excellent cocktails.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 40

Alcohol content 40

Temperatura di servizio ghiacciato

Serving temperature ice cold

Colore chiaro, cristallino

Color crystal clear

Gusto morbido, piacevole persistente,

il profumo ricorda quello del grano

Flavor soft, pleasant and persistent scent
which remembers the flavor of grain





D I S T I L L A T I

gin santoni

Il Santoni Gin arriva dal cuore della Toscana, un gin dalle botaniche segrete. Oltre il ginepro toscano, riconosce in se anche l'utilizzo di coriandolo, cannella, fiori di sambuco, fiori di olivo, bucce di limone, menta e rabarbaro. Parliamo di una micro-produzione di grande stile dove la qualità della Famiglia Gabriello Santoni si riflette. Il risultato finale è un bouquet fruttato molto piacevole che non spinge troppo sulle note di ginepro.

Santoni Gin comes from the heart of Tuscany, with a secret recipe of aromatic herbs. Aside from Tuscan juniper, one can sense the presence of coriander, cinnamon, sambuco flowers, olive bloom, lemon zest, mint and rhubarb. It is a micro-production executed in the grand style that beautifully reflects all the quality that distinguishes the Gabriello Santoni Family. The end result is a delightful fruity bouquet that only gently hints at juniper.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 37,5

Alcohol content 37,5

Temperatura di servizio 8° C oppure molto freddo

Serving temperature 8° C or very cold

Colore chiaro, tipicamente cristallino

Color clear, typically crystalline

Gusto marcato sentore di ginepro, grande rotondità del sapore sorprendente persistenza aromatica

Flavor marked juniper flavor, great roundness of flavor and amazing aromatic persistence





C R E M E

passionebianca

Liquore alla crema. Passionebianca unisce la dolcezza della crema a un liquore raffinato e gradevole, preparato con latte della migliore qualità, cioccolato bianco e aromi naturali. Il prodotto è lavorato con dedizione dai maestri del buon gusto Santoni, con la cura e la purezza adeguata ad un palato che cerca prodotti naturali e allo stesso tempo raffinati. Urban e notturno, è la scelta ideale per una esperienza morbida, intensa e originale.

A creamy liqueur. Passionebianca combines the sweetness of cream with a smooth, pleasant-tasting liqueur using only the finest quality milk, white chocolate and natural aromatics. Made with care and devotion by Santoni's best 'maestri', Passionebianca will satisfy palates looking for a product that is both natural and refined. Very urban and nocturnal, it is the perfect choice for a mellow and intense experience.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 17

Alcohol content 17

Temperatura di servizio prevalentemente freddo

Serving temperature best served cold

Colore bianco con sfumature crema

Color creamy white

Gusto morbido, con sentori di vaniglia e speziati

Flavor sweet, creamy and persuasive





C R E M E

passionenera

Liquore al cacao. Passionenera unisce la dolcezza del cioccolato a un liquore raffinato e gradevole, preparato con puro cacao in polvere della migliore qualità e aromi naturali. Il prodotto è lavorato con dedizione dai maestri del buon gusto Santoni, con la cura e la purezza adeguata ad un palato che cerca prodotti naturali e allo stesso tempo raffinati. Urban e notturno, è la scelta ideale per una esperienza morbida, intensa e originale.

A liqueur made from cocoa. Passionenera combines the sweetness of chocolate with a refined, pleasant-tasting liqueur using only the purest, finest quality cocoa powder and natural aromatics. Made with care and devotion by Santoni's best 'maestri', Passionenera will satisfy palates looking for a product that is both natural and refined. Very urban and nocturnal, it is the perfect choice for a smooth and intense experience.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 17

Alcohol content 17

Temperatura di servizio prevalentemente freddo

Serving temperature best served cold

Colore marrone con sfumature crema

Color creamy brown

Gusto dolce, cremoso, suadente

Flavor sweet, creamy and persuasive





C R E M E

gabriello coffe cream

Crema di Caffè. Tutto il gusto del caffè espresso italiano in un liquore gradevole, cremoso e profumato. Creato dalla Santoni per i consumatori che vogliono soddisfare i loro palati con una bevanda leggermente alcolica e piacevolmente dolce, al buon sapore di caffè italiano. È ottima per allietare il fine pasto o per concedersi un'originale pausa caffè.

Coffee cream. All the taste of the Italian espresso coffee in a pleasant and fragrant liqueur.

Created by Santoni for consumers who want to satisfy their palates with a pleasant, sweet and slightly alcoholic drink. It's great to enjoy at the end of a meal or to have a good relaxing coffee break.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 17

Alcohol content 17

Temperatura di servizio prevalentemente freddo

Serving temperature best served cold

Colore marrone con sfumature crema

Color creamy brown

Gusto dolce, cremoso, suadente

Flavor sweet, creamy and persuasive



Santoni
KNIGHT
GABRIELLO
COFFEE
CREAM





C R E M E

gabriello lemon cream

Questa crema Santoni è prodotta seguendo l'antica ricetta originale e utilizzando esclusivamente i limoni più pregiati. "Gabriello Lemon Cream" nasce infatti dalla giusta miscela di limoncello, ottenuto dalle scorze migliori, e della più vellutata crema di latte. Il risultato è un liquore cremoso, morbido e profumato, dai toni vellutati e particolarmente gradevoli. Perfetta per concedersi un momento di relax o servita fredda per un piacevole rinfresco estivo, grazie al suo sapore di limone e al retrogusto dolce.

This cream is produced following the ancient and original Santoni's recipe using only the finest lemons. That's a creamy, soft and fragrant liqueur which comes from a combination of limoncello - got from the best skins - and from the most velvety milk-cream. The result is a soft, creamy, fragrant and particularly pleasant liqueur. Perfect to enjoy a relaxing moment or to have a refreshing in summer if served cold thanks to its lemon flavor and sweet aftertaste.

CL. 70 / 75

Grado alcolico 17

Alcohol content 17

Temperatura di servizio prevalentemente freddo

Serving temperature best served cold

Colore giallo con sfumature crema

Color creamy yellow

Gusto dolce, cremoso, suadente

Flavor sweet, creamy and persuasive



MIGNON
PREMIUM
SELECTION

LIQUORI



C O N F E Z I O N I
R E G A L O
G I F T
B O X E S



REGALA IL GUSTO GENUINO ITALIANO DI GABRIELLO SANTONI

Un'idea piacevole e originale per regalare o regalarsi i preziosi sapori di un'antica storia toscana.
La scelta perfetta per ricorrenze speciali in famiglia o come regalo aziendale in occasione di festività.
Da scoprire, da proporre, da condividere.

GIVE AS A PRESENT THE GENUINE ITALIAN TASTE OF GABRIELLO SANTONI

A pleasant and original idea to be given as a present or to be received as precious flavors of an ancient Tuscan story.
The perfect choice for special events or celebrations in families or as a gift for colleagues and workers in your firm at Christmas time and similar.
To be discovered, to be proposed, to be shared.



la qualità ha radici profonde
quality has deep roots



**Danny
Del Monaco**

Brand Ambassador
Gruppo Santoni

MASTER OF MIXOLOGY



BARMAN OF THE YEAR 2016

CONSULENTE, COME MIXOLOGY, DELLE PIÙ IMPORTANTI ASSOCIAZIONI DI BEVERAGE. NELLA SUA CARRIERA HA PRESTATO SERVIZIO E CONSULENZA AI PIÙ GRANDI MARCHI NAZIONALI E INTERNAZIONALI SUL MERCATO.

PREMI: CAMPIONE NAZIONALE DAL 1996 AL 2005 NELLA CATEGORIA BARTENDER MIXOLOGIST. CAMPIONE DEL MONDO COME BARTENDER MIXOLOGIST NEL 2002

CONSULTANT OF THE MOST IMPORTANT ASSOCIATIONS OF BEVERAGE, AS MIXOLOGIST. IN HIS CAREER HE HAS SERVED AND CONSULTING SERVICES TO THE LARGEST NATIONAL AND INTERNATIONAL BRANDS ON THE MARKET.

AWARDS: NATIONAL CHAMPION FROM 1996 TO 2005 IN THE CATEGORY BARTENDER MIXOLOGIST. WORLD CHAMPION AS BARTENDER MIXOLOGIST IN THE 2002

Santoni

Gabriello Santoni srl - via dei Colli, 66 - 53042 Chianciano Terme (Siena) - Italia tel. +39 0578 63778
info@santonitoscana.it www.santonitoscana.it