

1870



COLLESI

DISTILLERY



DAL CUORE DELLE MARCHE AL MONDO

I distillati di alta qualità e le birre artigianali italiane di Collesi trovano il loro microclima ideale in un piccolo borgo medievale, Apecchio, al confine tra Marche e Umbria. Nascono qui tutte le eccellenze a marchio Collesi ed da qui viaggiano in tutto il mondo incontrando il gusto di un pubblico di estimatori internazionali e ottenendo prestigiosi premi e riconoscimenti. Un'avventura della qualità, della tradizione e dell'esperienza che nasce dalla passione del suo fondatore, **Giuseppe Collesi**. Nelle coltivazioni e nei processi produttivi di birre e distillati tutto avviene in sintonia con i ritmi della natura e secondo i più avanzati criteri di sostenibilità. Lo stabilimento Collesi opera a “emissioni zero”, grazie all'impianto fotovoltaico di potenza 32 Kw, al generatore di vapore alimentato a pellet e alla scelta di non utilizzare idrocarburi e GPL. Un impianto ecocompatibile, progettato per salvaguardare l'ambiente, il benessere e la sicurezza delle persone.

FROM THE HEART OF THE MARCHE REGION TO THE WORLD

Collesi high-quality distillates and Italian craft beers find their ideal microclimate in Apecchio, a small medieval village on the border between the Italian regions of Marche and Umbria. Here all the excellent Collesi brand products are born and from here, they are shipped all over the world, meeting the taste of an admiring international audience and collecting prestigious prizes and awards. An adventure in quality, tradition and experience that comes from the passion of its founder, **Giuseppe Collesi**. In the cultivation and production process of the beers and distillates, everything happens in harmony with nature's rhythms and according to the most-advanced sustainable technology. The Collesi plant operates with “zero emissions”, thanks to its photovoltaic plant with 32 kW of power, its pellet-powered steam generator and the decision not to use hydrocarbons and LPG. An environmentally friendly system designed to protect the environment and the well-being and safety of people.



2000: LE DISTILLERIE

L'attività, a carattere familiare, si sviluppa da un' idea di Giuseppe Collesi. È il 1997, quando decide di aprire una distilleria nel cuore delle Marche ad Apecchio, storico paese di collina dove vive da sempre; un ambiente naturale incontaminato e generoso, a 700 metri di altitudine che assicura le condizioni climatiche ideali e materie prime di eccellenza. La distilleria apre alla fine del 2001 e già nel 2002 iniziano ad arrivare premi e riconoscimenti. Oggi le Grappe Collesi sono un marchio d'eccellenza e le Distillerie le prime e più affermate tra le realtà marchigiane.

2000: THE DISTILLERIES

The family-owned business is founded on one of Giuseppe Collesi's ideas. It was 1997 when he decided to open a distillery in the heart of the Marche region in Apecchio, the historic hill town where he had always lived—an uncontaminated and generous natural environment at a 700-meter altitude that ensured ideal climatic conditions and excellent raw materials. The distillery opened at the end of 2001 and already in 2002, the accolades and awards began to arrive. Today, Grappa Collesi is a brand of excellence and their Distilleries are the first and most established in Marche.



LE GRAPPE



GRAPPA LACRIMA

Smooth and multifaceted

Its fermented marc comes from the prestigious red grapes in Lacrima di Morro d'Alba from the Marche region, characterized for their high acidity and medium sugar content. It is distilled using a bain-marie method with discontinuous steam, which fully expresses the rich floral nuances that make this unaged grappa so unique and a product of absolute excellence.

Organoleptic Properties

A transparent and luminous grappa, rich in aromatic nuances. Its fragrance opens up with soft plummy notes that join with peppermint and flowers. Precious green notes complete its colorful bouquet, as hints of rose are quite distinctive and, at the same time, subtle and discrete. The taste unveils itself as velvety and imposing, with a decisively balanced trace of alcohol. This grappa has a prolonged persistence on the palate and nose, with a surprising touch of pear at the end.

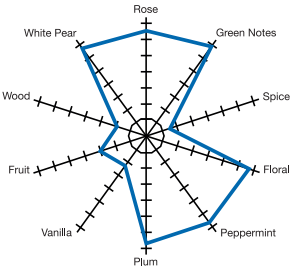
Alcohol by volume: 40%

Category: Unaged Grappa by Discontinuous Steam Bain-Marie Distillation

Serving Temperature: 12-14°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: NO



Morbida e sfaccettata

Le vinacce fermentate provengono da pregiata uva Marchigiana a bacca rossa di Lacrima di Morro d'Alba, caratterizzata da una buona acidità e da medio tenore zuccherino. La distillazione a bagnomaria avviene con il metodo discontinuo a vapore, esprimendo pienamente le ricche sfumature floreali che rendono unica questa grappa giovane e di assoluta eccellenza.

Caratteristiche organolettiche

Una grappa trasparente e luminosa, ricca di sfumature olfattive. La sua fragranza si apre sulle note morbide della susina che incontrano quelle di menta piperita e fiori. Le preziose note verdi completano un bouquet variegato, dove il sentore di rosa è ben riconoscibile ma e allo stesso tempo discreto e ovattato. Il gusto si svela vellutato e imponente, con una vena alcolica decisamente equilibrata. Molto prolungata la persistenza al palato e all'olfatto, con il sorprendente tocco finale di pera bianca.

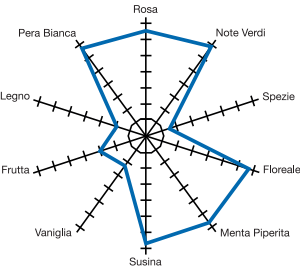
Grado Alcolico: 40%

Categoria: Grappa Giovane Distillata a Bagnomaria Discontinuo a Vapore

Temperatura di Servizio: 12-14°

Formato: Bottiglia da 700 ml

Invecchiamento: NO





GRAPPA VERDICCHIO

Clear and radiant

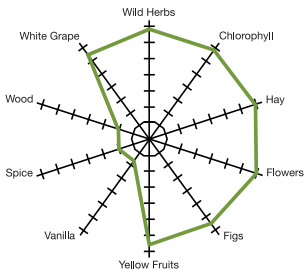
Enthusiasts and professional tasters, who tend to appreciate the sensorial complexity of a wine like the Marche's Verdicchio, will be pleasantly surprised to find it intact, if not elevated in this grappa with intoxicating aromas. The discontinuous bain-marie distillation method enhances the multifaceted nature of this white grape with strong acidity and high sugar content from the vines of Castelli di Jesi.

Organoleptic Properties

Its bright and luminous transparency anticipates its radiant taste, with strong hints of figs, yellow fruits and floral notes. Wild herbs, hay and chlorophyll evoke the characteristics of the wine, enriching its fragrance. Noticeable alcoholic notes emerge on the palate, but with great balance and finesse. Optimal olfactory persistence, with traces of grape and a warm, smooth closing.

Alcohol by volume: 40%

Category: Unaged Grappa by Discontinuous Steam Bain-Marie Distillation
Serving Temperature: 12-14°
Available Sizes: 700 ml Bottle
Aging: NO



Limpida e solare

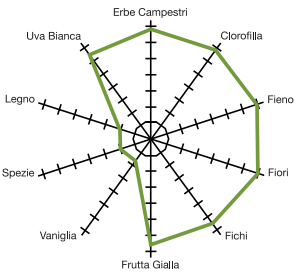
Appassionati e tecnici della degustazione, abituati ad apprezzare la complessità sensoriale di un vino come il Verdicchio Marchigiano, saranno piacevolmente stupiti di ritrovarla intatta e anzi esaltata in questa grappa dai profumi inebrianti. La distillazione a bagnomaria con metodo discontinuo valorizza le sfaccettature di quest'uva a bacca bianca di forte acidità e notevole tenore zuccherino proveniente da vitigni dei Castelli di Jesi.

Caratteristiche organolettiche

La trasparenza molto brillante e luminosa preannuncia la fragranza solare, con uno spiccato sentore di fichi e frutta gialla e di note fiorite. Ad arricchire il profumo, affiorano i sentori di erbe campestri, fieno e clorofilla che evocano le caratteristiche del vino. Al palato spicca evidente la nota alcolica, ma con grande equilibrio e finezza. Ottima persistenza olfattiva, con ricordi d'uva e una chiusura calda e morbida.

Grado Alcolico: 40%

Categoria: Grappa Giovane Distillata a Bagnomaria Discontinuo a Vapore
Temperatura di Servizio: 12-14°
Formato: Bottiglia da 700 ml
Invecchiamento: NO



GRAPPA AMARONE

Intense and balanced

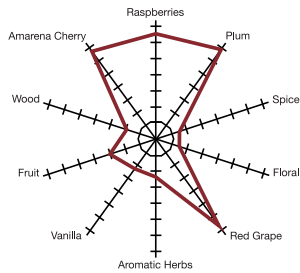
A grappa of excellence, distilled from the fermented pomace of Amarone, a red wine from Veneto obtained from the union of Corvina, Rondinella and Molinara vines. The unaged, unmistakable and precious grappa of this noble wine maintains the extraordinarily harmonious and balanced character that has made it famous all over the world.

Organoleptic Properties

Incredibly clear and immediately generous, this grappa unveils the intense and enveloping aromas of Amarena cherry, raspberry and plum. The final sensation it leaves on the nose is elegant, harmonious and rounded. Smooth and rich in flavor, it's elevated by the high quality of its fresh pomace.

Alcohol by volume: 40%

Category: Unaged Grappa by Discontinuous Steam Bain-Marie Distillation
Serving Temperature: 12-14°
Available Sizes: 700 ml Bottle
Aging: NO



Intensa ed equilibrata

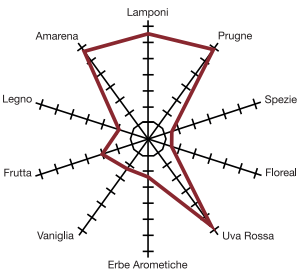
Una grappa d'eccellenza distillata da vinacce fermentate di Amarone, vino rosso veneto ottenuto dall'unione dei vitigni di Corvina, Rondinella e Molinara. Di questo nobile vino la grappa, giovane, inconfondibile e preziosa, mantiene il carattere straordinariamente armonico ed equilibrato che l'ha reso celebre in tutto il mondo.

Caratteristiche organolettiche

Di colore limpidissimo e generosa da subito, svela i profumi intensi e avvolgenti di amarena, lamponi e prugne. La sensazione finale all'olfatto è di grande eleganza, armonia e rotondità. Morbido e ricco il gusto, impreziosito dall'estrema finezza delle vinacce fresche.

Grado Alcolico: 40%

Categoria: Grappa Giovane Distillata a Bagnomaria Discontinuo a Vapore
Temperatura di Servizio: 12-14°
Formato: Bottiglia da 700 ml
Invecchiamento: NO





GRAPPA BRUNELLO

Velvety and persistent

A precious grappa obtained from the fresh pomace of Sangiovese red grapes. Characterized by its small fruit, this grape is the same one used for high quality wines such as Brunello di Montalcino. The bain-marie distillation method keeps this unforgettable grappa's rich aromas intact.

Organoleptic Properties

Clear and bright to the eye, this grappa is extremely harmonious on the nose. Its fragrance releases the dense, enveloping and intense notes of red grapes, while a smooth and persuasive flavor remains on the palate. Its persistence is remarkable. It leaves the mouth sweet and velvety, with the pleasant final notes of fresh and delicate wild berries.

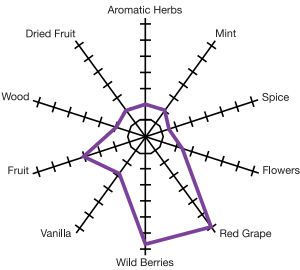
Alcohol by volume: 40%

Category: Unaged Grappa by Discontinuous Steam Bain-Marie Distillation

Serving Temperature: 12-14°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: NO



Vellutata e persistente

Una grappa preziosa ottenuta da vinacce fresche di uva a bacca rossa di Sangiovese. Caratterizzata dal tipico frutto piccolo, quest'uva è la stessa utilizzata per un vino di alto pregio come il Brunello di Montalcino. Il metodo di distillazione a bagnomaria mantiene intatti i ricchi profumi di una grappa indimenticabile.

Caratteristiche organolettiche

Limpida e brillante alla vista, è estremamente armoniosa all'olfatto. Il suo profumo sprigiona le note dense, avvolgenti e intense dell'uva a bacca rossa. Svela al palato un gusto morbido e suadente. Noto per la sua persistenza. La bocca resta dolce e vellutata, con una piacevole nota finale di delicati e freschi frutti di bosco.

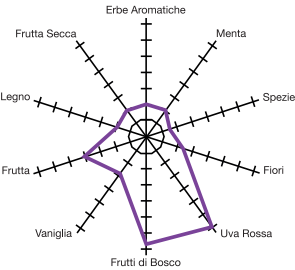
Grado Alcolico: 40%

Categoria: Grappa Giovane Distillata a Bagnomaria Discontinuo a Vapore

Temperatura di Servizio: 12-14°

Formato: Bottiglia da 700 ml

Invecchiamento: NO





GRAPPA BARRICATA

Rich and enveloping

A precise selection of Montepulciano marc, originating from vineyards in the Marche region, is distilled using a bain-marie method with discontinuous steam. It is then refined in small wood barriques and kept in a dark environment. During its 5-year aging process, the wood slowly releases its aromas into the distillate, giving it a precious round quality.

Organoleptic Properties

A gorgeous warm amber color, this grappa releases a fragrance that's ample, enveloping and full of personality. Its wood and vanilla notes come from the slow maturation in a barrique and combine with the aromas of undergrowth and ripe cherry. Years of aging give a roundness to its flavor. Rich in aromatic complexity, it is very smooth on the palate with initial hints of caramel that evolve towards alcohol-infused red fruits, with spicy end notes. The olfactory persistence of its fruity accents is long-lasting and satisfying.

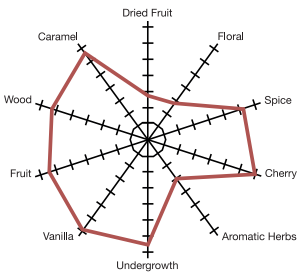
Alcohol by volume: 40%

Category: Grappa Aged in Barriques for 5 Years and Distilled With a Discontinuous Steam Bain-Marie Method

Serving Temperature: 16-18°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: 5 YEARS



Ricca e avvolgente

Un'accurata selezione di vinacce di Montepulciano provenienti da vitigni marchigiani, viene fatta distillare a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di rovere in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'invecchiamento di cinque anni il legno cede lentamente al distillato i suoi profumi dandogli una preziosa rotondità.

Caratteristiche organolettiche

Di un bel colore ambrato, molto caldo, sprigiona una fragranza ampia, avvolgente e di grande personalità. Unisce le note del legno e della vaniglia, che provengono dalla lenta maturazione in barrique, ai profumi decisi di sottobosco e ciliegia matura del vitigno di provenienza. Gli anni d'invecchiamento danno rotondità al gusto. Ricca di complessità aromatiche, è molto morbida al palato con iniziali sentori di caramello che evolvono verso il frutto rosso sotto spirito, con note finali speziate. Prolungata e appagante la persistenza olfattiva degli accenti fruttati.

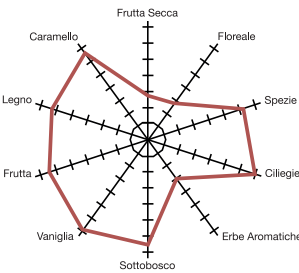
Grado Alcolico: 40%

Categoria: Grappa Invecchiata 5 Anni in Barriques e Distillata con Metodo Discontinuo a Bagnomaria a Vapore

Temperatura di Servizio: 16-18°

Formato: Bottiglia da 700 ml

Invecchiamento: 5 ANNI



GRAPPA LEGNO DI MANDORLO

Fragrant and intense

A precise selection of marc is distilled using a bain-marie method with discontinuous steam. It is then refined in small almond wood barriques and kept in a dark environment. During this refinement, the wood slowly releases its aromas into the distillate, giving it a precious round quality.

Organoleptic Properties

Warm gold in color, this grappa releases a fragrance that's ample, enveloping and full of personality. Its almond wood notes come from the slow maturation in a barrique and combine with the aromas of autumn fruit and amaretto. Months of aging give a roundness to its flavor. Rich in aromatic complexity, it is very smooth on the palate with hints that evolve towards autumn fruit, with sweet end notes of amaretto.

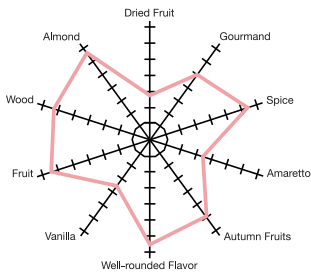
Alcohol by volume: 40%

Category: Grappa Refined in Almond Wood Barriques and Distilled with A Discontinuous Steam Bain-Marie Method

Serving Temperature: 16-18°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: 18 MONTHS



Intensa e profumata

Un'accurata selezione di vinacce, vengono distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di mandorlo in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'affinamento il legno cede lentamente al distillato i suoi profumi dandogli una preziosa rotondità.

Caratteristiche organolettiche

Di colore oro, molto caldo, sprigiona una fragranza ampia, avvolgente e di grande personalità. Unisce le note del legno di mandorlo, che provengono dalla lenta maturazione in barrique, ai profumi di frutta autunnale e di amaretto. I mesi d'invecchiamento danno rotondità al gusto. Ricca di complessità aromatiche, è molto morbida al palato con sentori che evolvono verso la frutta autunnale, con note finali dolci di amaretto.

Grado Alcolico: 40%

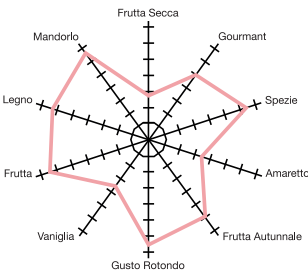
Categoria: Grappa Affinata

in Barriques di Legno di Mandorlo e Distillata con Metodo Discontinuo a Bagnomaria a Vapore

Temperatura di Servizio: 16-18°

Formato: Bottiglia da 700 ml

Invecchiamento: 18 MESI





GRAPPA ROVERE LIMOUSIN

Elegant and balanced

A precise selection of marc is distilled using a bain-marie method with discontinuous steam. It is then refined in small Limousin Oak wood barriques and kept in a dark environment. During its 18-month aging process, the wood slowly releases its aromas into the distillate, giving it a precious round quality.

Organoleptic Properties

The wonderfully warm color of mahogany, this grappa releases a fragrance that's ample, enveloping and full of personality. Its wood and vanilla notes come from the slow maturation in a Limousin Oak barrique and combine with the aromas of undergrowth and ripe cherry. Months of aging give a roundness to its flavor. Rich in aromatic complexity, it is very smooth on the palate with initial hints of caramel that evolve towards red fruits soaked in spirits, with spicy end notes. The olfactory persistence of its fruity accents is long-lasting and satisfying.

Alcohol by volume: 40%

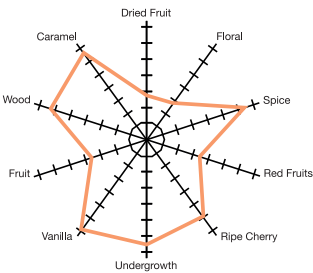
Category: Grappa Refined

in Limousin Oak Wood Barriques and Distilled with A Discontinuous Steam Bain-Marie Method

Serving Temperature: 16-18°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: 18 MONTHS



Elegante ed equilibrata

Un'accurata selezione di vinacce vengono distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di Rovere Limousin, in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'invecchiamento di 18 mesi il legno cede lentamente al distillato i suoi profumi dandogli una preziosa rotondità.

Caratteristiche organolettiche

Di un bel colore ambrato, molto caldo, sprigiona una fragranza ampia, avvolgente e di grande personalità. Unisce le note del legno e della vaniglia, che provengono dalla lenta maturazione in barrique di rovere limousin, ai profumi decisi di sottobosco e ciliegia matura. I mesi d'invecchiamento danno rotondità al gusto. Ricca di complessità aromatiche, è molto morbida al palato con iniziali sentori di caramello che evolvono verso il frutto rosso sotto spirito, con note finali speziate. Prolungata ed appagante la persistenza olfattiva degli accenti fruttati.

Grado Alcolico: 40%

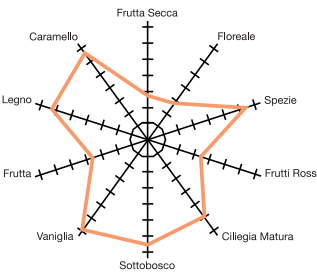
Categoria: Grappa Affinata

in Barriques di Legno Rovere Limousin e Distillata con Metodo Discontinuo a Bagnomaria a Vapore

Temperatura di Servizio: 16-18°

Formato: Bottiglia da 700 ml

Invecchiamento: 18 MESI



GRAPPA LEGNO DI CILIEGIO

Soft and delicate

A precise selection of marc is distilled using a bain-marie method with discontinuous steam. It is then refined in small cherry wood barriques and kept in a dark environment. During this refinement, the wood slowly releases its aromas into the distillate, giving it a precious round quality.

Organoleptic Properties

The color of warm-yellow hay, this grappa releases a fragrance that's ample, enveloping and full of personality. Its cherry wood notes come from the slow maturation in a barrique and combine with the strong aromas of undergrowth and ripe cherry. Months of aging give a roundness to its flavor. Rich in aromatic complexity, it is very smooth on the palate with hints that evolve towards alcohol-marinated red fruits, with spicy end notes.

The olfactory persistence of its fruity accents is long-lasting and satisfying.

Alcohol by volume: 40%

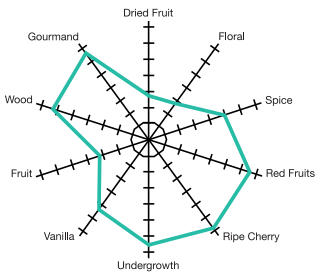
Category: Grappa Refined

in Limousin Oak Wood Barriques and Distilled with A Discontinuous Steam Bain-Marie Method

Serving Temperature: 16-18°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: 18 MONTHS



Delicata e morbida

Un'accurata selezione di vinacce vengono distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di ciliegio in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'affinamento il legno cede lentamente al distillato i suoi profumi dandogli una preziosa rotondità.

Caratteristiche organolettiche

Di colore giallo paglierino, molto caldo, sprigiona una fragranza ampia, avvolgente e di grande personalità. Unisce le note del legno di ciliegio, che provengono dalla lenta maturazione in barrique, ai profumi decisi di sottobosco e ciliegia matura. I mesi d'invecchiamento danno rotondità al gusto. Ricca di complessità aromatiche, è molto morbida al palato con sentori che evolvono verso il frutto rosso sotto spirito, con note finali speziate. Prolungata e appagante la persistenza olfattiva degli accenti fruttati.

Grado Alcolico: 40%

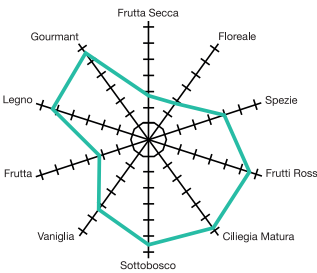
Categoria: Grappa Affinata

in Barriques di Legno di Ciliegio e Distillata con Metodo Discontinuo a Bagnomaria a Vapore

Temperatura di Servizio: 16-18°

Formato: Bottiglia da 700 ml

Invecchiamento: 18 MESI





GRAPPA ROVERE AMERICANO

Classic and full-bodied

A precise selection of marc is distilled using a bain-marie method with discontinuous steam. It is then refined in small American Oak wood barriques and kept in a dark environment. During its 18-month aging process, the wood slowly releases its aromas into the distillate, giving it a precious round quality.

Organoleptic Properties

A beautiful warm mahogany color, this grappa releases a fragrance that's ample, enveloping and full of personality. Its wood, vanilla and dried grape notes come from the slow maturation in an American Oak barrique and combine with the aromas of undergrowth and raisin. Months of aging give a roundness to its flavor. Rich in aromatic complexity, it is very smooth on the palate with initial hints of caramel that evolve towards end notes wrapped in the taste of Vin Santo. The olfactory persistence of its fruity accents is long-lasting and satisfying.

Alcohol by volume: 40%

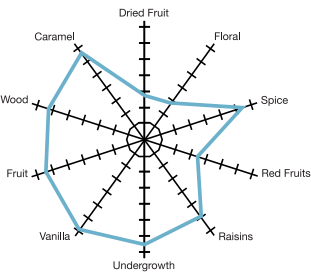
Category: Grappa Refined

in American Oak Wood Barriques and Distilled with A Discontinuous Steam Bain-Marie Method

Serving Temperature: 16-18°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: 18 MONTHS



Classica e Corposa

Un'accurata selezione di vinacce vengono distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di Rovere Americano, in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'invecchiamento di 18 mesi il legno cede lentamente al distillato i suoi profumi dandogli una preziosa rotondità.

Caratteristiche organolettiche

Di un bel colore mogano, molto caldo, sprigiona una fragranza ampia, avvolgente e di grande personalità. Unisce le note del legno, della vaniglia e di uva passa, che provengono dalla lenta maturazione in barrique di rovere americano, ai profumi decisi di sottobosco e uva passita. I mesi d'invecchiamento danno rotondità al gusto. Ricca di complessità aromatiche, è molto morbida al palato con iniziali sentori di caramello che evolvono verso il gusto di vin santo, con note finali avvolgenti. Prolungata e appagante la persistenza olfattiva degli accenti fruttati.

Grado Alcolico: 40%

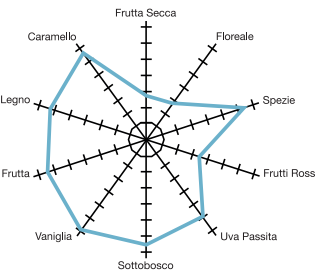
Categoria: Grappa Affinata

in Barriques di Legno Rovere Americano e Distillata con Metodo Discontinuo a Bagnomaria a Vapore

Temperatura di Servizio: 16-18°

Formato: Bottiglia da 700 ml

Invecchiamento: 18 MESI



I GIN



GIN COLLESI

Melodious and decisive

The secret behind Collesi Gin is in the excellence and variety of its ingredients. The purest water from Monte Nerone, as many as seven different types of botanicals: above all, the precious juniper berries typical of the Apennine Mountains grown on the Collesi estates, and also, the sweetest visciola sour cherries from the Marche region, hops, wild roses, walnut shells and peels from Italian oranges and lemons. The botanicals, expertly dosed, are left to infuse in a pure grain alcohol base. The infusion is then diluted with Monte Nerone water and then refrigerated at –15°C for at least 30 hours, filtered, bottled and then left to age in the dark for 4 long months.

Organoleptic Properties

The Collesi Gin unleashes the variety of all the botanicals infused in its preparation, providing a unique sensory experience. A melodious and surprising harmony of accents that evokes the nature of which it is born. The dry notes of juniper unite with fresh hints of citrus, while the subtle sweetness of visciola sour cherry completes its taste, making it unmistakable. Elegantly smooth and fruity, its effect is extraordinarily fresh and dynamic, with both sweet and bitter notes.

Alcohol by volume: 42,8%

Available Sizes: 700 ml Bottle

Category: CONTEMPORARY GIN

Aging: NO

Melodioso e deciso

Il segreto del Gin Collesi è nell'eccellenza e varietà degli ingredienti. Acqua purissima del Monte Nerone, ben sette diverse botaniche: prime fra tutti le bacche di un pregiato ginepro tipico dell'Appennino, coltivato nelle Tenute Collesi e poi visciola (dolcissime ciliegie originarie del marchigiano) luppolo, rosa selvatica, guscio di noce e scorza d'arancio e limoni italiani. Le botaniche, sapientemente dosate, vengono lasciate in infusione in una base alcolica di grano a pieno grado. L'infuso viene quindi diluito con acqua del Monte Nerone e poi refrigerato a –15° per almeno 30 ore, filtrato, imbottigliato e lasciato maturare al buio per 4 lunghi mesi.

Caratteristiche organolettiche

Il Gin Collesi sprigiona tutta la varietà delle botaniche infuse nella preparazione, regalando una generosa esperienza sensoriale. Una melodiosa e sorprendente armonia di accenti che evoca la natura del territorio in cui nasce. Le note secche del ginepro si uniscono ai freschi sentori d'agrumi, mentre la sottile dolcezza della visciola completa il gusto rendendolo inconfondibile. Un'eleganza morbida e fruttata, un effetto straordinariamente rinfrescante e dinamico, fra alternanze dolci e amare.

Grado Alcolico: 42,8%

Formato: Bottiglia da 700 ml

Categoria: GIN CONTEMPORANEO

Invecchiamento: NO



GIN AMARILLO HOP COLLESI

Fresh and balanced

The natural ingredients of an exceptional territory give this unaged and extraordinarily fresh gin its originality: the high quality juniper berries typical of the Apennine Mountains grown on the Collesi estates, the crystal waters of Monte Nerone and, to give it a personal and unmistakable note, the Amarillo—an American variety of hop with particular aromatic qualities. The other botanicals used are grapefruit zest and orange zest. The ingredients are left to infuse in a pure-grain alcohol base. The infusion, diluted with water from Monte Nerone, is then refrigerated at –15°C for at least 30 hours, filtered and bottled.

Organoleptic Properties

Clear and crystalline to the eyes, this gin unleashes a kaleidoscope of continuous surprisingly complex sensory nuances. Its aromatic notes unite the sensuality of tropical fruits with the freshness of the citrus accents released by the Amarillo hop, completed with orange and grapefruit zest. Its flavor begins with a pleasant smoothness to then reveal, with exceptional balance, the radiant transparency of grapefruit.

Alcohol by volume: 42,8%

Available Sizes: 700 ml Bottle

Category: CONTEMPORARY GIN

Aging: NO

Fresco ed equilibrato

Gli ingredienti naturali di un territorio d'eccezione regalano a questo gin giovane e straordinariamente fresco, la sua originalità: le bacche di un ginepro d'eccellenza tipico dell'Appennino coltivato nelle Tenute Collesi, le acque cristalline del Monte Nerone e, a dare una nota personale e inconfondibile, l'Amarillo, varietà di luppolo americana dalle particolari qualità aromatiche. Le altre botaniche utilizzate sono scorza di pompelmo e scorza di arancio. Gli ingredienti vengono lasciati in infusione in una base alcolica di grano a pieno grado. L'infuso, diluito con acqua del Monte Nerone, viene poi refrigerato a –15° per almeno 30 ore, filtrato e imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Limpido e cristallino alla vista, questo gin sprigiona un caleidoscopio di continue sfumature sensoriali dalla sorprendente complessità. Le note olfattive uniscono la sensualità dei frutti tropicali alla freschezza degli accenti agrumati sprigionati dal luppolo Amarillo, completati dalle scorze di arancio e pompelmo. Il gusto esordisce con una piacevole morbidezza per svelare poi, in un impeccabile equilibrio, la trasparenza solare del pompelmo.

Grado Alcolico: 42,8%

Formato: Bottiglia da 700 ml

Categoria: GIN CONTEMPORANEO

Invecchiamento: NO





GIN SAAZ HOP COLLESI

Noble and balsamic

The strong personality of this gin derives from the Saaz hop, a noble variety originating from the Czech Republic famous for its delicate spice and herbal aroma. The ingredients, all accurately selected, include rosemary, mint and precious juniper berries from the Apennine Mountains grown on the Collesi estates, mixed with the purest water from Monte Nerone. The botanicals, carefully dosed, are left to infuse in a pure-grain alcohol base. The infusion is then later diluted with Monte Nerone water, refrigerated at –15°C for at least 30 hours, filtered and bottled.

Organoleptic Properties

Clear and bright, this gin captivates with its dynamic and full flavor. Its well-modulated spice notes wrap around the palate with a fluid and lively rhythm. Its balance is precise and full of strong herbal hints, thanks to its aromatic herbs. Mint and rosemary are also present on the nose, mixed with traces of hop blossoms and juniper. It ends with fresh mint balsamic notes on the nose.

Alcohol by volume: 42,8%

Available Sizes: 700 ml Bottle

Category: CONTEMPORARY GIN

Aging: NO

Nobile e balsamico

La personalità spiccata di questo gin scaturisce dal luppolo Saaz, nobile varietà originaria della Repubblica Ceca nota per il delicato aroma erbaceo e speziato. Gli ingredienti, tutti accuratamente selezionati, comprendono rosmarino, menta e pregiate bacche di ginepro dell'Appennino coltivato nelle Tenute Collesi, insieme alle acque purissime del Monte Nerone. Le botaniche, dosate con equilibrio, vengono lasciate in infusione in una base alcolica di grano a pieno grado. In un secondo tempo l'infuso viene diluito con acqua del Monte Nerone, refrigerato a –15° per almeno 30 ore, filtrato e imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Limpido e luminoso, questo gin conquista con il suo gusto dinamico e di spessore. Le note di spezie ben modulate avvolgono il palato con un ritmo scorrevole e vivace. L'equilibrio è preciso e ricco di suggestioni erbacee molto spiccate, date dalle erbe aromatiche. Menta e rosmarino tornano anche nelle sensazioni olfattive, insieme ad accenti di luppolo in fiore e ginepro. Delicato il retro olfatto, con sentori balsamici di menta fresca.

Grado Alcolico: 42,8%

Formato: Bottiglia da 700 ml

Categoria: GIN CONTEMPORANEO

Invecchiamento: NO



GIN BARREL RESERVE COLLESI

Elegant and golden

This high quality gin has undergone a patient aging process and is obtained from a selection of raw materials of excellence. Purest water from Monte Nerone and seven different botanicals: juniper berries commonly found in the Apennine Mountains and grown on the Collesi estates, visciole sour cherries from Marche with their sweet and juicy pulp, wild rose and Italian lemon and orange zest. The ingredients, artistically calibrated, are left to infuse in a pure-grain alcohol base. The infusion, diluted with Monte Nerone water, is then refrigerated at –15°C for at least 30 hours, filtered and aged in barrels for a year.

Organoleptic Properties

The precious golden color of this gin anticipates its extraordinary sensory richness. On the nose it unveils a delicate fruity bouquet, with the striking freshness of lemon and orange, the delicate sweetness of visciole sour cherry and the dry touch of juniper, mixed with the persuasive and velvety notes of vanilla given by the barrel wood. Soon after, it ends with an aroma full of citrus, wood and caramel accents. The flavor, with its great freshness and aromatic finesse, is equally elegant and enveloping.

Alcohol by volume: 42,8%

Available Sizes: 700 ml Bottle

Category: AGED CONTEMPORARY GIN

Aging: YES, ABOUT 1 YEAR

Elegante e dorato

Un gin di grande pregio sottoposto ad un paziente processo di invecchiamento e ottenuto da una selezione di materie prime d'eccellenza. Acqua purissima del Monte Nerone e ben sette botaniche: bacche di ginepro tipiche dell'Appennino coltivati nelle Tenute Collesi, visciole marchigiane dalla polpa dolce e succosa, rosa selvatica e scorze di arancio e limone italiani. Gli ingredienti, calibrati ad arte fra loro, vengono lasciati in infusione in una base alcolica di grano a pieno grado. L'infuso, diluito con acqua pura del Monte Nerone, viene poi refrigerato a –15° per almeno 30 ore, filtrato e invecchiato in barrique per un anno.

Caratteristiche organolettiche

Il prezioso color oro di questo gin preannuncia la sua straordinaria ricchezza sensoriale. All'olfatto svela un delicato bouquet fruttato, nel quale spiccano la freschezza di limone ed arancio, la delicata dolcezza della visciole ed il tono secco del ginepro, insieme alle note suadenti e vellutate della vaniglia regalate dal legno della barrique. Subito dopo, un retro olfatto di accenti agrumati, legno e caramello. Altrettanto elegante ed avvolgente il gusto, di grande freschezza e finezza aromatica.

Grado Alcolico: 42,8%

Formato: Bottiglia da 700 ml

Categoria: GIN CONTEMPORANEO INVECCHIATO

Invecchiamento: SI, DI CIRCA 1 ANNO





DRY GIN COLLESI

Elegant and fresh

Collesi Dry Gin is based on an ancient recipe created by Giuseppe Collesi and is made using the best Italian ingredients. These raw materials are skillfully distilled in a bain-marie, using the discontinuous steam method, where the head and tail are eliminated, in order to isolate the heart, which is rich in the fragrances that clearly identity the botanicals used. After the distillation phase, the gin is left to rest for at least 6 months in steel silos, after which the desired proof is obtained by adding the purest water from Mount Nerone, refrigerated to -8°C for at least 36 hours in order to eliminate all the essential oils from distillation and give the spirit its clean characteristics. The gin is then filtered 5 times before being bottled.

Organoleptic Properties:

Collesi Dry Gin is elegant and modern, unleashing all its freshness and offering a generous sensory experience. The dry notes of juniper blend with the fragrance of sage, rosemary and rose petals. With an extraordinarily refreshing and delicate effect.

Alcohol content: 40%

Format: 700 ml BOTTLE

Category: DRY GIN DISTILLED IN A BAIN-MARIE

Raw Material: juniper berries from the Apennine mountains, sage, rosemary, rose petals.

Aging: NO

Elegante e fresco

Il Dry Gin Collesi è basato su un'antica ricetta creata da Giuseppe Collesi ed è realizzato con i migliori ingredienti italiani. Le materie prime vengono sapientemente distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore, dove la Testa e la coda sono eliminate, così da isolare il cuore ricco di quei profumi che ben identificano le botaniche utilizzate. Dopo la fase di distillazione, il gin viene lasciato riposare per almeno 6 mesi in silos in acciaio, dopodiché viene portato alla gradazione desiderata con Acqua purissima del Monte Nerone, refrigerato a -8° C per almeno 36 ore in modo da eliminare tutti gli oli essenziali della distillazione e conferire un carattere pulito al distillato. In seguito viene filtrato per ben 5 volte e poi imbottigliato.

Il Dry Gin Collesi, elegante e moderno, sprigiona tutta la sua freschezza regalando una generosa esperienza sensoriale. Le note secche del ginepro si uniscono al profumo di salvia, rosmarino e petali di rosa. Dall'effetto straordinariamente rinfrescante e delicato.

Caratteristiche Organolettiche:

Il Dry Gin Collesi, elegante e moderno, sprigiona tutta la sua freschezza regalando una generosa esperienza sensoriale. Le note secche del ginepro si uniscono al profumo di salvia, rosmarino e petali di rosa. Dall'effetto straordinariamente rinfrescante e delicato.

Grado alcolico: 40

Formato: Bottiglia 700 ml

Categoria: DRY GIN DISTILLATO A BAGNOMARIA

Invecchiamento: NO



PINK GIN COLLESI

Sweet and intense

The secret behind Collesi Gin is in the excellence and variety of its ingredients. The purest water from Monte Nerone and an array of botanicals: above all, the precious juniper berries typical of the Apennine Mountains grown on the Collesi estates, and also, the sweetest strawberries. The botanicals, expertly dosed, are left to infuse in a pure grain alcohol base. The infusion is then diluted with Monte Nerone water and then refrigerated at -15°C for at least 30 hours, filtered, bottled and then left to age in the dark for 4 long months.

Organoleptic Properties

Collesi Pink Gin unleashes the variety of all the botanicals infused in its preparation, providing a unique sensory experience. A melodious and surprising harmony of accents that evokes the nature of which it is born. It's an alternative gin that intelligently expresses a fusion of Collesi Gin with the deliciousness of strawberries for a taste that's sweet and intense. Elegantly smooth and fruity, its effect is extraordinarily fresh and dynamic, with both sweet and bitter notes. Served with tonic water in a large wine glass garnished with fresh red fruits, this gin is the perfect aperitif with a splash of character!

Alcohol by volume: 42,8%

Available Sizes: 700 ml Bottle

Category: CONTEMPORARY GIN

Aging: NO

Dolce e intenso

Il segreto del Gin Collesi è nell'eccellenza e varietà degli ingredienti. Acqua purissima del Monte Nerone e diverse botaniche: prime fra tutte le bacche di un pregiato ginepro tipico dell'Appennino coltivato nelle Tenute Collesi e poi dolcissime fragole. Le botaniche, sapientemente dosate, vengono lasciate in infusione in una base alcolica di grano a pieno grado; l'infuso viene quindi diluito con acqua del Monte Nerone e poi refrigerato a -15° per almeno 30 ore, filtrato, imbottigliato e lasciato maturare al buio per 4 lunghi mesi.

Caratteristiche organolettiche

Il Pink Gin Collesi sprigiona tutta la varietà delle botaniche infuse nella preparazione, regalando una generosa esperienza sensoriale. Una melodiosa e sorprendente armonia di accenti che evoca la natura del territorio in cui nasce. È un gin alternativo che esprime sapientemente la fusione del Gin Collesi e la dolcezza delle fragole per un gusto dolce e intenso. Un'eleganza morbida e fruttata, un effetto straordinariamente rinfrescante e dinamico, fra alternanze dolci e amare. Servito con acqua tonica in un ampio calice da vino e decorato con frutti rossi freschi, questo gin è perfetto per un aperitivo di carattere!

Grado Alcolico: 42,8%

Formato: Bottiglia da 700 ml

Categoria: GIN CONTEMPORANEO

Invecchiamento: NO



GIN COCKTAIL COLLESI

GIN COLLESI SOUR CHERRY

INGREDIENTI: 25 ml GinCollesi , 15 ml di visciolata (bevanda a base di visciole e vino), 10 ml succo di limone, 10 ml di sciroppo di zucchero, 1 zolletta di zucchero, visciole (a guarnizione).

METODO: Sciogliere la zolletta di zucchero con la visciolata. Aggiungere il Gin Collesi, il limone, lo sciroppo di zucchero in uno shaker. Agitare e filtrare versando il tutto in un bicchiere da cocktail.

GUARNITURA: Visciole

COLLESI GIN SOUR CHERRY

INGREDIENTS: 25 ml Collesi Gin, 15 ml of Visciolata (a typical drink of the Marche region made from sour cherries and wine), 10 ml of lemon juice, 10 ml of sugar syrup, 1 cube of sugar, sour cherries (for the garnish).

METHOD: Dissolve sugar cube into the concoction. Add the Collesi Gin, lemon, sugar syrup into a shaker. Shake and filter, pouring it all into a cocktail glass.

GARNISH: Sour Cherries.

GIN COLLESI & TONIC

INGREDIENTI: 4/10 di Gin Collesi, 6/10 di acqua tonica, ghiaccio, visciole (a guarnizione).

METODO: Porre il ghiaccio nel bicchiere, versare Gin Collesi e riempire con acqua tonica.

GUARNITURA: Visciole

COLLESI GIN & TONIC

INGREDIENTS: 4/10 of Collesi Gin, 6/10 of tonic water, ice, sour cherries (for the garnish).

METHOD: Put ice in the glass, pour the Collesi Gin and fill with tonic water.

GARNISH: Sour Cherries



LA VODKA



VODKA COLLESI

Clear and harmonious

Only highly selected ingredients for a vodka that captivates with its character. An elegant blend of superior quality grain, grapes and fine wines mixed with the absolute pureness of the water that flows from Monte Nerone. The artisanal process is as slow and articulated as a ritual. The alcohol undergoes intensive refrigeration for 56 hours, gradually being brought back to above zero so it can then be filtered up to 8 times.

Organoleptic Properties

Clear in its sensory nuance, this vodka reveals a delicate and fruity fragrance on the nose, enriched by aromatic notes of cereals and grapes. It is full and, at the same time, smooth and harmonious on the palate. Versatile and impeccable sipped straight or as a base for cocktails, to be served at 3°C.

Alcohol by volume: 40%

Category: VODKA

Serving Temperature: 3°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Nitida e armoniosa

Solo ingredienti altamente selezionati per una vodka che conquista con il suo carattere. Un elegante blend di grano di qualità superiore, uve e vino pregiati insieme alla purezza assoluta dell'acqua che sgorga dal Monte Nerone. Il processo artigianale è lento e scandito come un rito. L'alcol viene sottoposto a refrigerazione intensiva per 56 ore, riportato gradualmente appena sopra lo zero per essere poi filtrato per ben 8 volte.

Caratteristiche organolettiche

Nitida nelle sue sfumature sensoriali, questa vodka rivela all'olfatto una fragranza delicata e fruttata, arricchita da note aromatiche di cereali ed uve. Al palato è corposa ma allo stesso tempo morbida e armoniosa. Versatile ed impeccabile sia bevuta liscia sia come base per cocktail, da servire a 3° C.

Grado Alcolico: 40%

Categoria: VODKA

Temperatura di Servizio: 3°

Formato: Bottiglia da 700 ml

VODKA COCKTAIL COLLESI

VODKA COLLESI & TONIC

INGREDIENTI: 15 cl Vodka Collesi, 10 cl succo di visciola, 25 cl acqua tonica, ghiaccio, scorza di limone
METODO: Porre il ghiaccio nel bicchiere, versare Vodka Collesi, riempire con acqua tonica e succo di visciola
GUARNITURA: Scorza di limone

COLLESI VODKA & TONIC

INGREDIENTS: 15 cl Collesi Vodka, 10 cl sour cherry juice, 25 cl tonic water, ice, lemon peel.
METHOD: Put ice in the glass, pour the Collesi Vodka, fill with tonic water and sour cherry juice.
GARNISH: Lemon peel.



COLLESI MOSCOW MULE

INGREDIENTI: 4,5 cl Vodka Collesi, 12 cl Birra allo Zenzero, mezzo succo di lime fresco.
METODO: Versare nel bicchiere la Vodka Collesi, aggiungere la Birra allo Zenzero e in fine il succo di lime.
GUARNITURA: Una fetta di lime.

COLLESI MOSCOW MULE

INGREDIENTS: 4,5 cl Collesi Vodka, 12 cl Ginger Beer, fresh-squeezed juice from half a lime.
METHOD: Pour Collesi Vodka into a glass and add the Ginger Beer and then the lime juice.
GARNISH: A lime slice





I LIQUORI



ORANGE CUVÉE

Excellence

Collesi Orange Cuvée is a liqueur with a strong personality and a base of sweet and bitter orange peels and alcohol. This liqueur then ages in oak barrels, where it acquires the softness and that unique character that distinguishes it. Presented in the iconic

Collesi glass bottle metallized with a copper-colored mirror effect, it is an excellent base for cocktails but can also be enjoyed straight or cold with ice. **A liqueur born from a blend of the best Italian oranges.**

Organoleptic Properties

Barrel aging gives it an amber color. After adding ice cubes, a clean fragrance with hints of candied orange, orange blossom and vanilla results on the nose. In the mouth, the sweet taste is followed by alcohol and the aromas of orange peel. Drink it straight with an ice cube and an orange slice, and it will be the perfect companion for your relaxing moments.

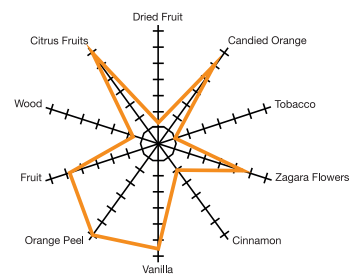
Alcohol by volume: 30%

Category: Liqueur

Serving Temperature: 10-12°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: 1 YEAR



L'eccellenza

L'Orange Cuvée Collesi è un liquore dalla forte personalità a base di scorze di arance dolci, amare ed alcol. Questo liquore fa poi un passaggio in barrique di rovere, dove acquista la morbidezza e quel carattere unico che lo contraddistinguono. Presentato nell'iconica bottiglia Collesi in vetro metallizzato ad effetto specchio color rame, è ottimo come base per cocktails ma si può gustare anche liscio o freddo con ghiaccio. **Questo liquore nasce da una miscela delle migliori arance italiane.**

Caratteristiche organolettiche

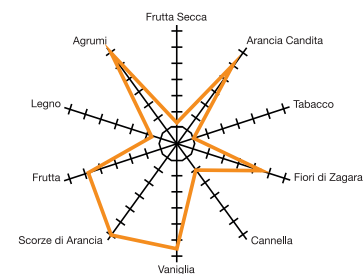
Color ambrato per il passaggio in barrique. Dopo l'aggiunta di cubetti di ghiaccio al naso risulta pulito, profumato con sentori di arancia candita, fiori di zagara e vaniglia. In bocca il sapore dolce è seguito dall'alcool e dagli aromi delle scorze d'arancia. Bevuto liscio, con un cubetto di ghiaccio ed una fettina d'arancia, sarà il compagno perfetto per i vostri momenti di relax.

Grado Alcolico: 30%

Categoria: Liquore

Temperatura di Servizio: 10-12°

Formato: Bottiglia da 700 ml





LIMONCELLO

Fresh and balanced

Collesi Limoncello is produced with the best Italian lemons that, after careful selection, are infused in alcohol for 2 months in steel tanks where the product assumes the typical taste and color of limoncello. It's a fresh and delightfully pleasant product to drink.

Collesi Limoncello is a real treat after a meal, a refreshing and delicious digestif perfect for summer evenings. Collesi Limoncello is a liqueur born from the infusion of the best Italian lemons.

Organoleptic Properties

Collesi Limoncello is a liqueur made with lemon peels and it has an alcohol content of 30% vol. With a characteristic yellow color, it's a sweet liqueur obtained by soaking lemon peels in pure alcohol with the addition of a water and sugar-based syrup.

The liqueur immediately affects the olfactory with the fragrance and the aromas of lemon peel conveyed through the ethereal notes of alcohol. The taste is soft, balanced and sweet. Drink it straight, with ice or directly from the refrigerator. It's excellent when accompanied by an ice cream or fruit salad-no one can resist its typical Italian taste.

Alcohol by volume: 30%

Category: Liqueur

Serving Temperature: 6-7°

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: NO

Fresco ed equilibrato

Il Limoncello Collesi viene prodotto con i migliori limoni italiani che, dopo attenta selezione, vengono tenuti in infusione nell'alcool per 2 mesi in serbatoi di acciaio dove il prodotto prende il gusto e il colore tipico del limoncello. Prodotto fresco da bere, gradevolmente piacevole. Il Limoncello Collesi è una vera delizia per il dopo pasto, rinfrescante e gustoso è il digestivo perfetto per le sere d'estate. Il Limoncello Collesi è un liquore che nasce dall'infusione dei migliori limoni italiani.

Caratteristiche organolettiche

Il Limoncello Collesi è un liquore realizzato con le scorze di limone il cui grado alcolico è di 30% vol. Un liquore dolce, dal caratteristico colore giallo, che si ottiene lasciando macerare nell'alcool puro le scorze di limone con l'aggiunta di uno sciroppo a base di acqua e zucchero. Il liquore colpisce subito l'olfatto per la fragranza degli aromi della scorza di limone veicolati dalle note eteree dell'alcol. L'assaggio è morbido, equilibrato e dolce. Da bere liscio, con ghiaccio o direttamente dal frigorifero, ottimo se accompagnato da un gelato o una macedonia; nessuno può resistere al suo gusto tipicamente italiano.

Grado Alcolico: 30%

Categoria: Liquore

Temperatura di Servizio: 6-7°

Formato: Bottiglia da 700 ml

Invecchiamento: NO

I BRANDY





BRANDY

Strong and precious

XO Collesi is an Italian Brandy of the highest quality, entirely distilled from Verdicchio wine using an alembic bain-marie distillation method. The winning card of this product is undoubtedly its long artisanal process: **13 years of aging in a Limousin Oak barrel**, where it passed as Conero red wine for at least 2 years. For these reasons, we recommend tasting the Collesi Brandy in a large glass and drinking it straight, preferably, as any ice will alter its characteristics.

Organoleptic Properties

Bright amber in color with topaz and orange traces of great brilliance. Tasting this brandy opens up an infinite olfactory case ranging from dried fruit to leather, to hints of pipe tobacco and earth, before wrapping up with sweet spices like cinnamon, vanilla and star anise. The taste is dry, powerful, impetuous, and overwhelming to the senses but with an elegance that leaves the palate slightly confused and stunned as it fades into a long trail of raisins.

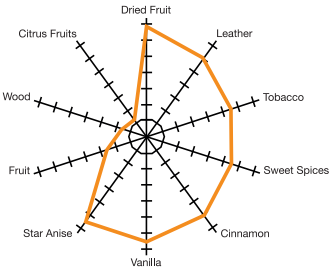
Alcohol by volume: 40%

Category: Distilled Verdicchio Wine

Available Sizes: 700 ml Bottle

Aging: 13 YEARS

IN LIMOUSIN OAK BARRELS



Forte e pregiato

XO Collesi è un Brandy Italiano di altissima qualità, interamente distillato da vino di Verdicchio in alambicco a bagnomaria discontinuo a vapore. La carta vincente di questo prodotto è senza dubbio il suo lungo processo artigianale di lavorazione: **13 anni di invecchiamento** in botte di **Rovere di Limousin**, dove è passato del vino di Rosso Conero per almeno 2 anni. Per queste ragioni, consigliamo di degustare il Brandy Collesi in ampi bicchieri, possibilmente liscio, infatti il ghiaccio ne altererebbe le caratteristiche.

Caratteristiche organolettiche

Color ambra brillante con riflessi topazio e aranciati, di grande luminosità. Degustare questo brandy apre un bagaglio olfattivo infinito che va dalla frutta secca al cuoio, ai sentori di tabacco da pipa e terra, per poi avvolgerci con spezie dolci come cannella, vaniglia e anice stellato. L'assaggio è secco, possente, impetuoso, travolge i sensi ma con eleganza, lasciandoci quasi confusi e storditi mentre si allontana, portandosi dietro una lunga scia di uva passa.

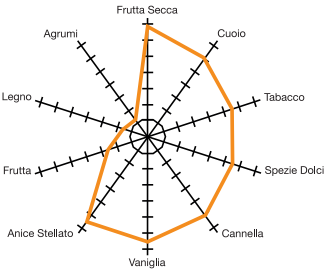
Grado Alcolico: 40%

Categoria: Distillato di Vino di Verdicchio

Formato: Bottiglia da 700 ml

Invecchiamento: 13 ANNI

IN BARRIQUE DI ROVERE LIMOUSIN



PREMI DISTILLERIE COLLESI



Collesi gin

2022 - ORO
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

2022 - BRONZO
WORLD GIN AWARDS

2021 - ORO
miglior distillato italiano
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

2021 - ARGENTO
THE GIN MASTERS

2021 - BRONZO
WORLD GIN AWARDS



Collesi gin saaz

2022 - BRONZO
WORLD GIN AWARDS

2021 - ORO
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY

2021 - ARGENTO
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

2021 - BRONZO
WORLD GIN AWARDS

2021 - BRONZO
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION



Collesi dry gin

2022 - ARGENTO
BERLIN INTERNATIONAL SPIRITS COMPETITION



Collesi gin barrel

2022 - BRONZO
BERLIN INTERNATIONAL SPIRITS COMPETITION

2021 - ORO
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY

2021 - ORO
THE GIN MASTERS

2021 - ARGENTO
MEININGERS' ISW

2021 - BRONZO
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

2020 - ORO
SPIRITS SELECTION - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

2020 - ORO
BERLIN INTERNATIONAL SPIRITS COMPETITION





Collesi pink gin

2022 - ORO
THE GIN MASTERS

2020 - BRONZO
BERLIN INTERNATIONAL SPIRITS
COMPETITION



Collesi gin amarillo

2018 - ARGENTO
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION



Collesi vodka

2017 - BEST ITALIAN PURE NEUTRAL VODKA
WORLD VODKA
AWARDS

2017 - BEST NEW LAUNCH
WORLD VODKA
AWARDS



Collesi brandy XO

2019 - ARGENTO
B'NU SPIRITS ITALIA



Collesi grappa barricata

2019 - BRONZO
B'NU SPIRITS ITALIA



COLLESI

MADE IN ITALY

DISTILLERIE TENUTE COLLESI

Località Pian della Serra

61042 Apecchio - Pesaro Urbino - ITALY

info@collesi.com - www.collesi.com