



Premiati Liquori Artigianali Toscani

Dal Seme al Bicchiere

-

Coltiviamo Liquori

A base di soli ingredienti naturali
Botanici al 100%

Coltiviamo direttamente le Erbe Aromatiche dei nostri Liquori



Coltiviamo nell'**Azienda agricola Fabbrica di San Martino**.
La **terra granulosa di medio impasto** e il **clima mite** tipici della **lucchisia** sono ideali per le piante aromatiche

La **Raccolta** avviene al massimo del potenziale aromatico.
Solo 2 volte l'anno
in **primavera e autunno**
nei momenti balsamici delle piante



Le **erbe aromatiche** sono lavorate manualmente e **infuse fresche** di giornata in alcol da barbabietola puro al 96,5 %

Le **ricette originali Mr.Liquor**, un **lungo affinamento** e una **doppia filtratura** completano i liquori



AMARI

AMARO VELVET®

AMARO VELLUTATO.

"..all'ennesimo amaro fotocopia Mr. batté il bicchiere. Basta! Qui ci vuole un Amaro Fusion."



Un amaro dedicato agli **Intenditori**. Amaristi, esperti e appassionati. Ingredienti della liquoristica classica italiana si fondono ad aromi della cucina giapponese e spezie esotiche.

Amaro, Dolce, Salato, Acido e Umami una spezia per ogni senso del gusto, è questa la sua magia.

Morbido come il velluto della sua etichetta. Il velluto è infatti il tessuto più caldo e avvolgente che sia. Liscio, morbido e denso. Come il gusto di Amaro Velvet.

Sfrega un dito sulla bottiglia mentre lo assapori..

Si abbina a diversi stili di cucina: fusion, orientale e creativa.

Sorprende il palato.

Ideale per **meditazioni** di fine giornata.

Colore: Sfumature ambrate, ramate e rosse.

Sapore: Speziato, esotico, con amaro intenso e persistente.

Al contempo morbido, "mielato" e dalla consistenza ricca e densa.

Proprietà: Digestivo, corroborante.

Gradazione: 30% Vol.

Temperatura di servizio: Temperatura ambiente, al calice.

Abbinamenti: Ottimo con desserts e cioccolata. Perfetta correzione del caffè.

Mixology: Per le sue note esotiche si usa come alternativa all'angostura.

Provalo in un Reverse Manhattan o in aggiunta a un Whisky Sour.

Packaging: Etichetta in velluto con stampa a caldo in oro.

Amaro Velvet è **Medaglia d'Oro Mondiale 2021**. Premio assegnato dalla prestigiosa **Spirit Selection** di Bruxelles. La giuria è composta da 103 giudici di 28 nazionalità diverse. Il concorso ha visto sfidarsi più di 1400 liquori da 50 paesi con degustazioni alla cieca.



AMARI

ALPEMARE®

AMARO DELLA VERSILIA™



"...volevo un Amaro Balsamico e Marino
dedicato alla mia Forte dei Marmi."

La vacanza estiva, un ricordo salato.. **il profumo della pineta.**

Alpemare è un liquore digestivo nato per sorprendere.

Gli aromi **sapidi** e **balsamici** della marina si bilanciano con le note fresche e amare delle erbe delle Alpi Apuane. **Un perfetto equilibrio** Alpe-mare il vero spirito di Forte dei Marmi.

Colore: Verde mare intenso.

Sapore: Aromatico, balsamico, sapido, leggermente amaro. Resinoso e gradevolmente fresco. Forti sentori di elicriso.

Proprietà: Digestivo, rinfrescante, aperitivizzante.

Gradazione: 30% Vol.

Temperatura di servizio: 0-4 °C, con o senza ghiaccio.

Abbinamenti: Il fresco e l'amaro aiutano la digestione dei pasti.

Mixology: Alpetonic, 1 parte di Alpemare e 2 di tonica, gustoso, rinfrescante e corroborante. Alpemare dona ai cocktails profumo di resina e sapidità mediterranea.



"..perchè il dolce piace a tutti,
ma il Primo Amaro non si scorda mai."



PRIMO AMARO

NON SI SCORDA MAI

Il nostro "ultimo-primò" amaro nasce per completare l'offerta amaristica dopo il Velvet (ligneo e caldo) e l'Alpemare (fresco ed erbaceo). La combinazione di frutti, agrumi, cortecce ed erbe crea una sintesi equilibrata. L'impatto al naso è molto profumato, ricco e bilanciato. Il sorso si chiude in modo naturale con un amaro deciso, gentile e pulito.

Colore: Nero con sfumature rossastre.

Sapore: Sentori di Arancia Amara, Rabarbaro, Chiodo di Garofano, Peppolino e Menta.

Proprietà: Digestivo, Corroborante, Amaricante.

Gradazione: 30% Vol.

Temperatura di servizio: Si beve freddo e/o con ghiaccio.

Abbinamenti: Ottimo con dolci per controbilanciarli.

Packaging: Etichetta con illusione ottica, luminosa al centro.



AGRUMATI

"Le Ville di Lucca mi regalano un
Limoncello intensissimo e pizzichino"



FRULLONCELLO

IL LIMONCELLO DI LUCCA.



Un **nettare** proveniente dai giardini e dalle limonaie delle Ville Settecentesche di Lucca. Una ricetta originale per un digestivo dal gusto ricco e rotondo, **vera gioia per il palato**. Questo limoncello è frutto della sapiente unione di limoni, agrumi ed erbe aromatiche.

Colore : Giallo Intenso-Arancio.

Sapore : Fresco, agrumato e aromatico. Il gusto del limone è reso più rotondo e particolare dal profumo di erbe aromatiche e dalle note leggermente "piccanti" dell'arancia amara.

Proprietà : Digestivo, rinfrescante, energizzante.

Gradazione : 30% Vol.

Temperatura di servizio : 0 °C.

Abbinamenti : Ideale a fine pasto. Ottimo su fragole, macedonia e gelato.

Mixology : Nei drinks Sour ammorbidisce e arricchisce il gusto del limone. Il suo finale piacevolmente bitter lascia sfogo alla fantasia del Barman.

ARANCELLO

ARANCE DA AMARE



"Sete d'Arancia, quella vera.."

Arance fresche ed Erbe aromatiche. **Il gusto di un arancio tagliato a metà**. Questo liquore è un omaggio agli angoli segreti di Lucca. Nei suoi vicoli infatti non è raro trovare una bella pianta d'arancio, come quella dell'omonima piazzetta raffigurata in etichetta.

Colore : Arancione intenso con toni rossastri.

Sapore : Fresco, agrumato, amaro e speziato.

Piacevoli note piccanti dell'arancia amara.

Proprietà : Digestivo, energizzante, aperitivizzante.

Gradazione : 30% Vol.

Temperatura di servizio : 0-10 °C.

Abbinamenti : Ottimo con frutta e gelato al cioccolato.

Mixology : In miscelazione dona una bella marcatura agrumata.

Ideale in aggiunta/sostituzione a Triple sec o Cointreau.



APERITIVI

"Voglio ribaltare il Vermut. Sentire la natura delle colline lucchesi nel bicchiere.."



VERMUT FRESCO

VINO APERITIVO.



Il Vermut Fresco è perfetto per chi vuole offrire un aperitivo genuino e gentile, che **provoca l'appetito**. Artigianale al primo assaggio per ingredienti e metodo. Il **Rosè toscano** si armonizza con le 9 infusioni di erbe fresche lucchesi. La sua particolarità sta infatti nell'**infusione "a fresco"** -senza essiccazione- delle erbe. Al bicchiere arrivano così profumi delicati ed eterei.

Colore : Sfumature rosa, arancio, rosso rubino.

Sapore : Note fruttate e agrumate. Seguono toni amaricanti e aromatici delle parti erbacee e arbustive del corpo; infine persistono le eleganti note lignee. Il rosè sostiene e guida l'assaggio, marcando degustazione e profumi.

Proprietà : Aperitivizzante, tonico e digestivo.

Gradazione : 17% Vol.

Temperatura di servizio : 6-10 °C, con ghiaccio.

Mixology : La sua freschezza si sposa magnificamente con succhi di frutta fresca. Nei classici come l'Americano, dona genuinità.

SOGNO BITTER

DELIZIOSO, GENUINO.



"Amo il Bitter.. ho voluto dargli un tocco botanico e spontaneo".



Sogno Bitter è per tutti quelli che **sognavano** un bitter squisito, linfatico e vegetale.

Sogno Americano, Negroni da Sogno, Sogno Spritz..

Quale che sia il vostro drink, questo Bitter gli conferirà **un tocco naturale, botanico e speziato**.

La Balsamicità del chiodo di garofano vi sorprenderà.

Colore : Rosso intenso, Lampone, Rubino.

Sapore : Note amare lignee e agrumate, rinfrescate da erbe aromatiche e ginepro. Ha un bel corpo intenso e marcato.

Vivaci le note speziate di cannella e chiodi di garofano.

Il palato rimane estasiato, ma pulito. Genuinità ad ogni goccia.

Proprietà : Aperitivizzante, digestivo.

Gradazione : 24% Vol.

Temperatura di servizio : Si usa in miscelazione, con ghiaccio.

Mixology : La sua naturalezza dona ai cocktail un bel tocco botanico e aromatico. Divertiti con i classici Americano, Negroni e Spritz.



APERITIVI

“Un omaggio a un vero Toscano..
Il Fiasco”



GIN TOSCO®

IL PRIMO AL MONDO IN FIASCO.



La ricetta è classica, in puro stile London DRY. Le botaniche sono coltivate, raccolte e infuse nella nostra azienda agricola. Tosco è unico come il suo metodo produttivo, a metà tra una distillazione e una percolazione.

Si ha così un GIN delicatamente linfatico, elegante e armonioso. Il GIN Tonic che se ne ottiene ha colore perlaceo ed è estremamente rinfrescante. Piacevolissimo anche liscio. Disponibile nei formati 500 ml e 1 Lt (da banco).

Colore : Leggermente paglierino. Opalescente nel GinTonic.

Sapore : La parte agrumata è un marchio di fabbrica come quella erbacea, entrambe da coltivazione propria come l'Iris. Dolce al primo impatto, poi balsamico e infine piacevolmente amaricante. Sapido nel suo insieme.

Proprietà : Aperitivizzante, rinfrescante e digestivo.

Gradazione : 38% Vol.

Temperatura di servizio : Con Ghiaccio e tonica. Liscio a T° ambiente.

Mixology : Dona un classico GIN Tonic con impatto sul palato naturale e genuino, cosa rara in un GIN. Chiama alla beva. Da provare con Sogno Bitter e Vermut Fresco per un Negroni 100% Mr.Liquor.

Mixology

-Non usando aromi ed estratti pronti, i liquori Mr.Liquor hanno una delicatezza di fondo che non sovrasta gli altri ingredienti dei drinks.

-In abbinamento a Spirits classici e decisi, può essere consigliabile un dosaggio maggiore dei nostri liquori, in modo da ingentilire il risultato finale.

Contatti



Giovanni Frullani: 3404111567

mail: info@mrliquor.it

www.mrliquor.it

www.amarovelvet.it

