

Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



1908 - LE ORIGINI

Risale al 1908 la più antica dichiarazione di distillazione firmata da Giuseppe Bonollo, che fondò l'azienda a Fara Vicentino (VI).

1951 - 1964 - LA DISTILLERIA

Umberto e i figli decidono di creare la propria Distilleria prima a Mestrino nel 1951 e poi a Conselve nel 1964.

ANNI '70 - LA TERZA GENERAZIONE

La Terza Generazione, in un'ottica pionieristica di economia circolare, valorizza la vinaccia che, dopo l'ottenimento della grappa, viene essiccata: dalla buccetta d'uva si ottiene il combustibile non fossile per alimentare la caldaia di distillazione e dai vinaccioli essiccati si estrae l'olio alimentare.

1972 - NASCE LA GRAPPA DI FRIULARO

Giuseppe Bonollo, nipote del fondatore, per la prima volta distilla in purezza la vinaccia del vino autoctono Friularo anticipando il successo delle grappe monovarietalì di fine anni Ottanta.

1978 - 1982 - 2015 - I BRAND STORICI

La famiglia Bonollo acquisisce gli storici e prestigiosi brand Modin, Dalla Vecchia e Ballor.

1995 - LA QUARTA GENERAZIONE

La Quarta Generazione perfeziona il Sistema Unico Bonollo, l'esclusivo sistema produttivo

che controlla ogni fase del processo: dalla raccolta della vinaccia alla distillazione, dall'invecchiamento al confezionamento, fino all'ulteriore valorizzazione dei sottoprodotti in un'affascinante ottica di sostenibilità ed economia circolare.

1999 - NASCE OF AMARONE BARRIQUE

L'11 dicembre 1999 debutta sul mercato la prima bottiglia di Grappa OF Amarone Barrique, un distillato inimitabile per ricchezza e morbidezza che nel tempo ha posto le basi per la nascita di una nuova categoria di grappe invecchiate di alto livello, le "Grappe Barrique".

2008 - 2016 - 2020 - 2023

RICONOSCIMENTI PRESTIGIOSI

Nel 2008 Distillerie Bonollo Umberto è annoverata tra i cento casi di successo del sistema Italia secondo il rapporto Eurispes. Nel 2016 viene premiata a Montecitorio come "Eccellenza Italiana". Nel 2020 riceve il titolo di "Ambasciatrice d'Italia" per la diffusione della cultura italiana attraverso la grappa. Nel 2023 ottiene il premio "Imprese Vincenti Intesa Sanpaolo" per il valore dato al Made in Italy e all'economia circolare.

2024 - 25° ANNIVERSARIO OF

Cresce l'azienda, evolve l'immagine, grazie a un significativo progetto di restyling, dal taglio contemporaneo e internazionale, per rendere ancora più affascinante il nome Bonollo nel mondo.

IL SISTEMA UNICO BONOLLO



Nato dalla combinazione unica dell'esperienza di generazioni di maestri distillatori con il meglio della tecnologia applicata alla gestione delle diverse fasi del processo produttivo, il Sistema Unico Bonollo (S.U.B.) presiede alla gestione di tutte le attività: raccolta e stoccaggio controllato della materia prima finalizzato a preservarne l'integrità aromatica, distillazione flessibile, invecchiamento, confezionamento e valorizzazione dei sottoprodotti nel massimo rispetto ambientale. Il fulcro del S.U.B. è la distillazione flessibile e integrata di Bonollo 1908: una vera e propria filosofia produttiva volta al costante miglioramento dei profili organolettici dei distillati di famiglia.



BONOLLO, ESPRESSIONE INNOVATIVA DI ECONOMIA CIRCOLARE NATIVA

Da sempre ispirata al principio 'zero waste' e al riutilizzo delle risorse, Bonollo continua a investire per valorizzare quanto la natura ci mette a disposizione riducendo al minimo l'impatto ambientale delle proprie attività. Dopo l'ottenimento del vino, i produttori conferiscono la vinaccia a Bonollo, che la distilla ottenendo veri e propri capolavori sensoriali. Ma la lavorazione non finisce qui. In un'ottica di economia circolare, la vinaccia, dopo l'ottenimento della grappa, viene nuovamente impiegata per ricavare preziosi sottoprodotti.

TARTRATO DI CALCIO

Il tartrato di calcio è il sale utilizzato per ottenere l'acido tartarico, una sostanza preziosa di origine naturale, utilizzata in enologia, nell'industria alimentare e nel settore farmaceutico.

BIOMASSA

La biomassa è ottenuta dalla macinazione delle buccette d'uva essiccate. Essendo ricche di cellulosa e sostanze nutritive, in parte vengono destinate all'industria di produzione dei mangimi animali e in parte all'alimentazione delle caldaie aziendali. In questo modo si ottengono il vapore per distillare e il calore per essiccare la vinaccia stessa, evitando l'impiego dei combustibili di origine fossile.

VINACCIOLI

Dai vinaccioli, ovvero i semi dell'uva, si ottiene l'omonimo olio alimentare che non solo viene ritenuto in grado di contribuire alla riduzione della quantità di colesterolo presente nel sangue, grazie agli acidi grassi omega 6 che contiene, ma contribuisce anche al benessere del sistema cardiovascolare, grazie a molteplici sostanze antiossidanti tra cui i polifenoli.

ANTIOSSIDANTI

Dalla vinaccia fresca vengono estratti i vinaccioli che in Bonollo vengono impiegati per ottenere polifenoli di elevato pregio qualitativo. Ricchi di proprietà antiossidanti, vengono utilizzati nel settore degli integratori alimentari. Recenti studi hanno dimostrato che l'assunzione quotidiana degli integratori ottenuti (Ecovitis®) contribuisce a supportare la regolare funzionalità dell'apparato cardiovascolare e la funzionalità del microcircolo.

BIOMETANO

I residui liquidi della distillazione e del processo di ottenimento del tartrato di calcio vengono sottoposti a digestione anaerobica ed aerobica - che riduce quasi a zero la carica organica, il loro potenziale inquinante - e danno origine a biogas che viene poi processato in un nuovo e complesso impianto che riesce a trasformarlo in biometano di alto livello qualitativo. Questo impianto, inaugurato ad aprile 2023, è il primo impianto di biometano realizzato in Italia in una distilleria di grappa. Essendo gas metano di origine non fossile viene immesso nella rete locale contribuendo così alla decarbonizzazione dei consumi. I volumi medi annui immessi in rete corrispondono ai consumi medi di circa 3.000 famiglie.



TASTE *of* BEAUTY

È il 1999 quando i maestri distillatori Bonollo celebrano la fine di un secolo e si preparano a festeggiare il nuovo millennio creando Grappa OF Amarone Barrique. Nasce così un capolavoro di stile che si esprime in un decanter originale ed esclusivo, all'interno del quale viene custodito un carattere straordinario, inimitabile per ricchezza, morbidezza ed eleganza.

Classificata tra i Top 100 Spirits al mondo da Wine Enthusiast, OF Amarone Barrique ha saputo nobilitare l'acquavite di bandiera italiana, dando vita alla "Grappa Barrique", una vera e propria categoria di grappe invecchiate in legno che prima non esisteva, ma che oggi rappresenta il segmento di maggior pregio nel settore.

Ispirata al gusto della bellezza, OF Amarone Barrique rompe gli schemi della categoria proponendo un modello di consumo evoluto, raffinato e di alto valore edonistico che sorprende e conquista anche i più esigenti intenditori nazionali e internazionali.



— OF — AMARONE BARRIQUE



OF Amarone Barrique nasce nel 1999 dalla distillazione discontinua nel S.U.B. delle uve passite che hanno dato origine al vino Amarone Valpolicella DOCG e dalla successiva maturazione in barrique di rovere francese. OF ha saputo innovare ed elevare la categoria del distillato italiano, proponendo un'esperienza sensoriale inconfondibile per ampiezza, morbidezza e vivacità.

PII-0731 Grappa OF Amarone Barrique 70 cl 42% Vol.



— OF — DORANGE



OF Dorange è l'intrigante connubio tra la freschezza di infusi di scorze di arance dolci e amare di Sicilia e il carisma di Grappa OF Amarone Barrique. Un percorso edonistico inimitabile tra le intense e raffinate note mediterranee e le inconfondibili tonalità del distillato OF. Privo di aromi aggiunti e coloranti, è perfetto servito freddo.

PII-0732 OF Dorange 70 cl 40% Vol.



— OF — AMARO



Delicato al naso, ricco ed equilibrato in bocca, OF Amaro è un'esperienza fresca e contemporanea. Nasce dall'originale ricetta di famiglia che combina sapientemente l'attenta selezione erboristica con la nota distintiva di Grappa OF Amarone Barrique. Servito freddo o in raffinati cocktail, conduce in un viaggio inedito alla scoperta dell'Alta Distilleria firmata Bonollo 1908.

P11-0733 OF Amaro 70 cl 30% Vol.

OF TASTE



Questi preziosi mini decanter offrono un'esperienza unica, permettendo di assaporare l'eccellenza dei distillati OF in un formato raffinato e collezionabile. Perfette per un regalo di classe o per arricchire la propria collezione, le OF Taste rappresentano il meglio dell'arte della distillazione, ciascuna con le proprie note distintive e inconfondibili che raccontano una storia di passione e qualità.

P11-0720 Taste OF Amarone Barrique 5 cl 42% Vol. - dispenser da 21 pz.



P11-0724 Taste OF Dorange 5 cl 40% Vol. - dispenser da 21 pz.



P11-0723 Taste OF Amaro 5 cl 30% Vol. - dispenser da 21 pz.

OF MAGNUM

OF Magnum è l'espressione maestosa dell'esclusivo ed inconfondibile decanter OF. Nasce così un elegante complemento d'arredo che esprime tutta l'autorevolezza, l'eleganza e l'esclusività di OF nell'esclusivo formato da 4,5 L.

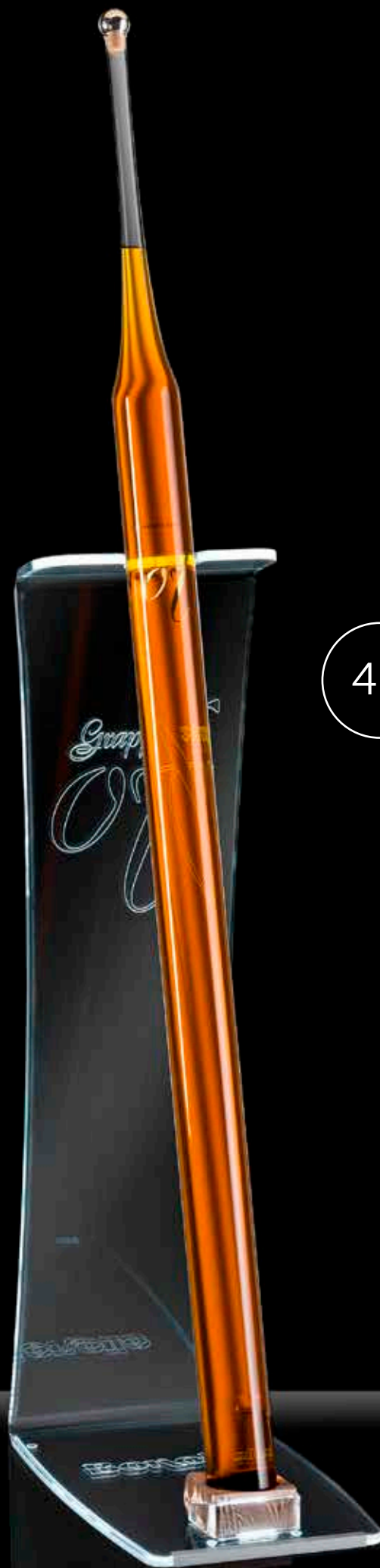
4,5 L



OF MAXI

OF Maxi trasforma la mescita in un rito spettacolare. Un decanter esclusivo e scenografico che eleva il servizio dei distillati a un gesto maestoso e memorabile, pensato per stupire gli ospiti più esclusivi e lasciare un ricordo indelebile.

4 L



PII-0521 OF Maxi con illuminazione
LED (27,5 x 48,5 x h 150 cm)

Grappa OF Amarone Barrique 4 L 42% Vol.

PII-0072 Ricarica Grappa OF Amarone Barrique

TRIS D'ELITE

1,5 L



Tris d'Elite è un elegante complemento d'arredo con tre grappe selezionate di Casa Bonollo: Grappa Cuvée Riserva, Grappa OF Amarone Barrique e Grappa Cru Italiae Riserva Tonneaux.

PII-0918 Grappa Cuvée Riserva 50 cl 40% Vol., Grappa OF Amarone Barrique 50 cl 40% Vol.
Grappa Cru Italiae Riserva Tonneaux 50 cl 42% Vol.

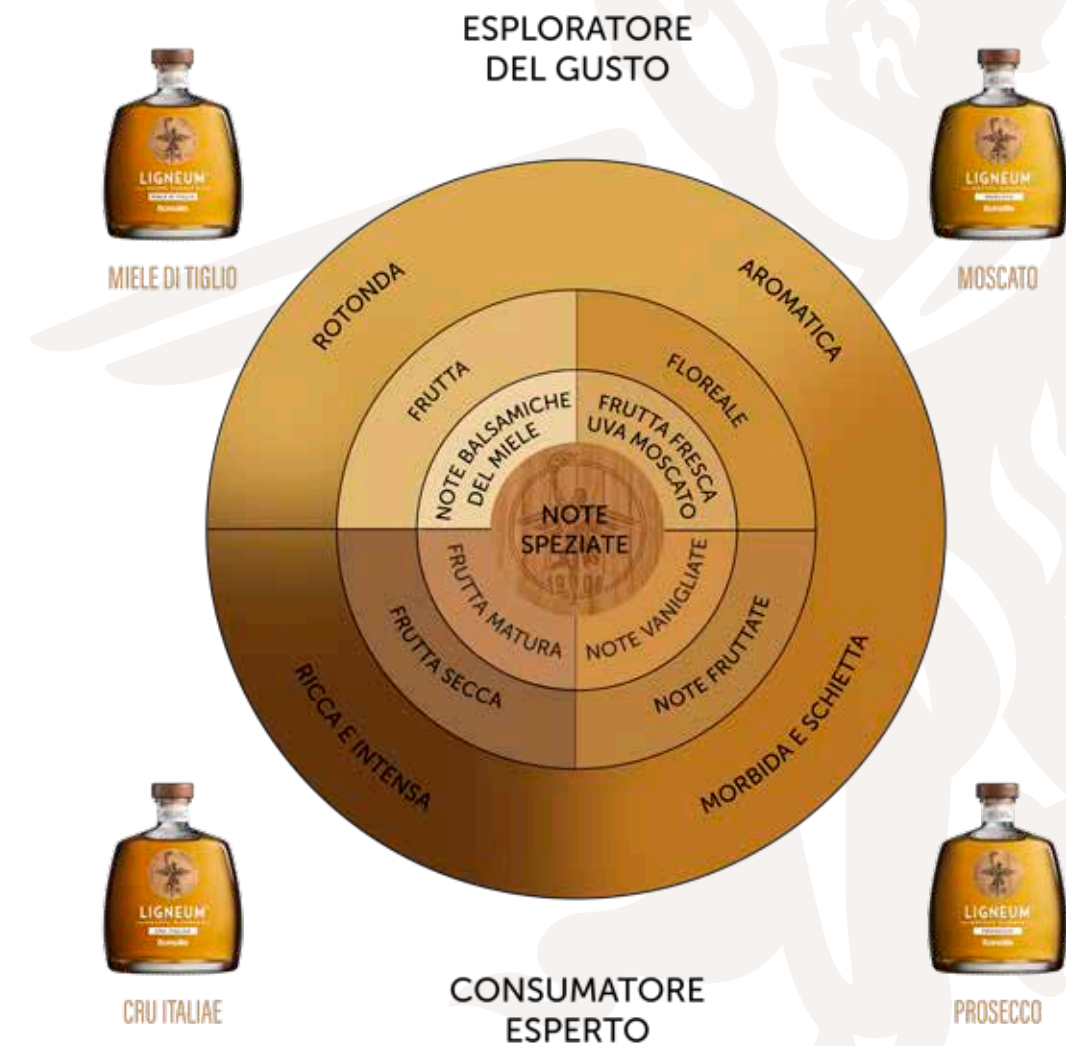


LIGNEUM®

PREGIATA RISERVA **18** MESI IN ROVERE

Ispirata al mito di Prometeo, simbolo di conoscenza e innovazione, la Collezione Ligneum propone caratteri sensoriali distintivi per esperienze uniche nell'inedita categoria delle grappe elevate in tonneaux. Queste speciali botti di rovere conferiscono alle grappe sfumature raffinate, esaltando le note aromatiche e garantendo un invecchiamento ottimale che arricchisce il bouquet e la struttura iniziale, già particolarmente caratterizzata, di ciascun distillato. Nasce così una gamma distintiva, in cui ogni pezzo esprime peculiarità sensoriali, in grado di soddisfare esigenze e preferenze diverse, spaziando dalla ricchezza di Ligneum Cru alla morbidezza di Ligneum Prosecco, dall'aromaticità di Ligneum Moscato alla rotondità di Ligneum Miele di Tiglio.

Giuseppe Zambello



LIGNEUM CRU ITALIAE



Grappa Ligneum Cru Italiae nasce dalla distillazione di una particolare selezione di vinacce rappresentative dei territori viticoli più vocati d'Italia. La franchezza, l'armonia e la vivacità del suo profilo aromatico si esprimono nell'equilibrio tra molteplici sensazioni riconducibili alla frutta rossa matura, alla frutta secca e a delicate tonalità speziate che derivano dall'invecchiamento in tonneaux di rovere.

PII-0726 Grappa Cru Italiae Riserva Tonneaux 70 cl 42% Vol.

LIGNEUM PROSECCO



Grappa Ligneum Prosecco nasce dalla distillazione di partite selezionate di vinacce ottenute dalle uve con cui è stato prodotto l'omonimo vino. Nel suo carattere si possono percepire suadenti tonalità speziate, derivate dall'attento invecchiamento in tonneaux di rovere, e un'ampia serie di delicate note fruttate che si distinguono nell'eleganza d'insieme. La franchezza, la delicata persistenza e la morbidezza complessiva sono testimonianza della particolare abilità dei maestri distillatori di casa Bonollo.

PII-0729 Grappa Prosecco Riserva Tonneaux 70 cl 42% Vol.

LIGNEUM MOSCATO



Grappa Ligneum Moscato si caratterizza per l'intensa aromaticità, tipica dell'uva di origine. Nel bouquet si possono percepire vivaci note riconducibili al mondo floreale ed alla frutta a polpa bianca. Le piacevoli tonalità speziate e l'elevata morbidezza derivano dall'attento invecchiamento in tonneaux di rovere. La franchezza e l'equilibrio complessivo sono il frutto dell'abilità e dell'esperienza dei maestri distillatori Bonollo.

PII-0728 Grappa Moscato Riserva Tonneaux 70 cl 42% Vol.

LIGNEUM MIELE DI TIGLIO



Il carattere inconfondibile di Ligneum Miele di Tiglio deriva dall'unione delle eleganti tonalità balsamiche del miele di tiglio italiano, con le intense note fruttate e speziate di una particolare Grappa Riserva Ligneum Bonollo, invecchiata in tonneaux di rovere. Nasce così un liquore appagante e inimitabile in grado di unire armonicamente rotondità, corposità, eleganza e franchezza.

PII-0727 Liquore con Grappa Riserva Tonneaux e Miele di Tiglio 70 cl 40% Vol.

LIGNEUM TEMPUS



Ligneum Tempus nel caratteristico cofanetto in legno, vuole celebrare il valore del lento trascorrere del tempo nell'educare il carattere di questa Grappa Riserva Tonneaux. Tre anni d'invecchiamento evolvono il suo profilo aromatico, ampio e avvolgente, che conquista per le piacevoli note speziate e tostate lasciando gradualmente spazio a più intensi sentori fruttati. Nasce così una particolare interpretazione dello stile Ligneum in cui tradizione e arte distillatoria si fondono in perfetto equilibrio.

LIGNEUM GRAN TRIS D'ELITE

Ligneum Gran Tris d'Elite è un raffinato decanter in grado di attirare l'attenzione. Pensato per la mescita, propone tre eccezionali grappe di Casa Bonollo: Ligneum Cru Italiae, Ligneum Prosecco e Ligneum Moscato.

PII-0774 Grappa Cru Italiae Riserva Tonneaux 2 L 42% Vol.,
Grappa Prosecco Riserva Tonneaux 2 L 42% Vol.,
Grappa Moscato Riserva Tonneaux 2 L 42% Vol.





COLLEZIONI ESCLUSIVE

Le esclusive collezioni dedicate agli estimatori di distillati inimitabili e senza tempo. La famiglia Bonollo racchiude in questi preziosi concentrati di emozioni l'expertise maturata in quattro generazioni, unita a una costante propensione all'innovazione. Queste limited collection, sapientemente confezionate a mano, rappresentano l'apice dell'ineguagliabile qualità e insuperabile carisma dei distillati Bonollo.

BONOLLO RISERVA LUX AUREA



Bonollo Riserva Lux Aurea nasce dalla selezione di un blend di grappe particolarmente armoniche ed eleganti create con passione dai maestri Bonollo e maturate in botti di rovere per otto anni.

L'originale decanter evoca il mito di Prometeo attraverso il fuoco donato agli uomini come luce aurea.

La confezione dal design architettonico custodisce questo capolavoro sensoriale, pensato per trasformare ogni degustazione in un rituale esclusivo e memorabile.



ULISSE



Ulisse, astuto re di Itaca e simbolo di coraggio, ispira questo prezioso distillato: un raffinato blend di grappe di Amarone e Recioto della Valpolicella, poste in affinamento nel 2015. La lunga maturazione ne esalta struttura e profondità, regalando un profilo intenso ed elegante: intriganti note di frutta cotta, uva passita, vaniglia e frutta secca si esprimono in un sorso ampio, persistente e avvolgente.

PENELOPE



Penelope, Regina di Itaca e simbolo di fedeltà, ispira questa grappa riserva ottenuta da pregiate vinacce selezionate di uve Aglianico, nobile vitigno del Sud Italia, posta ad affinare in botti di rovere nel 2014. Il lungo affinamento in legno dona eleganti note speziate, accompagnate da delicati sentori tostati. Particolarmente morbida, equilibrata e persistente, regala un finale caldo e raffinato.



BEATRICE



Beatrice, musa di Dante, ispirò una delle opere più grandi della letteratura. A lei è dedicato questo elegante distillato, un blend di piccole partite di grappa Moscato posta ad invecchiare in botti di rovere nel 2014. La maturazione lenta sviluppa un bouquet armonico con sentori riconducibili a fiori d'arancio, gelsomino, albicocca e uva bianca. Un amore trascendentale al primo assaggio.

CUVÉE RISERVA

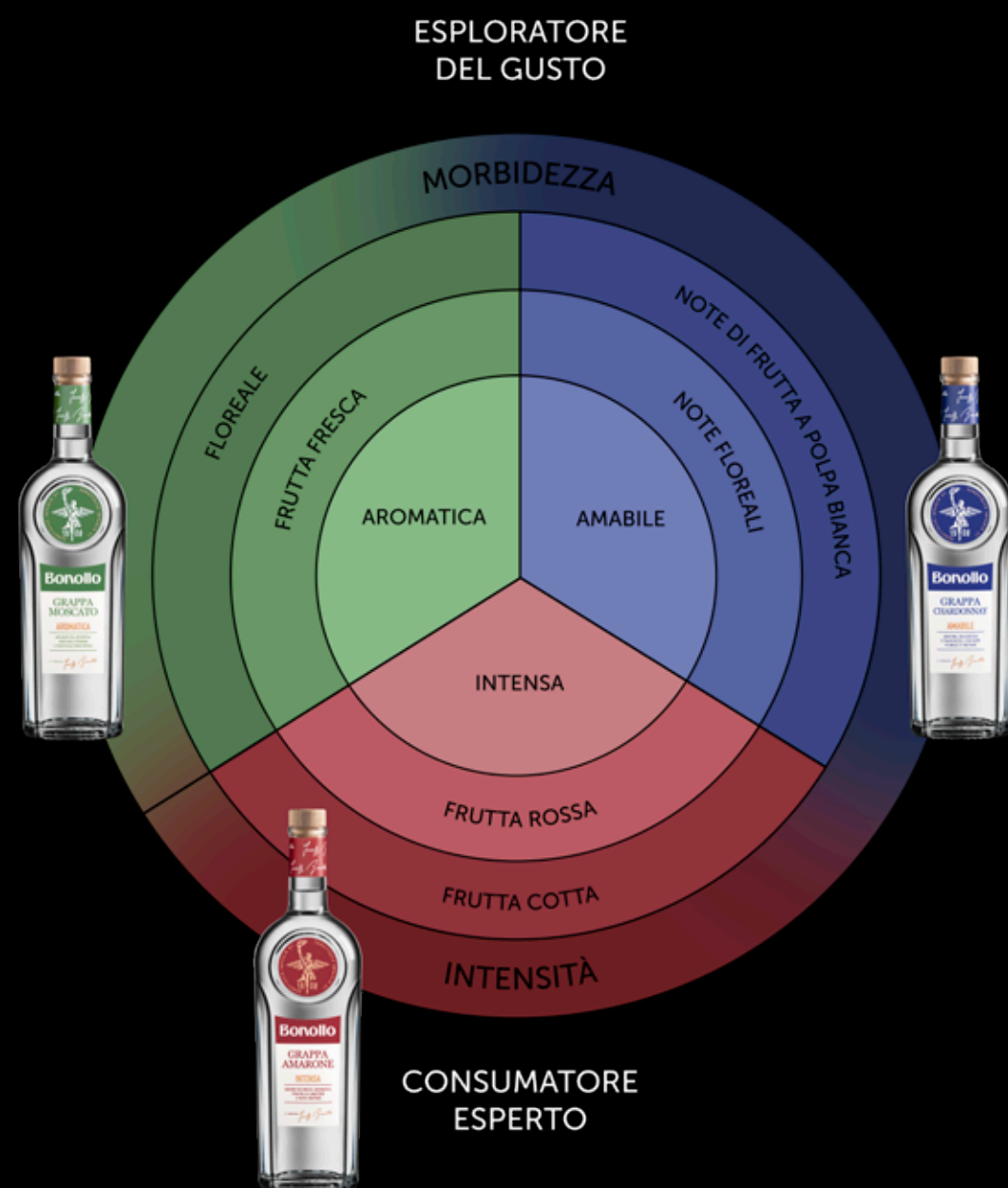


Nasce da un blend di grappe creato dai maestri distillatori di Casa Bonollo, che hanno unito sette particolari annate di grappa riserva, con l'obiettivo di creare un'acquavite dalla personalità armonica ed elegante. Questo distillato, ambrato e ricco di riflessi dorati si contraddistingue per note speziate di cannella, vaniglia e miele ben armonizzate dal lungo invecchiamento in legno.

PII-0589 Grappa Cuvée Riserva 70 cl 42% Vol.



LE GIOVANI ECCELLENZE



La collezione "Le Giovani Eccellenze" nasce dal connubio tra la secolare esperienza nell'arte distillatoria e lo spirito d'avanguardia dei maestri distillatori Bonollo che trovano la sintesi nel Sistema Unico Bonollo. Ogni grappa esprime appieno il carattere più autentico e franco delle tipologie varietali da cui sono ottenute.

BONOLLO GRAPPA AMARONE - INTENSA

Ottenuta dalla distillazione in purezza di vinacce del vino Amarone in alambicchi discontinui, questa grappa è un'esperienza di gusto entusiasmante dedicata a chi ricerca intensità, ricchezza aromatica e armonia complessiva.

PII-0763 Grappa Amarone 70 cl 40% Vol.



BONOLLO GRAPPA MOSCATO - AROMATICA

Ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve Moscato in alambicchi discontinui, questa grappa si distingue per la sua inconfondibile aromaticità, immediatezza e piacevole persistenza.

PII-0722 Grappa Moscato 70 cl 40% Vol.



BONOLLO GRAPPA CHARDONNAY - AMABILE

Ottenuta dalla distillazione in alambicco discontinuo di vinacce di uve Chardonnay, questa grappa si caratterizza per franchezza, delicatezza e un'elegante armonia di note floreali e fruttate che la rendono particolarmente amabile.

PII-0721 Grappa Chardonnay 70 cl 40% Vol.



CREAZIONI DI GUSTO
Bonollo

Materie prime selezionate e distillati realizzati
con l'esclusivo Sistema Unico Bonollo
si incontrano in Creazioni di Gusto
per offrirti un'esperienza intensa e armoniosa.

LIQUORI BONOLLO



Grazie al loro gusto intenso, alla selezione dei migliori ingredienti e alla gradazione* moderata, i Liquori Bonollo interpretano un piacere contemporaneo che conquista sia i consumatori più tradizionali sia le nuove generazioni. Versatili e distintivi, sono pensati per essere gustati lisci, o in mixology, sempre nel segno dell'alta qualità Bonollo.

*Gradazione inferiore alla media dei prodotti simili presenti sul mercato



LIQUORE CAFFÈ PICCANTE

Un'originale ricetta firmata Bonollo dal gusto morbido, intenso e vibrante, con un finale speziato ed equilibrato. È perfetto per un dopo pasto raffinato e sorprendete grazie all'infuso di caffè Arabica e Robusta e alla lieve nota di peperoncino.

PII-0891 Liquore Caffè Piccante 70 cl 19% Vol.



LIQUORE VERDELLO

Un classico intramontabile reinterpretato con l'inconfondibile qualità Bonollo. Un'esperienza fresca e agrumata, esaltata dalle pregiate note dei limoni verdelli di Sicilia. Perfetto da gustare fresco come fine pasto o come ingrediente per un originale Limoncello Spritz.

PII-0889 Liquore Verdello 70 cl 21% Vol.



LIQUORE LICORICE

Un avvolgente liquore creato con un lento processo di infusione e l'impiego del 36% di estratto di pura liquirizia. Intenso e profondo, regala un gusto deciso e persistente, ideale per chi ama sapori autentici.

PII-0890 Liquore Licorice 70 cl 19% Vol.

CREME BONOLLO



Le Creme Bonollo esprimono un piacere morbido e avvolgente, dove intensità e cremosità si incontrano in ricette dal gusto ricco e appagante. Realizzate con ingredienti selezionati e caratterizzate da una texture vellutata, sono ideali da gustare lisce, con ghiaccio o in abbinamento a dessert e gelati.



CREMA CARMELLO SALATO

Pensata per i palati più golosi, unisce le morbide note di caramello ai cristalli di sale e alla crema di latte. Un gusto intenso e avvolgente, in perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità. Da servire fredda come dopo pasto oppure per accompagnare golosi dessert, come il gelato o la panna cotta.

PII-0888 Crema Caramello Salato 50 cl 16% Vol.



CREMA PISTACCHIO DI SICILIA

La vera pasta di Pistacchio di Sicilia incontra la morbidezza della crema di latte in una ricetta ricca e avvolgente. Un gusto intenso ed equilibrato che richiama i sapori autentici della tradizione italiana. Perfetta come dopo pasto o per arricchire dessert e preparazioni gourmet.

PII-0887 Crema Pistacchio di Sicilia 50 cl 16% Vol.

OF MIRTILLO



OF Mirtillo è il frutto dell'unione tra lo speciale infuso di mirtilli selvatici raccolti a mano, succo di mirtillo ed un blend di grappe giovani attentamente selezionate. Consigliamo di servirlo freddo, assieme ai suoi golosi frutti, per godere al meglio dell'intensa esperienza sensoriale.

P11-0607 Liquore OF Mirtillo 70 cl 30% Vol.

MIRTIL FIZZ

Liquore OF Mirtillo
Spremuta di limone
Sciroppo di limone
Top soda
Garnish: mirtilli



*Capricci
d'Arte*

OROSCOPO

L'armonia di Grappa OF Amarone Barrique incontra la musica delle stelle: i dodici segni zodiacali interpretati artisticamente da esperti artigiani vetrai. Ciascuna creazione sembra riflettere la luce astrale del segno raffigurato, quasi la magica ricchezza di OF fosse in comunicazione con gli astri. Segno per segno, un regalo personalissimo. Tutti insieme, una collezione magica.



ACQUARIO

21 Gennaio - 19 Febbraio



La naturale comunicatività e generosità di questo segno li porterà a condividere OF con le persone più care, mentre la loro creatività li farà apprezzare appieno il complesso ventaglio di aromi e li guiderà in originali abbinamenti sensoriali.

PII-0411 Grappa OF Amarone Barrique 20 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 28,5 cm

PESCI

20 Febbraio - 20 Marzo



Una profonda sensibilità unita ad una complessa vita interiore porterà i nati sotto questo segno ad innamorarsi della generosa personalità di OF e del suo meraviglioso mix di aromi e morbidezza.

PII-0412 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 25 cm

ARIETE

21 Marzo - 20 Aprile



Chi appartiene a questo segno di fuoco, caldo e vitale, non potrà non amare il calore e l'intrinseca luminosità dell'aroma intenso di OF e ne assorbirà l'energia per aumentare armonicamente la propria.

PII-0401 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 18 cm

TORO

21 Aprile - 20 Maggio



Rilassati e passionali, i nati sotto questo segno ameranno le serate in compagnia di un calice di Grappa OF Amarone Barrique. Il raffinatissimo aroma ed il gusto intenso gratificheranno il loro naturale istinto verso i piaceri sensuali.

PII-0402 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 17 cm

GEMELLI

21 Maggio - 21 Giugno



Creativi, affascinanti, si esprimono al meglio in compagnia. Ecco perché trovano in OF, dai toni caldi e solari, dall'aroma intenso e complesso, l'energia ideale per esprimere al meglio la loro personalità nei rapporti interpersonali.

PII-0403 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 23 x 7,5 h x 34 cm

CANCRO

22 Giugno - 22 Luglio



La sensibilità tipica di questo segno permette di apprezzare appieno le delicatissime sfumature aromatiche ed il gusto incredibilmente articolato di OF, che entrerà subito a far parte della loro casa, a cui sono legatissimi.

PII-0404 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22 x 22 h x 12 cm

LEONE

23 Luglio - 23 Agosto



VERGINE

22 Agosto - 22 Settembre



Caldo, regale, forte e generoso: una personalità speculare a quella di OF, che gratificherà anche l'amore per il lusso e la raffinata convivialità tipica di questo segno. Come per OF, il resto del mondo brilla della loro luce riflessa.

Serenità, generosità e senso artistico: come potrebbero i nati sotto questo segno non amare le peculiarità di OF, così generosa nell'offrire serenamente le sue doti, nate dalla più fine arte distillatoria.

BILANCIA

23 Settembre - 22 Ottobre



Alla perenne ricerca dell'equilibrio, lo troveranno nel perfetto mix di intensità e morbidezza di OF. Capaci di altissima concentrazione, apprezzeranno appieno le doti della vera grappa da meditazione.

PII-0407 Grappa OF Amarone Barrique 20 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 30 cm

SCORPIONE

23 Ottobre - 22 Novembre



Sensibili, esigenti, sensuali e affascinanti. Tutte doti che troveranno perfetta corrispondenza nell'esclusività di OF e nella profonda sensualità del suo carattere vellutato ed avvolgente. Non toglietegliela: diventerebbero aggressivissimi.

PII-0408 Grappa OF Amarone Barrique 20 cl 42% Vol. - 23 x 17,5 h x 23 cm

SAGITTARIO

23 Novembre - 21 Dicembre



Liberi, indipendenti ed amanti della socialità, non esiteranno a condividere con i migliori amici l'incredibile aroma e la personalità esclusiva e vellutata di OF. Grandi viaggiatori, la porteranno con sé in giro per il mondo.

PII-0409 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22,5 x 10 h x 28 cm

CAPRICORNO

22 Dicembre - 20 Gennaio



Un segno di dominatori, di leader naturali, votati al successo. Proprio come OF, che non conosce termini di paragone. Inoltre, ne apprezzeranno l'esclusività e ne comprenderanno appieno ogni minuta sfumatura dell'inimitabile carattere.

PII-0410 Grappa OF Amarone Barrique 35 cl 42% Vol. - 22 x 11 h x 24 cm

Ballor, 170 anni di fascino.

Ballor 1856 nasce per interpretare la mixology contemporanea, traducendo in chiave moderna una tradizione liquoristica fatta di eleganza, savoir-faire e spirito innovativo.

Un brand che unisce heritage e visione internazionale, offrendo prodotti pensati per esaltare la creatività del bartending e portare nel bicchiere uno stile distintivo, raffinato e attuale.

1856

LA NASCITA DI UN'ECCellenza TORINESE

Nel 1856 Giuseppe Ballor fonda a Torino la storica azienda che, sotto la guida del figlio Paul e dei soci Freund e Roussette, assumerà successivamente la denominazione Freund, Ballor & C., raggiungendo il proprio apice grazie a una visione imprenditoriale solida e lungimirante.

Un'azienda all'avanguardia che a fine '800, trasferisce la sede a Cambiano, lungo la tratta ferroviaria Torino - Genova, per ottimizzare il trasporto delle merci e favorire lo sviluppo commerciale.



TRADIZIONE LIQUORISTICA

Tra le prime Case liquoristiche a contribuire al mito del Vermouth, la Freund, Ballor & C. affianca a questa produzione anche liquori, amari, gin, cognac e vino chinato, espressione di una tradizione capace di distinguersi nel tempo.



SUCCESSO INTERNAZIONALE

1861

Medaglia d'Oro
all'Esposizione di Firenze

1863

Medaglia d'Oro
all'Esposizione di Londra

1865

Medaglia d'Oro
all'Esposizione di Dublino

1893

Diploma d'Eccellenza
all'Esposizione di Chicago

1900

Medaglia d'Oro
all'Esposizione Universale di Parigi

Amata dai reali di Casa Savoia, nel 1902 Ballor viene insignita del titolo di "Provveditore di Sua Maestà il Re d'Italia".



BALLOR IN MISCELAZIONE

La qualità dei prodotti Ballor nella miscelazione ottiene all'epoca ampio riconoscimento: il Ballor Vermouth compare nel Jack's Manual di Jacob Grohusko (1908), uno dei primi testi di riferimento della miscelazione del periodo pre-Proibizionismo, ed è successivamente citato anche nel The Savoy Cocktail Book del 1930.

LA RINASCITA DEL MARCHIO

Dopo la scomparsa dei fondatori, la Freund, Ballor & C. attraversa diversi passaggi proprietari, fino a cessare l'attività nel secondo dopoguerra. Nel 2013 il marchio viene acquisito da Distillerie Bonollo Umberto S.p.A.

Espressione di eleganza, carattere e autenticità, oggi il marchio rivive grazie alla famiglia Bonollo, trasformando una grande eredità storica in una visione contemporanea di gusto e prestigio.



Ballor Vermouth



Ballor Vermouth è ottenuto miscelando al vino un estratto derivato da un blend di erbe, tra cui assenzi, spezie e altri composti vegetali. L'infusione delle botaniche avviene a freddo ed è svolta in due fasi per esaltare le componenti più nobili. Al palato è intenso e vivace, con sentori di cannella, chiodi di garofano, dattero e arancia candita, arricchiti da una distintiva nota marsalata. Ottima base per aperitivi e cocktail di qualità, è altrettanto eccezionale liscio.

PII-0664 Ballor Vermouth 75 cl 18% Vol.



NOTE AMARICANTI

Assenzio Romano, Assenzio Pontico, Assenzio Gentile, Achillea Moscata

NOTE SPEZIATE

Chiodi di Garofano, Origano, Noce Moscata, Vaniglia, Cannella

NOTE FRUTTATE

Arancia Candita, Dattero

NOTE DOLCI

Crema Inglese, Marsala

Ballor Gin



Caratterizzato dalle note amaricanti del ginepro italiano, arricchito da botaniche naturali, come da antica ricetta, Ballor Gin conquista per il gusto fresco e vivace conferito dalle note agrumate di pompelmo rosa, arancia dolce di Sicilia, bergamotto di Calabria e le note balsamiche di menta del Piemonte e cardamomo, unite a quelle delle erbe aromatiche mediterranee di timo e basilico.

PII-0663 Ballor Gin 70 cl 40% Vol.



NOTE AMARICANTI
Ginepro Italiano

NOTE AGRUMATE
Arancia Amara Siciliana,
Bergamotto Calabrese,
Pompelmo Rosa

NOTE BALSAMICHE
Cardamomo,
Menta Piemontese

NOTE MEDITERRANEE
Timo, Basilico

Magnum Ballor Gin

4,5L



Ballor 100



Ballor 100 esprime la complessità di 100 essenze provenienti dai 5 continenti, selezionate e armonizzate secondo la tradizione erboristica italiana. Erbe, spezie e radici vengono essiccate e macerate separatamente per esaltarne le componenti aromatiche più nobili. Conquista per il gusto deciso e avvolgente, con un finale fresco e pulito. Ideale liscio, freddo o in miscelazione per cocktail dal carattere distintivo.

PII-0714 Ballor 100 70 cl 32% Vol.

NOTE AMARICANTI
Rabarbaro, Genziana,
Assenzio, China, Angostura

NOTE BALSAMICHE
Menta, Lemon Grass

NOTE SPEZiate
Cannella, Pepe Garofanato,
Curcuma, Pepe di Cubebe, Mirra

NOTE VEGETALI
Fieno Greco



Ballor Gin Mignon Display



Ballor Gin racchiude tutta l'identità del distillato originale in un formato da 5 cl, elegante e versatile. Caratterizzato dalle note amaricanti del ginepro, si distingue per il profilo fresco e vivace dato dalle sfumature agrumate di pompelmo rosa, arancia dolce di Sicilia e bergamotto di Calabria, unite alle note balsamiche di menta, cardamomo e alle erbe mediterranee di timo e basilico.

PII-0691 Taste Ballor Gin 5 cl 40% Vol. - dispenser 24 pz.

Ballor 100 Mignon Display



Ballor 100 svela la sua preziosa versione mignon da 5 cl: un raffinato capolavoro da collezionare che esprime tutta l'intensità e la complessità del decanter originale. Audace e ricco di sfumature, nasce dalla tradizione erboristica italiana, distinguendosi per i suoi profumi vivaci ed avvolgenti. Un'esperienza sensoriale in formato ridotto, pensata per incuriosire, sorprendere e conquistare al primo assaggio.

PII-0849 Taste Ballor 100 5 cl 32% Vol. - dispenser 20 pz.

COLLEZIONE OF

OF Amarone Barrique	11
OF Dorange	13
OF Amaro	15
OF Taste	16
OF Magnum	18
OF Maxi	20
Tris d’Elite	21

LIGNEUM

Ligneum Cru Italiae	24
Ligneum Prosecco	25
Ligneum Moscato	26
Ligneum Miele di Tiglio	27
Ligneum Tempus	29
Ligneum Gran Tris d’Elite	30

COLLEZIONI ESCLUSIVE

Bonollo Riserva Lux Aurea	35
Ulisse	36
Penelope	38
Beatrice	40
Cuvée Riserva	42

LE GIOVANI ECCELLENZE

Bonollo Grappa Amarone	45
Bonollo Grappa Moscato	45
Bonollo Grappa Chardonnay	45

CREAZIONI DI GUSTO

Liquore Caffè Piccante	49
Liquore Verdello	49
Liquore Licorice	49
Crema Caramello Salato	51
Crema Pistacchio di Sicilia	51
OF Mirtillo	52

OROSCOPO

Acquario	56
Pesci	57
Ariete	58
Toro	59
Gemelli	60
Cancro	61
Leone	62
Vergine	63
Bilancia	64
Scorpione	65
Sagittario	66
Capricorno	67

BALLOR

Ballor Vermouth	72
Ballor Gin	74
Magnum Ballor Gin	76
Ballor 100	78
Ballor Gin Mignon Display	80
Ballor 100 Mignon Display	81

*Le foto degli articoli di questo catalogo hanno scopo illustrativo, contenuti e capacità effettive sono indicate nelle descrizioni.

WWW.BONOLLO1908.IT

Bonollo 1908

ALTA DISTILLERIA

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO S.P.A.
VIA G. GALILEI, 6 - 35035 MESTRINO (PD)
ITALIA