

Truffles

*Spirit of
Truffles®*

Dal diamante della cucina
lo Spirit più prezioso.

www.spiritoftruffles.com



VERNISSE & VITERRA - SPIRIT OF TRUFFLES
è un marchio registrato di

ALUXION ALLIANCE S.R.L.

Via Beato Sebastiano Valfrè 14 | 10121 | Torino | P.IVA 12366390016



*Spirit of
Truffles*®

Dall'antica ricetta **Vernisse et Vitterra**®, l'unico Spirit al mondo con infusione di vero Tartufo bianco d'Alba.

Lo **spirito** dell'alta cucina in una bottiglia che celebra l'**equilibrio** perfetto tra la **genuinità** delle materie prime, la **purezza** dei metalli preziosi e il **gusto inconfondibile** del tartufo più pregiato.

La **qualità** e l'**eleganza** senza tempo della tradizione **artigianale** italiana incontrano l'**innovazione** e i palati delle nuove generazioni per un'esperienza mai provata.



*Spirit of
Truffles®*


MADE IN ITALY



Antica ricetta originale



Ingredienti e botaniche
naturali al 100%



Processo d'infusione
brevettato

SPIRIT OF TRUFFLES

Spirit of Truffles® è uno spirito infuso di raro tartufo bianco italiano e altre botaniche naturali accuratamente selezionate, lavorato secondo l'antica ricetta originale *Vernisse et Vitterra* e attraverso un processo brevettato.

Lo spirito invecchiato in botte, gli aromi paradisiaci del tartufo bianco d'Alba e le invitanti sfumature del rum affumicato restituiscono molto più di un semplice distillato.

Un'esperienza autentica e indimenticabile, ricca di unici sapori distinguibili anche ad occhi chiusi e un sentore di tartufo straordinariamente complesso e gratificante.

Il gusto inconfondibile, la ricercatezza delle materie prime e un packaging che rappresenta il bilanciamento perfetto tra **storia e innovazione**, che celebra l'eleganza senza tempo dell'**arte calligrafica** attualizzandola con un **design moderno** ed elegante, rendono **Spirit of Truffles** un prodotto unico nel suo genere.





UNO SPIRIT VERSATILE

Un vero e proprio oggetto raro da condividere con gli amici e la propria famiglia, l'epilogo perfetto per una cena a base di risotti, formaggi, selvaggina e carne, da accostare a un delicato dessert o da degustare in qualsiasi momento della giornata per rendere speciali anche i momenti più semplici di convivialità.

Da consumarsi preferibilmente liscio a temperatura ambiente, *Spirit of Truffles* è un prodotto versatile che può essere degustato anche "on the rocks" ed è un'ottima base per cocktails ricercati ed unconventional. Un trait d'union tra un pubblico adulto, amante di distillati particolari, e nuove generazioni che amano cedere alla tentazione di nuove esperienze nella scoperta dei piaceri della tavola.

IL FEEDBACK DEL MERCATO

Le risposte iniziali dei consumatori e degli imprenditori che hanno creduto nel prodotto sono state più che positive. Importanti ed eloquenti indicazioni sono arrivate anche dal mercato globale dove sia il concept che il prototipo *Spirit of Truffles* hanno entusiasmato un pubblico eterogeneo che va dai più sofisticati consumatori di distillati ai neofiti.

1735
COPPIA DI CUGINI
E Ver
COSTR
UNA PIA
sepp
Vitt
PER OLTRE UN QUARTO
DI MILLENNIO
LE DUE FAMIGLIE SI DE
ALLA PRODUZIONE
Liquor



1735

Nasce la distilleria
dei cugini Vernisse e Vitterra

1943

La distilleria viene distrutta
da un bombardamento

2021

Aluxion Alliance riporta alla
luce una storia di passione

UN SOGNO NEL CASSETTO DAL 17° SECOLO

La storia di *Spirit of Truffles* ha inizio nel lontano 1735 quando una coppia di cugini intraprendenti, *Giuseppe della Vitterra* e *Louis-Antoine Vernisse*, costruirono una piccola distilleria sulla riviera ligure. Le due famiglie si dedicarono con **passione** alla produzione di **liquori esotici** di eccellente qualità ottenendo un **forte successo** già dagli inizi dell'800.

La formula della crescita della distilleria risiedeva nel **desiderio costante di innovazione**, già dal 17° secolo infatti, i cugini ipotizzarono la produzione di uno spirito che prevedesse **l'infusione del tartufo bianco** ma l'ambiziosa ricetta rimase per secoli solo un sogno nel cassetto.

DALLA CENERE ALLA RINASCITA

Nel 1943 la distilleria venne ridotta in cenere da un bombardamento e i discendenti decisero prima di delegare la produzione dei propri prodotti e poi di cedere totalmente il progetto a chi avesse avuto il desiderio e l'ambizione di continuare quella storia.

Nel 2020 l'azienda italiana Aluxion Alliance, acquisendo il glorioso marchio, **ha dato nuova vita** ad una storia secolare e introducendo nel mercato nel 2021 il prodotto *Spirit of Truffles* ha finalmente coronato l'ambizioso concept dei cugini Vernisse e Vitterra: una ricetta chiusa in un cassetto del XVII secolo e che aspettava di vedere la luce.

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Per realizzare *Spirit of Truffles* vengono accuratamente ricercati e selezionati i migliori esemplari del prestigioso protagonista della tradizione culinaria italiana: il Tartufo bianco d'Alba (*Tuber Magnatum Pico*), uno dei frutti più rari della natura.

Molto diffuso in tutta la regione del basso Piemonte, il Tartufo bianco è reso celebre dalla città di Alba (CN) dove, dal 1929, ha luogo ogni anno la più importante manifestazione al mondo dedicata al Tartufo bianco e in prossimità della quale si tiene l'Asta Mondiale del Tartufo bianco d'Alba.



“

Il tartufo è il diamante della cucina.

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN



Ricercatori Esperti



Accurata selezione
dei migliori esemplari



Ottimale resa olfattiva
nel processo di infusione

IL DIAMANTE DELLA CUCINA

La rarità, il suo profumo caratteristico e il gusto inconfondibile oltre ad influire sul costo del prodotto lo rendono un vero e proprio **oggetto del desiderio** per i buongustai.

Il valore di mercato del Tartufo bianco d'Alba è soggetto ad oscillazioni in base alla **domanda**, alla **disponibilità**, alla **zona di raccolta**, **peso**, **dimensioni** e **stato di conservazione** ma le quotazioni raggiunte dalla Borsa del Tartufo bianco d'Alba (3.500/4.500 euro al chilo - 2017) confermano perchè questa pepita unica, sapientemente infusa in *Spirit of Truffles*, venga spesso associata ad un bene prezioso.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Principali caratteristiche* tecniche di *Spirit of Truffles*®



Ingredienti	Infusione di Tartufo (Rum invecchiato dei Caraibi, Tartufo Bianco d'Alba, miele, spezie e botaniche naturali)
Idoneità merceologica	Legge 283/62, e regolamento CEE 110/2008
Trattamenti subiti	Infusione e lavorazione a freddo
Imballaggio/confezionamento	Bottiglia in vetro
Quantità per confezione	50cl
Shelf-life (periodo di conservazione)	No scadenza
Condizioni di conservazione	Temperatura ambiente e non a diretto contatto con il sole
Grado Alcolico	Grado alcolico 40% vol.
Additivi alimentari consentiti	Reg. CE 1333/08
HACCP	Il prodotto è conforme al sistema HACCP adottato dall'azienda produttrice come previsto dal Reg. CE 852/04.
Rintracciabilità	La procedura per la rintracciabilità dei prodotti alimentari è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 178/02

*Le informazioni qui riportate non rappresentano la Scheda Tecnica del prodotto che verrà fornita separatamente.

ALUXION

Alliance for Luxury Products



Ristoranti e Cocktail Bar
premium-luxury



Hotel e Strutture Ricettive
moderne ed eleganti



Enoteche & Wine Bar
Duty Free



Club Sportivi, Associazioni
e luoghi di ritrovo esclusivi

CAVALCARE IL TREND DI MERCATO

In un mercato con una domanda sempre crescente di bevande alcoliche servire *Spirit of Truffles* rappresenta non solo una scelta smart per cavalcare il trend ma un'occasione unica per proporre alla propria clientela una perla rara, una vera esperienza sinestetica mai provata.

Per questa ragione e per garantire l'unicità dell'esperienza *Spirit of Truffles*, i luoghi in cui acquistarlo o degustarlo verranno attentamente selezionati dai responsabili commerciali Aluxion. La condivisione di una visione imprenditoriale che metta al centro la Qualità è una condizione imprescindibile e determinante per il successo.

CON LO SPIRIT-O GIUSTO

Spirit of Truffles può essere servito al ristorante a fine pasto come digestivo e utilizzato anche in cucina con creatività per impreziosire non solo le portate a base di tartufo e i **mixologist** dei migliori **cocktail bar** possono ora contare su un ingrediente unico per stupire con le loro creazioni.

Wine bar ed **enoteche**, con una clientela sempre in cerca di nuovi sentori, potranno dissetare la loro curiosità e le più ricercate **strutture ricettive** aggiungere un tocco indimenticabile alla propria visione di ospitalità.



Original

Spirit of
Truffles

Authentic 17th Century Formula
made with the finest white truffles
from Alba, Italy



ALEXANDRU CIOTAU

AMMINISTRATORE DELEGATO

c.alexandru@aluxionalliance.com

+(39)380.5924027

SAMOIL CIOTAU

DIRETTORE VENDITE

c.samoil@aluxionalliance.com

+(39)345.6332481

www.spirit-of-truffles.com

www.aluxionalliance.com



FOLLOW Spirit of Truffles

*Spirit of
Truffles[®]*

Authentic 17th Century Formula

Made with the finest white truffles

From Alba, Italy

500 ml 40%vol