

Truffles  
Spirit of  
Truffles

*Spirit of  
Truffles®*

Dal diamante della cucina  
lo Spirit più prezioso.

[www.spiritoftruffles.com](http://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®*

The Original  
*Spirit of  
Truffles*  
Authentic 17th Century Formula  
made with the finest white truffles  
from Alba, Italy.

  
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** atualizzandola 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*®



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

[www.aluxionalliance.com](http://www.aluxionalliance.com)



**FOLLOW** Spirit of Truffles

*Spirit of  
Truffles<sup>®</sup>*

**Authentic 17th Century Formula**

Made with the finest white truffles

From Alba, Italy

**500 ml 40%vol**