



FAMIGLIA CERUTTI

LIQUORI DAL 1959

CANELLI

NATI DALLE NOSTRE IDEE
PER IL TUO BRINDISI PERFETTO



LA STORIA DELLA FAMIGLIA CERUTTI

Dopo il matrimonio nel 1947, Maria e Aldo Cerutti si trasferirono a Canelli, dove iniziarono a svolgere l'attività di corriere per la consegna di prodotti locali in un'ampia area compresa tra Piemonte, Liguria e Lombardia.

Aldo, classe 1923, figlio di Pietro e Maggiorina titolari di un'impresa agricola, mente vulcanica, ricco di pensieri e idee, tosto, rivoluzionario, di carattere, reduce nel 1945 dalla prigionia in Germania e Prussia, decorato dal Presidente della Repubblica con la medaglia d'onore.

Maria, classe 1927, moglie, mamma e nonna unica, figlia di Vincenzo e Teresa Carozzo, artigiani titolari di una "bottega" falegnameria, lavorazione ferro, elettricista e tanto altro.

Nel 1957, si stabilirono in regione Pianezzo, dove rispolverarono la vecchia passione per la coltivazione di erbe officinali.

In quegli anni nella città di Canelli, area ricca di vigneti, esistevano - si può dire in ogni via - piccole realtà dedite alla produzione di vini e spumanti, oltre alle grandi aziende storiche (Contratto, Riccadonna, Gancia, Coppo, Bosca, Robba, Zoppa ecc.), senza dimenticare coloro che - in primis Bocchino e Aliberti - producevano distillati e liquori.

Proprio a Canelli, nel 1959, Aldo e Maria Cerutti iniziarono la loro attività di produzione liquori e distillazione di erbe, con la denominazione "ILAS". In questo contesto nascono alcuni dei prodotti che sono stati riproposti dalla Famiglia Cerutti negli ultimi anni, quali Amaro del Centenario, Gin GAM7.2, Aperilas Bitter, Aperilas Spritz, Sambuca, Genepy, Limonquore e i nostri Vermouth di Torino Cerutti.

La produzione attiva tra il 1959 e il 1970, fu sospesa quando la famiglia si trasferì in Liguria, precisamente ad Arma di Taggia, per iniziare l'avventura della distribuzione di bevande.

Nel 1975 la famiglia si ritrasferì a Canelli e fondò La Minerale snc, azienda di distribuzione all'ingrosso e al minuto di acque minerali e bevande.

L'attività de La Minerale si sviluppò a livello prevalentemente locale (valle Belbo e Bormida) fino alla seconda metà degli anni Novanta, quando, in seguito all'apertura di numerosi punti vendita da parte della grande distribuzione, acquisì la Punto Bere s.r.l. di Alba, azienda leader nel basso Piemonte nella distribuzione di fusti per impianti di spillatura di birra e bevande. Dopo averne acquisito la tecnica, si specializza nella progettazione e realizzazione degli impianti stessi assumendone anche la denominazione che tuttora la contraddistingue.

Nel 2000, nell'ottica di assicurare una presenza sempre più capillare nelle sulle province di Asti e Cuneo, la Punto Bere acquista il ramo di azienda della Bevi s.r.l., realtà imprenditoriale radicata e operante nella zona di Mondovì. A seguito di tale processo, oggi la Punto Bere dispone - direttamente e indirettamente - di una sessantina di unità (tra impiegati, trasportatori, tecnici, magazzinieri, agenti ecc.) facenti capo alle sedi di Canelli e Mondovì e operanti in una vasta area distribuita tra le province di Asti, Cuneo, Alessandria e Torino, raggiungendo volumi di fatturato tali da essere presenti sul mercato con importanti esclusive di produttori di birra e bevande (sia italiani che esteri), il che rende la Punto Bere uno dei principali distributori italiani "indipendenti" e probabilmente il più strutturato in Piemonte.

Nel 2009, grazie all'idea e all'impegno delle risorse interne e con lo scopo di assicurare un servizio sempre più diversificato, a Canelli, sede delle note "Cattedrali Sotterranee" Patrimonio dell' Umanità dell' UNESCO, viene creata presso la sede di Via Pierino Testore 60/62, l'"Enoteca", che si occupa della vendita al dettaglio di vini, birre artigianali, liquori e specialità alimentari (del territorio e non solo), con oltre 1.500 etichette e una vasta gamma di prodotti.

Nel 2014, grazie alla volontà dei figli e all'entusiasmo dei nipoti, con il supporto di una forza vendite di notevole spessore qualitativo, operativo e propositivo, è stata riavviata la produzione e commercializzazione dei prodotti di Famiglia, nel rigoroso rispetto delle ricette tradizionali.

Nel 2019 nasce a Canelli, Tenuta la Bacca della Famiglia Cerutti Gabriele, volta alla coltivazione di bacche di ginepro e di altre botaniche, con lo scopo di produrre ingredienti del territorio a KM 0 .

Ad oggi produciamo più di 25 prodotti tra liquori e distillati, con ricette documentate e innovative, vesti giovani e storiche, per non dimenticare la loro provenienza: un legame con il passato e la nostra famiglia, per ricordare coloro che li hanno ideati.





AMARO DEL CENTENARIO

LA STORIA

Nel 2014, durante la ristrutturazione della casa di famiglia, viene rivenuta la ricetta in un armadio murato. Grazie alla volontà dei figli, contitolari della Punto Bere s.r.l., all'entusiasmo dei nipoti, e al supporto della "forza vendite" aziendale l'Amaro del Centenario viene prodotto in piccole quantità, nel rigoroso rispetto della ricetta tradizionale e nella sua veste originaria. Ci inorgoglisce e ci onora la reintroduzione sul mercato del "nostro" liquore.

NOTE GUSTATIVE

L'Amaro "del Centenario" nasce da una miscela di erbe aromatiche altamente selezionate, piante officinali e agrumi freschi. È un prodotto dai tratti complessi e moderni. Ottimo per arricchire cocktails classici e innovativi, ma anche da gustare come aperitivo, rigorosamente con ghiaccio. Di un bel ramato intenso e luminoso. Al naso sprigiona sentori fruttati e agrumati che si intrecciano alla perfezione con erbe aromatiche e officinali. Al palato è vellutato e complesso, con piacevoli note di arancia e radici amare, vaniglia e rabarbaro, miscelate in un sorso equilibrato, rotondo e accattivante.

Grado Alcolico: 25% Vol.

Capacità Bottiglia: 1 Litro

Ingredienti: acqua, zucchero, alcol, estratti di piante e radici, aromi naturali,

zucchero caramellato

Sito Web: www.amarodelcentenario.it

Proprietà Marchio: Punto Bere srl



AMARO DEL CENTENARIO RISERVA

LA STORIA

Nel 2018 esce la nostra prima riserva 24 mesi dell'amaro, prodotto in piccoli lotti, affinati in barrique da 225 litri di rovere francese con media tostatura,

NOTE GUSTATIVE

Note gustative: Alla vista L'Amaro del Centenario Riserva esprime una colorazione ambrata con deboli riflessi aranciati. Il naso è dominato da profumi intensi di fiori, radici, dove erbe aromatiche si mischiano ad aromi naturali, in un turbine di sensazioni particolarmente avvolgenti ed equilibrate presto raggiunte da dolci richiami di amaretto e freschi profumi di scorza di arancia. Al palato è sì di ottimo corpo, ma con un sorso morbido e vellutato, molto avvolgente, dominato da un gusto leggermente ammandorlato. L'affinamento in barrique consente all'amaro di acquisire note vanigliate e burrose con un piacevole nota affumicata. Un'etichetta che si consiglia di sorseggiare a fine pasto, come digestivo in abbinamento a deliziose praline di cioccolato fondente. Come aperitivo, do solo con qualche cubetto di ghiaccio oppure nella mixology per dare vita a cocktail innovativi rivisitando i grandi classici

Grado Alcolico: 25% Vol.

Capacità Bottiglia: 1 Litro

Ingredienti: acqua, zucchero, alcol, estratti di piante e radici, aromi naturali, zucchero caramellato

Sito Web: www.amarodelcentenario.it

Proprietà Marchio: Punto Bere srl





APERILAS BITTER DAL 1960

LA STORIA

Liquore prodotto su ricetta ideata nella seconda metà del '900 da Aldo e Maria Cerutti liquoristi in Canelli - AT - Piemonte - Italia, ripresa e riproposta dai figli.

NOTE GUSTATIVE

Il Bitter "Aperilas", infuso naturale di erbe e di spezie, nasce con l'ambizione di essere un liquore di grande struttura, moderno, dalle note aromatiche peculiari e decise.

Ottimo prodotto da miscelazione, ha una meravigliosa corposità, e ben si adatta alla preparazione di ottimi cocktails aperitivi.

Colore Rosso. Al naso è intenso; dominano note di erbe amaricanti. Al palato si distingue una veste dolce-amara, con spiccate note di frutta fresca e spezie. Persistente.

Grado Alcolico: 20% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: acqua, zucchero, alcol, aromi naturali (estratti di piante e frutti).

Sito Web: www.aperilas.it;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.

ZENZERO



ASSENZIO ROMANO



APERILAS SPRITZ DAL 1960

LA STORIA

Liquore nato da una ricetta di oltre 50 anni fa, ideata nella seconda metà del '900 da Aldo e Maria Cerutti liquoristi in Canelli - AT - Piemonte - Italia, ripresa e riproposta dai figli. Aggiornata ai gusti ed agli usi attuali del prodotto e dei consumatori moderni.

NOTE GUSTATIVE

L'Aperilas SPRITZ 16° è un liquore dal leggero grado alcolico, dolce, dall'intenso e piacevole gusto di erbe e agrumi, al colore rosso con riflessi arancioni vivi, può essere consumato tale e quale con ghiaccio, ma soprattutto è ideale per la creazione di cocktails con vino spumante quale il famoso Spritz.

La base aromatica da cui si ottiene il Liquore Aperilas è una miscela di erbe, radici e spezie abbinata all'infusione di scorze di Arancia amara e dolce. Le erbe e radici quali Rabarbaro, Genziana, Artemisia Mutellina, vengono messe in infusione alcolica insieme alle spezie quali Cannella, China, Noce moscata per ottenere gli infusi erbacei, speziati e amari. Contemporaneamente si mettono in infusione alcolica le scorze di Arancia amara e in minor quantità Arancia dolce per ottenere gli infusi agrumati e lievemente amarognoli.

Grado Alcolico: 25% Vol.

Capacità Bottiglia: 1 Litro

Ingredienti: acqua, zucchero, alcol, estratti di piante e radici, aromi naturali,

zucchero caramellato

Sito Web: www.amarodelcentenario.it

Proprietà Marchio: Punto Bere srl



SCORZA D'ARANCIA



RADICE DI GENZIANA





GIN GAM 7.2 CERUTTI TENUTA LA BACCA

LA STORIA

7 cugini primi, 2 nonni, soltanto tre iniziali: G-A-M.

Un distillato ideato dai nonni Maria e Aldo Cerutti nella seconda metà del '900 a Canelli, con l'azienda ILAS poi chiusa negli anni '70.

Nel 2018 la ricetta è stata rivisitata in chiave contemporanea dai cugini Alessia, Manuela, Gabriele, Giuliano, Massimo, Andrea e Alessandro, per coniugare al meglio tradizione di famiglia e innovazione.

Nel 2019 nasce TENUTA la BACCA a Canelli della famiglia Cerutti Gabriele volta alla coltivazione di botaniche, in particolare piante di GINEPRO base essenziale per la riuscita di un ottimo prodotto.

Nel 2023 con il nuovo lotto del nostro GIN GAM7.2 - Tenuta La BACCA, dopo le dovute analisi di mercato effettuate con l'azienda di distribuzione familiare "PUNTO BERE" e il supporto di una forza vendite di notevole spessore, in supplemento alle botaniche presenti, viene aggiunto un distillato di bacche di ginepro di Canelli, con l'idea di promuovere sempre di più il territorio utilizzando sempre di più di botaniche a KM zero provenienti dall'azienda agricola di famiglia.

NOTE GUSTATIVE

il colore è trasparente, al naso note floreali e agrumate, la bacca di ginepro è intensa e piacevole, di qualità eccelsa, i sapori ruotano intorno alla freschezza del cardamomo, alla semplicità degli agrumi, alla dolcezza del pepe rosa, il finale è lungo e delicato.

Grado Alcolico: 42% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Metodo: Italian Distilled Dry Gin;

Ingredienti: acqua, alcool di cereali, distillato di ginepro ed altri botanici, distillato di ginepro di Canelli (1 %), aromi naturali;

Sito Web: www.gingam72.it;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.



LIQUORE CERUTTI DI GRAPPA E MIELE

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

Grappa ottenuta dalla sapiente unione della Grappa con il tipico Miele di Langa, prodotto dai mille fiori dei prati dell'Alta Langa. Il colore è giallo paglierino, tipico del miele fresco e fruttato. Al naso si manifesta generosa e suadente esprimendo appieno tutte le caratteristiche dell'arte distillatoria piemontese. Il sorso è morbido e vellutato, intenso e piacevole. Adatta ad ogni occasione.

Categoria: Liquore A Base Di Grappa

Vitigno di Origine e Provenienza: blend di vinacce del Piemonte

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Affinamento: 6-8 mesi in acciaio

Aromatizzazione: liquore con miele millefiori di stagione e soluzione zuccherina

Colore: paglierino più o meno intenso in base alla stagionalità del miele

Grado Alcolico: 30% vol.

Temperatura di Servizio: 18° gradi

Capacità: 1000 ml.





GRAPPA CERUTTI ARNEIS

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

La Grappa di Arneis si manifesta all'occhio con un colore limpido e cristallino, totalmente incolore. Elegante e raffinato il profilo olfattivo dove le spiccate note floreali si arricchiscono di suadenti note fruttate. Raffinato e avvolgente il sorso nel suo ingresso al palato, netto e pulito, coerente con il naso, con un sapore tipicamente floreale. La bottiglia ideale per concludere la serata nella maniera migliore possibile, sorseggiando un distillato d'indiscussa personalità.

Categoria: grappa giovane

Vitigno di Origine e Provenienza: vinacce di Arneis dal Roero

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Affinamento: 6-8 mesi in acciaio

Colore: cristallino

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18° gradi

Capacità: 1000 ml.



GRAPPA CERUTTI BARBERA BIANCA

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

Questa Grappa di Barbera si manifesta all'occhio con un colore bianco cristallino e trasparente. Il ventaglio di note che avvolge il naso si manifesta con una trama concentrata e secca, da cui si sprigionano eleganti note fruttate. Corposo l'ingresso al palato, dove il sorso si fa intenso ed equilibrato, caratterizzato da una particolare persistenza. Una bottiglia che racconta lo spirito della distillazione piemontese attraverso una grappa ricca di personalità. Perfetta da degustare dopo un'ottima cena in compagnia di amici.

Categoria: grappa giovane

Vitigno di Origine e Provenienza: vinacce di Barbera piemontesi

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Affinamento: 6-8 mesi in acciaio

Colore: cristallino

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18°gradi

Capacità: 1000 ml.





GRAPPA CERUTTI BARBERA INVECCHIATA

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

La Grappa di barbera invecchiata si presenta all'occhio con una tonalità ambrata particolarmente luminosa e accesa. Avvolgente il naso, dove le note profumate esaltano sensazioni fruttate e rimandi al legno. All'assaggio è di ottimo corpo, rotondo e avvolgente al palato, con un sorso caldo e morbido, che rende la beva armoniosa ed appagante. Una grappa per appassionati di questo distillato, con una personalità e un fascino difficili da dimenticare.

Categoria: grappa invecchiata

Vitigno di Origine e Provenienza: vinacce di barbera piemontese

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Invecchiamento: 12 mesi in botte di rovere

Colore: paglierino

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18° gradi

Capacità: 1000 ml.



GRAPPA CERUTTI BAROLO INVECCHIATA

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

La Grappa di Barolo, grazie al prezioso affinamento in botte, si manifesta all'occhio con una tonalità ambrata, dotata di una particolare intensità aromatica. Il bouquet esprime sentori di frutta secca e candita, mentre sul finale dell'analisi olfattiva emergono anche richiami alle spezie più dolci. Di ottima struttura in bocca, ha un sorso forte ed avvolgente, il cui gusto riprende i profumi già avvertiti al naso con coerenza perfetta. Una bottiglia pregiata, da intenditori, perfetta in ogni occasione o come regalo per gli amici appassionati di Grappe piemontesi.

Categoria: grappa invecchiata

Vitigno di Origine e Provenienza: vinacce di nebbiolo da barolo

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Invecchiamento: 12 mesi in botte di rovere

Colore: dorata

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18°gradi

Capacità: 1000 ml.





GRAPPA CERUTTI CHARDONNAY

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

La Grappa Chardonnay si presenta all'occhio completamente incolore, limpida e cristallina. Suadente il naso, che si manifesta con una traccia floreale, arricchita da eleganti note fruttate. Entra al palato con un sorso delicato ed armonioso, dominato da un gusto secco che riprende quelle sensazioni floreali che si avvertono già durante l'analisi olfattiva.

Categoria: grappa giovane

Vitigno di Origine e Provenienza: vinacce piemontesi di Chardonnay

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria

Affinamento: 6-8 mesi in acciaio

Colore: cristallino

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18°gradi

Capacità: 1000 ml.



GRAPPA CERUTTI DOLCETTO

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

La Grappa di Dolcetto si presenta alla vista perfettamente trasparente, brillante e cristallina. All'olfatto sprigiona intriganti sentori di frutti a bacca rossa ed eleganti sfumature di morbide spezie. Ha un corpo e un'intensità che rendono il sorso particolarmente ricco e persistente. L'ingresso al palato è secco e imponente, con un sorso fine ed armonioso, di ottima piacevolezza gustativa.

Categoria: grappa giovane

Vitigno di Origine e Provenienza: vinacce di dolcetto piemontesi

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Affinamento: 6-8 mesi in acciaio

Colore: cristallino

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18°gradi

Capacità: 1000 ml.





GRAPPA CERUTTI MIRTILLI

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

Questa grappa si manifesta all'occhio con un intenso colore rubino tendente al porpora. Le note olfattive sprigionano sentori di frutta rossa ed eleganti note floreali. Il sorso è intrigante e il ricco ventaglio aromatico viene impreziosito da una piacevole rotondità. La morbidezza al palato rende questo distillato particolarmente adatto a ogni fine pasto e non solo.

Categoria: grappa aromatizzata

Vitigno di Origine e Provenienza: blend di vinacce del piemonte

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Affinamento: 6-8 mesi in acciaio

Colore: cristallino

Aromatizzazione: bacche di Mirtillo in bottiglia

Grado Alcolico: all'origine 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18°gradi

Capacità: 1000 ml.



GRAPPA CERUTTI MOSCATO INVECCHIATA

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

La grappa di moscato invecchiata si presenta con un colore leggero e delicato, che richiama la tonalità dorata. Interessantissimo l'insieme dei profumi che si sviluppa al naso, in cui si ritrovano note principalmente floreali e fruttate, arricchite da leggere sensazioni che riportano alla pasticceria. All'assaggio è sottile, delicato, con un sorso armonioso e cremoso, dove nulla risulta fuori posto. Una bottiglia con cui la famiglia Cerutti ripresenta dopo 70 anni, la storica artigianalità, nel realizzare Grappe di ottimo livello, che contribuiscono a portare in giro per l'Italia il valore del "made in Piemonte".

Categoria: grappa invecchiata

Vitigno di Origine e Provenienza: vinacce di moscato della zona di Asti

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Invecchiamento: 12 mesi in botte di rovere

Colore: pagliarino

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18° gradi

Capacità: 1000 ml.





GRAPPA CERUTTI NEBBIOLO DA BARBARESCO

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

La Grappa di Barbaresco, grazie al prezioso affinamento in botte, si manifesta nel bicchiere con un colore giallo dorato limpido ed intenso. Elegante e generoso al naso, attraversato da note suadenti di frutta secca e spezie, dove le note floreali emergono con eleganza ed una certa importanza. All'assaggio è di ottima intensità, forte e deciso, con un sorso che scorre sempre con intensità e morbidezza.

Categoria: grappa invecchiata

Vitigno di Origine e Provenienza: vinacce di Nebbiolo da Barbaresco

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Invecchiamento: 12 mesi in botte di rovere

Colore: dorato

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18°gradi

Capacità: 1000 ml.



GRAPPA CERUTTI NEBBIOLO INVECCHIATA

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

La Grappa di Nebbiolo, grazie al prezioso affinamento in botte esprime tutta la finezza e l'eleganza aromatica dell'uva Nebbiolo. Nel bicchiere ha una bellissima veste dorata. All'olfatto si manifesta con aromi ricchi di ribes, piccoli frutti di bosco, albicocca matura, vaniglia, cacao amaro e legni nobili. Il sorso, morbido e complesso, esprime un'armoniosa sintonia di aromi e fragranza gustativa. Il finale si manifesta elegante e persistente.

Una delle migliori espressioni delle grappe piemontesi.

Categoria: grappa invecchiata

Vitigno di Origine e Provenienza: vinacce di nebbiolo da barolo e da barbaresco

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Invecchiamento: 12 mesi in botte di rovere

Colore: paglierino

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18°gradi

Capacità: 1000 ml.





GRAPPA CERUTTI PIEMONTE BIANCA

LA STORIA

I distillati Cerutti sono scelti in base alla nostra esperienza selezionando i migliori vitigni piemontesi

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

La Grappa Piemonte bianca si manifesta alla vista con una tonalità limpida e cristallina, assolutamente incolore, grazie alla maturazione svolta solo ed esclusivamente in acciaio. Il bouquet di profumi al naso si rivela intenso, con note che ricordano la frutta essiccata e fiori di montagna. All'assaggio è di ottima struttura, equilibrata, con un sorso secco elegante e avvolgente, costruito in perfetta armonia con i profumi già avvertiti durante l'esame olfattivo.

Categoria: grappa giovane

Vitigno di Origine e Provenienza: blend di vinacce piemontesi

Metodo di Distillazione: impianto tradizionale continuo in corrente di vapore

Invecchiamento: 6-8 mesi in acciaio

Colore: cristallino

Grado Alcolico: 40% vol.

Temperatura di Servizio: 18° gradi

Capacità: 1000 ml.



VERMOUTH DI TORINO CERUTTI BIANCO

LA STORIA

Vino aromatizzato, prodotto nel rigoroso rispetto della ricetta dei coniugi Maria e Aldo Cerutti, già liquoristi in Canelli - AT - Piemonte - Italia dagli anni '60 del secolo scorso.

NOTE GUSTATIVE

Il Vermouth è un prodotto storico, che ci riporta alla grande tradizione italiana nel realizzare vini aromatizzati. La Maison Cerutti ha intrapreso con grande passione e competenza questa strada e la interpreta con assoluta fedeltà al gusto di un tempo. Il suo vermouth Bianco di Torino è riconosciuto come una vera eccellenza, che si inserisce nel solco delle migliori tradizioni. Questo prodotto nasce da un vino base di uve bianche del territorio, aromatizzato con una miscela segreta di erbe e spezie, che lo rendono molto aromatico ed elegante. Trasparente e luminoso, colpisce l'impatto olfattivo, fondato su note di camomilla, luppolo, coriandolo ed erbe officinali. Il gusto è lievemente abboccato e di grande agilità, dissetante e fresco.

Grado Alcolico: 17% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: Vino, zucchero, alcol, aromi naturali;

Sito Web: www.vermouthditorinocerutti.it;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.



FIORI DI SAMBUCO





VERMOUTH DI TORINO CERUTTI ROSSO

LA STORIA

Vermouth rosso Cerutti nasce da una ricetta storica gelosamente custodita dalla famiglia. La ricercatezza delle materie prime ha richiesto tempo in confronto alla più immediata entrata in commercio del suo fratello realizzato in versione bianca. È prodotto a partire da una ricetta a base di vino bianco del Piemonte, zucchero, fortificato con alcool per innalzare il grado alcolico, infuso di erbe aromatiche e spezie altamente selezionate dall'appassionato botanista e bartender Lorenzo Roveta.

NOTE GUSTATIVE

Il Vermouth Rosso Cerutti si presenta di colore bruno, con riflessi lievemente ambrati. Al naso mostra ricchezza e spessore, articolandosi in una moltitudine di sentori intensi e sfaccettati che richiamano con nettezza gli ingredienti di composizione della ricetta. Al gusto conferma l'intensità ammalando il palato con note speziate e agrumate, chiude in un finale preciso con venature balsamiche e mentolate. Da assaggiare in purezza, per poterlo poi testare nella creazione di innumerevoli cocktail e long drink, dalle ricette più classiche a quelle di fantasia create dai più blasonati bartender mixologist internazionali.

Grado Alcolico: 16% Vol.;

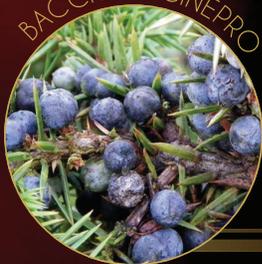
Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: Vino, zucchero, alcool, aromi naturali;

Sito Web: www.vermouthditorinocerutti.it;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.

BACCHE DI GINEPRO



CHINA



ASSENZIO ROMANO



GENEPY FAMIGLIA CERUTTI

LA STORIA

Dalla passione ultradecennale della Famiglia Cerutti, ecco il più tradizionale dei liquori Piemontesi e Valdostani: Il Genepy.

ANALISI OLFATTIVA E GUSTATIVA

Tutta l'aromaticità dell'Artemisia Mutellina si sprigiona in questo liquore dove le note erbacee e floreali, caratteristiche tipiche delle vallate alpine piemontesi, conferiscono a questo prodotto una inconfondibile tipicità e lo rendono unico e assolutamente riconoscibile. Le piantine di Genepy, provenienti esclusivamente dalla valle Maira e dalla valle Stura, vengono messi in infusione in piccoli cotti in finissimo alcole di cereali per circa 40 giorni, al termine dei quali si stabilizza e si regolarizza con acqua purissima della fonte Rocciaviva Sanbernardo. Non vengono usati né coloranti, né aromi, pertanto il colore è ottenuto dalla naturale infusione delle piantine, quindi il Genepy Cerutti si presenta, giallo paglierino con leggeri tonalità verde. Un prodotto unico con un'ottima versatilità nella mixology più attuale.

Grado Alcolico: 35% Vol.

Capacità Bottiglia: 1 Litro

Ingredienti: Acqua Sorgente Fonti Sanbernardo 46%, Alcole, Infuso Alcolico di Piantine di Genepy: Artemisia Mutellina delle Valli Maira e Stura 15%, Zucchero.

Sito Web: www.genepycerutti.it

Proprietà Marchio: Punto Bere srl





LIMONCELLO LIMONQUORE CERUTTI

LA STORIA

Liquore ottenuto da infusione di scorze di limoni, non trattati chimicamente, sapientemente lavorati a mano, provenienti esclusivamente dalla Riviera Ligure di Levante, con aggiunta di soluzione idroalcolica e zucchero, nel rigoroso rispetto della ricetta dei coniugi Maria e Aldo Cerutti, già liquoristi in Canelli - AT - Piemonte - Italia dagli anni '60 del secolo scorso.

NOTE GUSTATIVE

Utilizzando il tradizionale limone spezzino, il Limoncello limonquore, prevede l'utilizzo di esclusivi frutti selezionati e non trattati, con l'infusione della sola parte più esterna della scorza, più ricca di aromi e oli essenziali. Con l'impiego di soli ingredienti naturali, il Limoncello Limonquore è un prodotto di altissima qualità.

Giallo intenso con riflessi verdognoli. Al naso arrivano dominando luminosi sentori di scorza di limone, che sono accompagnati da sfumature caramellate, aromi mielati e toni erbacei. Il sorso è fruttato, setoso e dolce, particolarmente caldo e con una chiusura che richiama alla memoria pepe e pietra bagnata.

Grado Alcolico: 25% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: alcol idrato, zucchero, infuso di scorze di limoni, della coop. Agr. Vallata di Levanto (2%), aromi naturali;

Sito Web: www.limonquore.it;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.



SAMBUCA

LA STORIA

Il prodotto Sambuca 40°, nasce da una vecchia ricetta di oltre 50 anni fa, aggiornata ai gusti ed agli usi attuali. La base è la distillazione in corrente di vapore di semi di Anice stellato, e in piccole percentuali di Anice verde e altre botaniche per ottenere gli oli essenziali che donano il quadro aromatico tipico del prodotto. Il principale ingrediente in quantità di rapporto peso/volume è lo zucchero. Per ottenere una migliore soluzione, si è preferito utilizzare un'acqua pura, di fonte: l'acqua fonte Rocciaviva San Bernardo. Inoltre abbiamo portato il tenore zuccherino al 40% p/v, utilizzando il 38% di saccarosio ed il 2% di fruttosio, quale esaltatore di profumi. Per ottenere una Sambuca più chiara e trasparente, abbiamo ricercato una qualità di zucchero più fine e più bianco, eseguendo vari test, in collaborazione con l'azienda Pinin Pero.

NOTE GUSTATIVE

La Sambuca Cerutti si presenta alla vista trasparente, incolore, all'olfatto spiccano le invitanti note fresche di anice, al palato si denota un giusto equilibrio tra il grado alcolico e la densità zuccherina, infatti il liquore grazie al tenore zuccherino denota un corretto grado di viscosità, per arrivare quasi subito all'intenso sapore tipico dell'anelolo, con una persistenza piacevole che decade su note aromatiche fresche e corroboranti. Può essere consumata secondo la tradizione italiana: liscia dopo il caffè, con ghiaccio, alla mosca con chicco di caffè, al fantasma diluita con acqua, flambé per assaporare al meglio i profumi e come base o ingrediente di svariati cocktail.

Grado Alcolico: 40% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: Alcol, Acqua Sorgente Rocciaviva delle Fonti San Bernardo (34%) v/v, Zucchero (40%) p/v, Aroma Naturale di Anice.

Sito Web: www.sambucacerutti.it ;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.





LIQUORE ALL'UOVO CERUTTI

LA STORIA

Liquore ideato da Aldo e Maria Cerutti negli anni '60 del secolo scorso a Canelli.

NOTE GUSTATIVE

Il liquore all' uovo Cerutti è un liquore all'uovo dal leggero grado alcolico, prodotto nell'immediato dopoguerra da Aldo e Maria Cerutti liquoristi in Canelli. Si presenta del classico color giallo intenso. Al palato è dolce, cremoso, corroborante, con delicati sentori vanigliati che si uniscono alle note calde e avvolgenti del rum. Mai banale. È perfetto servito caldo unito al caffè nel tradizionale "bombardino", ma si presta bene anche in miscelazione, come ingrediente nei cocktail di tendenza espressione della moderna mixology.

Grado Alcolico: 17% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: latte, zucchero, alcole, tuorli d'uovo (8%), rum, aromi naturali. Col: E102-E110

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.



PUNCH CERUTTI

ARANCIO

LA STORIA

Liquore ideato da Aldo e Maria Cerutti negli anni '60 del secolo scorso a Canelli.

NOTE GUSTATIVE

Il Punch all'arancia realizzato dalla Famiglia Cerutti è il classico liquore alla frutta, dal gusto concentrato, a base di infuso e aromi naturali delle migliori arance italiane. Il Punch Cerutti si presenta di un color arancio tenue. All'olfatto esprime gradevoli sensazioni agrumate e una spiccata nota di vaniglia. Al palato è morbido e corposo, decisamente caldo e persistente. È perfetto per essere servito con acqua bollente o uno spruzzo di vapore come digestivo o bevanda da meditazione grazie al finale lungo e dolcemente aromatico. Ha un'ottima versatilità sia come aperitivo, liscio con ghiaccio, sia utilizzato come ingrediente nei cocktail di tendenza espressione della moderna mixology.

Grado Alcolico: 38% Vol.

Capacità Bottiglia: 1 Litro

Ingredienti: Acqua, Alcole, Zucchero, Infuso di Arancio(2%), Aromi naturali. Col.:E110-E124

Proprietà Marchio: Punto Bere srl



ARANCIA





PUNCH CERUTTI MANDARINO

LA STORIA

Liquore ideato da Aldo e Maria Cerutti negli anni '60 del secolo scorso a Canelli.

NOTE GUSTATIVE

Il punch al Mandarino realizzato dalla Famiglia Cerutti è un liquore dolce concentrato al base di infuso ed aromi naturali del mandarino. Il punch Cerutti si presenta di un bel color arancio brillante. All'olfatto si manifestano note dolci e agrumate. Al palato è caldo e avvolgente. È perfetto per essere servito con acqua bollente o uno spruzzo di vapore come digestivo o bevanda da meditazione grazie al finale lungo e dolcemente aromatico. Ha un'ottima versatilità sia come aperitivo, liscio con ghiaccio, sia utilizzato come ingrediente nei cocktail di tendenza espressione della moderna mixology.

Grado Alcolico: 38% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: Acqua, Alcole, Zucchero,

Infuso di Mandarino(2%), Aromi naturali.

Col.:E110-E124

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.



PUNCH CERUTTI FRUTTI DI BOSCO

LA STORIA

Liquore ideato da Aldo e Maria Cerutti negli anni '60 del secolo scorso a Canelli.

NOTE GUSTATIVE

Il Punch ai frutti di bosco realizzato dalla Famiglia Cerutti è un liquore alla frutta, dal gusto concentrato, a base di succo di mirtilli e fragole ed aromi naturali. Il Punch Cerutti si presenta di un rosso porpora intenso. All'olfatto manifesta spiccati sentori di frutti di bosco. Al palato è morbido e gustoso con una delicata nota zuccherina, mai stucchevole. E' perfetto per essere servito con acqua bollente o uno spruzzo di vapore come digestivo o bevanda da meditazione grazie al finale lungo e delicatamente fruttato. Ha un'ottima versatilità sia come aperitivo, liscio con ghiaccio, sia utilizzato come ingrediente nei cocktail di tendenza espressione della moderna mixology.

Grado Alcolico: 38% Vol.
Capacità Bottiglia: 1 Litro
Ingredienti: Acqua, Alcole,
Zucchero, Succo di
mirtilli e Fragole(2%),
Aromi naturali.
Proprietà Marchio: Punto Bere srl





PUNCH CERUTTI RUM

LA STORIA

Liquore ideato da Aldo e Maria Cerutti negli anni '60 del secolo scorso a Canelli.

NOTE GUSTATIVE

il Punch al Rum realizzato dalla Famiglia Cerutti è un liquore dolce concentrato a base di rum. Il punch Cerutti si presenta moderatamente scuro e color mogano. All'olfatto si manifestano le calde note alcoliche e l'aroma dolce e speziato del rum. Al palato è intenso e caldo. E' perfetto per essere servito con acqua bollente o uno spruzzo di vapore, come digestivo o bevanda da meditazione grazie al finale lungo e dolcemente aromatico. Ha un'ottima versatilità sia come aperitivo, liscio con ghiaccio, sia utilizzato come ingrediente nei cocktail di tendenza espressione della moderna mixology.

Grado Alcolico: 38% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: Rhum, Acqua, Zucchero, Aromi. Col.:Caramello E150a

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.



CERUTTI COCKTAIL



COCKTAIL DEL CENTENARIO

RICETTA

20 ml Bitter Aperilas Cerutti
20 ml Vermouth di Torino Bianco Cerutti
20 ml Amaro del Centenario Cerutti
Top Soda Water
Decorazione: fetta d'arancia disidratata

PREPARAZIONE

Versare direttamente tutti gli ingredienti in un bicchiere Tumbler basso colmo di ghiaccio, mescolare delicatamente e decorare con una fetta d'arancia disidratata.



NEGRONI PALLIDO

RICETTA

30 ml Gin Gam 7.2 Cerutti
30 ml Vermouth di Torino Bianco Cerutti
30 ml Bitter Aperilas Cerutti
Decorazione: mezza fetta di arancia, menta.

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere tumbler basso colmo di ghiaccio, mescolare delicatamente e decorare con mezza fetta d'arancia e un ciuffo di menta fresca.

CERUTTI COCKTAIL



GIN GAM COCKTAIL

RICETTA

60 ml Gin Gam 7.2 Cerutti
20 ml Vermouth di Torino Bianco Cerutti
Decorazione: oliva verde / twist di limone

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti direttamente nello shaker con ghiaccio. Agitare vigorosamente e versare direttamente in una coppetta Cocktail ben raffreddata. Decorare con un oliva verde o twist di limone.



ARMONY

RICETTA

30 ml Punch ai Frutti Di Bosco
30 ml Bitter Aperilas Cerutti
30 ml Gin Gam 7.2 Cerutti
Decorazione: fetta di arancia disidratata

PREPARAZIONE

Versare direttamente tutti gli ingredienti in un bicchiere tumbler basso colmo di ghiaccio, mescolare delicatamente e decorare con una fetta d'arancia.

CERUTTI COCKTAIL



SPRITZ + (PIU')

RICETTA

30ml Aperilas Spritz Cerutti
30 ml Punch Arancia Cerutti
90 ml Prosecco
Soda water
Decorazione: fetta d'arancia

PREPARAZIONE

Versare direttamente tutti gli ingredienti in un calice da vino colmo di ghiaccio, completare con top di soda water e mescolare delicatamente. Decorare con una fetta d'arancia.



PUNCH COOLER

RICETTA

40 ml Punch Rum Cerutti
120 ml Ginger ale
Lime ,arancia, zucchero di canna

PREPARAZIONE

Pestare lime e arancia direttamente in un tumbler alto. Aggiungere 2 cucchiaini di zucchero di canna grezzo. Aggiungere il ghiaccio e versare il punch e la ginger ale, mescolare delicatamente e decorare con un ciuffo di menta. Decorare con un ciuffo di menta

CERUTTI COCKTAIL



MANDARIN

RICETTA

60 ml di Punch Mandarino Cerutti

Soda water

2 spicchi di mandarino, zucchero di canna bianco

Decorazione: fetta di arancia

PREPARAZIONE

Pestare direttamente in un tumbler basso il mandarino con lo zucchero e colmare il bicchiere con il ghiaccio spezzettato. Versare il punch al mandarino, mescolare delicatamente e completare con soda water. Decorare con una fetta d'arancia.



YELLOW SKY

RICETTA

60 ml Liquore All'uovo Cerutti

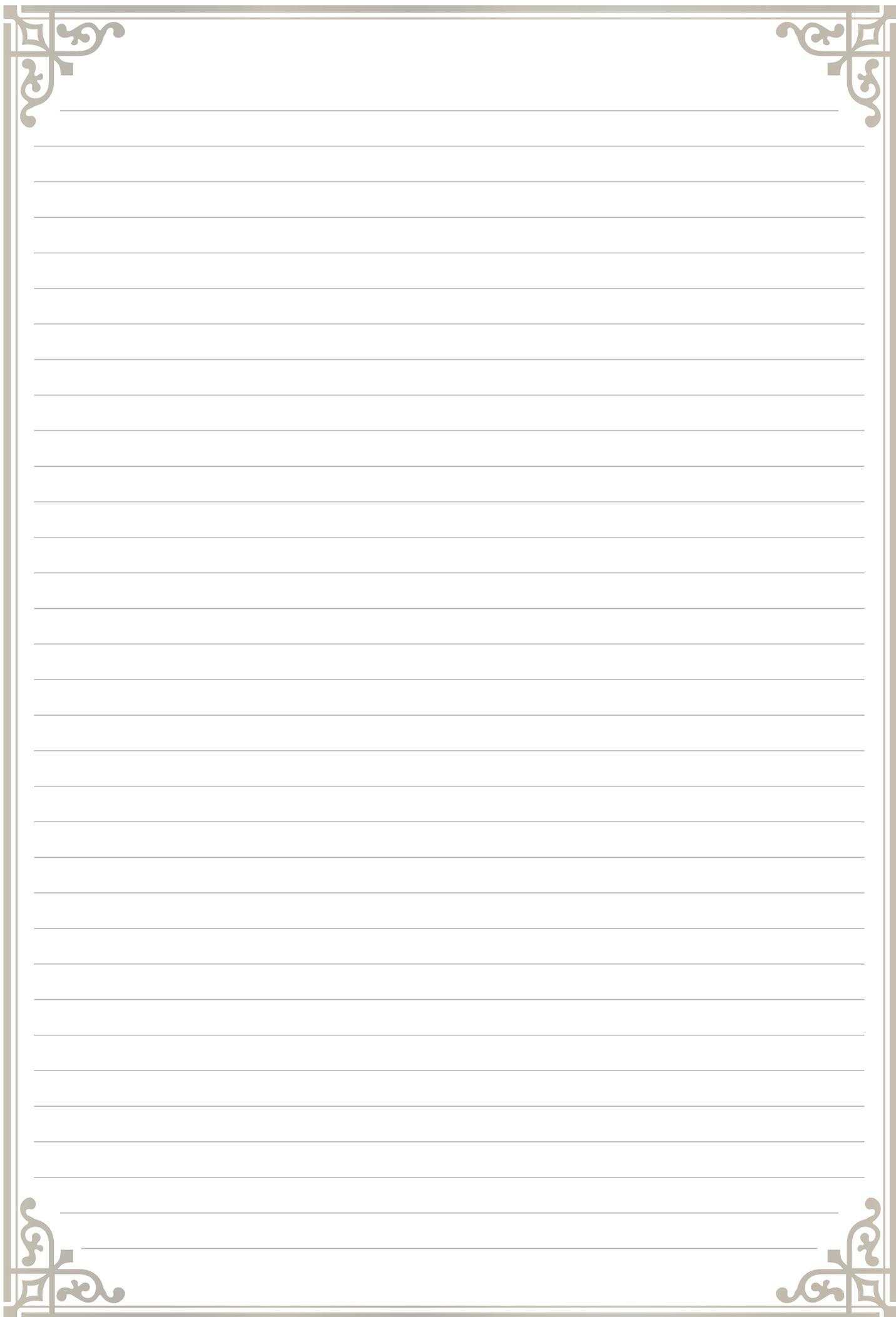
20 ml Gin Gam

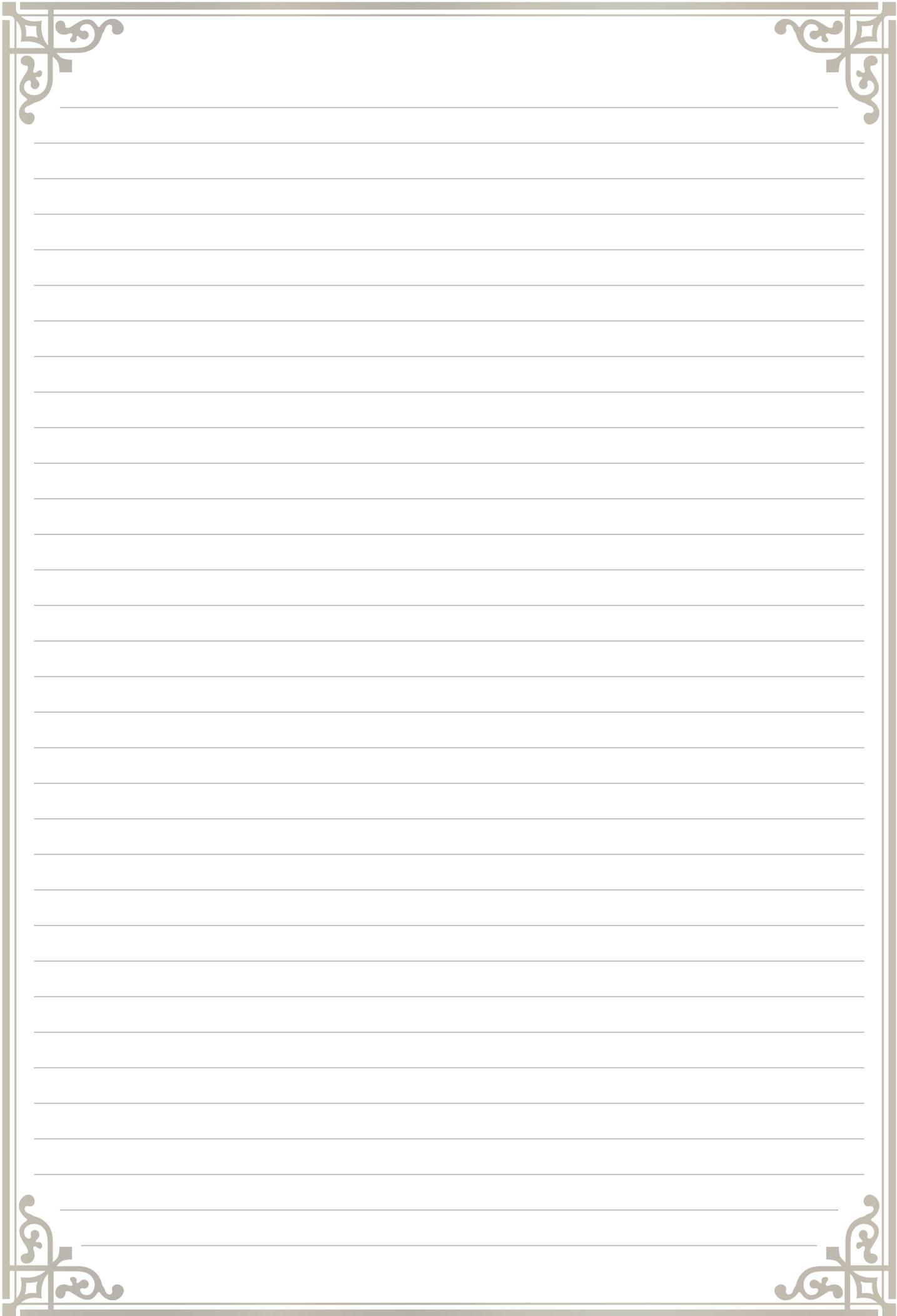
10 ml Succo di Lime

Decorazione: rondella di lime

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti direttamente nello shaker con ghiaccio. Agitare vigorosamente e versare direttamente in una coppetta da cocktail ben raffreddata. Decorare con una rondella di lime.







FAMIGLIA CERUTTI
LIQUORI DAL 1959
CANELLI



www.famgliaceruttiliquoridal1959.it
Via Pierino Testore 60 • 14053 - Canelli (AT) • tel. +39 0141 823755