



## AMARO SANTONI, L'APERITIVO NÉ À FLORENCE

C'est en plein cœur de la Toscane et plus précisément à Florence, célèbre pour sa richesse culturelle qui a inspiré l'art de vivre italien, que son créateur Gabriello Santoni, puise son inspiration et élabore, Amaro Santoni, une liqueur contemporaine et délicieusement savoureuse, en hommage au célèbre « Elixir Amaro », apéritif favori des Medicis .

Constituée d'une trentaine de botaniques, sa composition s'inspire d'une des recettes les plus confidentielles et intimes de la famille Santoni : le mélange unique de plantes précieuses emblématiques de la région, qui réunis dans un même flacon la vivifiante racine de rhubarbe, la délicate fleur d'iris, l'essence de feuille d'olivier ou encore la fameuse eau des termes de Chianciano, créant ainsi un apéritif Dolce-Amaro délicieux.



### UN HOMMAGE À FLORENCE ET SES TRÉSORS

Avec la création de cet apéritif aux essences italiennes, Gabriello Santoni vous invite à découvrir toutes les splendeurs florentines : un apéritif sur la Piazza Santa Croce, un spectaculaire coucher de soleil sur l'Arno, les fresques sublimes de Giorgio Vasari....

Le flacon, inspiré de la Coupole de la Cathédrale Santa Maria Del Fiore, laisse apparaître une liqueur flamboyante sublimée par un décor romantique. Une invitation au voyage...

**En bouche**, des saveurs délicates et complexes, subtilement épicées, révèlent des notes herbacées et florales, suivies de touches sapides d'agrumes et d'amertume.

**Au nez**, son parfum intense et riche, dévoile un large bouquet d'épices, de racines et de plantes aromatiques.

**Sa robe**, rouge voilée révèle des reflets orangés.

En vente chez les meilleurs cavistes  
au prix de 27€



## L'ART DE LA MIXOLOGIE

**Amaro Santoni** est un hymne au passé, empreint de la dolce vita, remis au goût du jour par la **famille Santoni** et porté par l'incontournable **Simone Caporale** l'un des « maestros » et artificier de la mixologie mondiale.

Depuis janvier 2021, **Stefano Santoni**, le propriétaire de la société Gabriello Santoni et de la marque Amaro Santoni, collabore avec le prestigieux **Simone Caporale**. Considéré comme l'une des figures clés du Bartending international, cet italien, né à Côme, a passé de nombreuses années à se perfectionner dans les bars les plus réputés, comme **l'Artesian Bar à Londres**, aux côtés d'**Alex Kratena**, devenu l'un des bars les plus primés et célèbres dans le monde.

Les 34 botaniques qui composent Amaro sont : la **rhubarbe chinoise**, la **rose**, l'**iris**, la **fleur de sureau**, le **ginseng**, le **poivre**, la **cardamome**, la **noix de muscade**, le **clou de girofle**, la **menthe**, l'**orange douce**, l'**orange amère**, le **cumin**, l'**artichaut**, la **coriandre**, la **mélisse**, la **sauge**, la **racine d'angélique**, l'**églantier**, la **tilia**, l'**absinthe romaine**, le **cinchona**, la **lavande**, l'**hibiscus**, la **cassia**, la **galanga**, la **quassia**, le **centaurea**, la **gentiane**, le **genévrier**, le **gingembre**, les **feuilles d'olivier**, les **feuilles de laurier**, le **fenouil sauvage**.

## CARNET DE COCKTAILS

Les saveurs parfumées et légères d'Amaro Santoni se révéleront parfaitement avec un tonic ou sublimeront l'incontournable cocktail Negroni.

### Lily Rose

4cl d'Amaro Santoni et 10cl de 3Cents Grapefruit

### Santoni Negroni

3cl Amaro Santoni, 3cl Vermouth Rouge La Quintinye Royal et 3cl Gin Nouaison Reserve

### Santoni & Tonic

4cl Amaro Santoni et 10 cl Tonic Water



## LA FAMILLE SANTONI



**Gabriello Santoni** est une référence italienne historique, connue pour la production d'une large sélection de liqueurs et spiritueux, synonyme de tradition familiale, qualité artisanale et passion. Ces valeurs représentent à elles seules un héritage national. Le travail de Gabriello Santoni, en tant que fondateur de la distillerie Santoni, a toujours été guidé par la qualité et l'excellence. Ces valeurs lui ont permis de réaliser - en 1957 - son plus grand rêve : créer aux termes de Chianciano, au cœur de la Toscane, une entreprise de production de liqueurs et spiritueux. Depuis, la magie opère dans chaque goutte de liquide produit par la famille. Un dévouement sans faille à l'excellence qui a valu à **Gabriello Santoni le titre de Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana**, « Equivalence de la Légion d'honneur en France ».

## LA DISTRIBUTION FRANCE

Amaro Santoni sera distribué en France par **Maison Villevert France Distribution** créée en 2015 par **Jean Sebastien Robicquet Fondateur du groupe Maison Villevert** et **Yannick Perezan Directeur commercial et marketing** pour la partie Distribution. Le Groupe avait déjà lancé en France la liqueur Italicus pour laquelle ils ont été élus deux années de suite meilleur partenaire Européen pour la Marque. Maison Villevert compte déjà dans son portefeuille des marques prestigieuses et incontournables comme la Vodka Cîroc, le Gin G'vine, la Tequila de Georges Clooney Casamigos ou encore les Whiskies de la Celtic Whisky Distillerie.

**« C'est avec une grande fierté que nous accueillons Amaro Santoni dans notre groupe, la marque et son fondateur sont en parfaite adéquation avec l'ADN Maison et nos ambitions. Nous aurons à cœur d'offrir à ce produit de merveilleuses opportunités de développement grâce à notre réseau qui s'agrandit chaque jour » Yannick Perezan.**



MAISON  
**VILLEVERT**  
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

Fondée en 2001 par Jean-Sébastien Robicquet, Maison Villevert crée et développe des spiritueux premium, inspirés par le savoir-faire et l'art de vivre à la française, en marques propres et pour le compte de partenaires. Aujourd'hui, le groupe réalise un CA annuel de 60 millions d'€ et une production en volume de 70 000 HL d'alcool pur et a pour volonté de devenir l'une des ETI de référence mondiale dans l'univers des spiritueux d'exception.

**CONTACT PRESSE - AMARO SANTONI -**

O Z C O  
PARIS | BORDEAUX