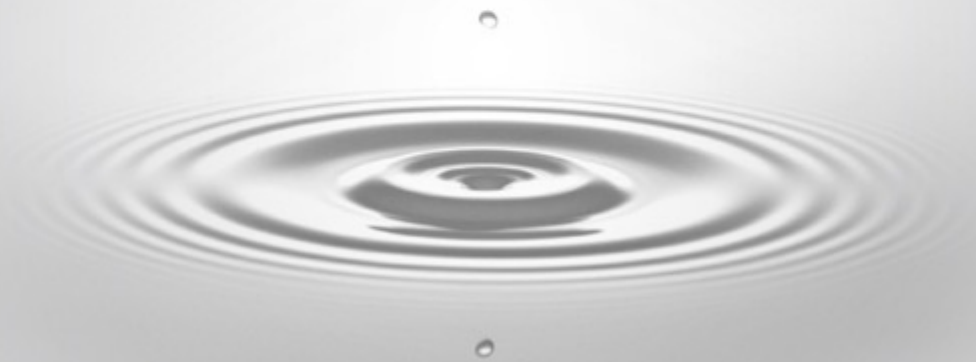


# BIANCHI

— CANTINE DAL 1950 —



SELEZIONE SPECIALE ENOTECHÉ

“ Sognavo una bottiglia  
che contenesse la nostra storia  
e suscitasse apprezzamento  
ed emozione.

Sognavo di mantenere vivo  
un patrimonio di **competenze,**  
**sicilianità autentica**  
e **genius loci** ”

*Claudio Bianchi*



# BIANCHI

CANTINE DAL 1950

*Linea Leone Bianchi  
Riserve Limited Edition*



*Grappa  
Riserva*



*Grappa  
Arte Marsala*



*Brandy Leone  
Extra old*



*Grappa  
Fondatore*



*Amaro Segesta  
Riserva*



*«Il progetto di creare una zona museale, che raccontasse la storia della nostra famiglia ma anche il fascino del luogo speciale in cui ci troviamo, un luogo unico, che oltre ad avere ispirato il lavoro di nostro nonno, aveva già ispirato il grande Woodhouse, era un sogno e un desiderio che avvertivo da tantissimo tempo. Mura che trasudano storia, vite che si sono consumate tra questi magazzini: tutto questo su me e Claudio ha sempre esercitato un fascino enorme. La pandemia è stata il momento per fare chiarezza con me stessa, per raccogliere le mie energie, tese a portare avanti un impegno lavorativo di tipo diverso e più affine ai miei studi da avvocato e decidere con determinazione e convinzione di concentrare tutte le mie risorse e dirottarle su quel progetto immaginato per tanto tempo.»*

**Carla Alagna Responsabile Mu.Le.B.**

L'opera di rinnovamento e rivalorizzazione è stata rivolta ai tre prodotti più iconici, scegliendo etichette e bottiglie di pregio.

Per le bottiglie abbiamo scelto forme non tondeggianti bensì bottiglie dalle linee essenziali e geometriche con spigoli poco smussati per dare maggior carattere e slancio ai prodotti.

Per le etichette abbiamo elaborato un'immagine uniforme per tre etichette dedicate alla linea CRU Leone Bianchi. Etichette geometriche, eleganti ed essenziali con carta antimacchia e nobilitazioni sobrie ma incisive.

Per la confezione abbiamo pensato di presentare i tre prodotti in questione all'interno di uno scrigno che dia risalto al valore ed all'unicità di questi distillati, che raccontano una storia e che raccontano un territorio:

- Leone Bianchi Grappa del Fondatore;
- Leone Bianchi Grappa ArteMarsala;
- Leone Bianchi Brandy Extra Old Riserva del Fondatore.

Per celebrare il prestigioso traguardo raggiunto dalla nostra Azienda con i 70 anni di storia, nasce il Progetto Limited Edition Riserva. Bottiglie rigorosamente numerate ed uniche, confezionate all'interno di due esclusive pochette in tessuto. Abbiamo scelto per questo progetto due prodotti che per primi si sono rivelati due scelte aziendali vincenti e su cui abbiamo da subito puntato, riponendo le nostre aspettative:

- Limited Edition Grappa Riserva;
- Limited Edition Amaro Segesta Riserva.





### **Brandy Extra Old Riserva del Fondatore**

Cl 70

Rara acquavite invecchiata in piccole botti di rovere. Questa acquavite è in Azienda nei nostri magazzini da sempre.

Claudio racconta sempre di come scoprì un giorno nel lontano 2006 la riserva di Leone Bianchi:

*"La prima bottiglia di Brandy Leone la imbottigliai nel Natale 2008. La Giuseppe Bianchi Distillati era nata dal 2006 e dopo avere puntato sulla Grappa di Sicilia e sull'Amaro Segesta, prodotti che miravo a fare conoscere e distribuire su ampia scala, era giunto il momento di celebrare nel modo giusto chi aveva reso possibile tutto questo, chi aveva dato inizio alla nostra storia in Sicilia, chi per primo nella nostra famiglia ci aveva creduto ed aveva ricorso un sogno, che oggi è anche il nostro."* Questa acquavite subisce un invecchiamento di minimo 15 anni, ed ogni anno contribuisce a far sì che assuma i colori bruni trasparenti e brillanti, un profumo inconfondibile di spezie, vaniglia e leggermente affumicato. In bocca è avvolgente e persistente, con le note calde ed armoniose di un distillato maturo ed invecchiato.

**Grado alcolico:** 45%

**Temperatura ideale di servizio:** 20 - 22 gradi. Va servito nei ballon ampi da tenere in mano, da accarezzare, in modo che il calore del corpo si possa trasmettere al distillato.

**Abbinamenti:** la corposità e complessità del Brandy è ideale per essere abbinato al gusto burroso, aromatico e amaro del cioccolato fondente.

Ideale con tutti i dolci a base di cioccolato, come il salame di cioccolato e qualsiasi torta o mousse al cioccolato fondente.







## **Grappa del Fondatore**

Cl 50

Grappa dedicata al fondatore, Leone Bianchi, ed ottenuta con le vinacce provenienti dalla toscana e dalla Sicilia, luoghi in cui ha vissuto Leone Bianchi. Dopo la lavorazione delle vinacce, conservate secondo i metodi e con l'applicazione delle tecnologie più idonee a garantirne la morbidezza e il profumo, con alambicchi a ciclo continuo, la grappa viene affinata in pregiati tonneau da hl 4,5 di rovere di Slavonia per 8 mesi nei nostri magazzini, un tempo appartenuti a John Woodhouse e situati di fronte al porto di Marsala.

Il contatto con il legno, dona al distillato le tipiche sfumature ambrate e un profumo morbido che gli conferisce un gusto solare e caldo al tempo stesso.

**Grado alcolico:** 42%

**Temperatura ideale di servizio:** 18 - 20 gradi.

**Abbinamenti:** oltre al classico abbinamento con il cioccolato, vi proponiamo di assaggiare la Grappa del Fondatore con i dolci siciliani a base di ricotta, come la cassata, regina assoluta della pasticceria siciliana o i cannoli.





### **Grappa ArteMarsala**

CI 50

Questa grappa è dedicata alla città di Marsala, conosciuta per il vino liquoroso più famoso al mondo e per lo sbarco di Garibaldi con i mille.

Marsala per noi in Azienda è questo e molto altro: Marsala è l'inizio della storia che oggi ancora viviamo. Tutto inizia dall'amore di Leone per questo vino sublime e per questo territorio unico. Negli anni 50, la Sicilia era molto diversa da oggi e per Leone fu un percorso dal nord a sud, senza mai un pentimento o un ripensamento ma con l'orgoglio e la determinazione di creare un'attività imprenditoriale di commercio vinicolo e di trasporto e consegna del prodotto con mezzi propri.

E' ottenuta da vinacce che vengono affinate 6 mesi in botti ex vino marsala e per questo al classico processo di ossidazione dovuto al contatto con il legno, si crea un'alchimia unica dovuta al rilascio dei profumi e degli aromi del vino Marsala. La grappa Artemarsala per noi è un'opera d'arte.

**Grado alcolico:** 42%

**Temperatura ideale di servizio:** 18 - 20 gradi

**Abbinamenti:** con cioccolato, dolcini di mandorla o pistacchio.







## **Grappa Riserva Limited Edition**

CI 70

I nostri mastri distillatori, grazie alla loro sapiente esperienza, hanno selezionato alcune botti fra le più vecchie botti in cui è stato invecchiato il vino Marsala ed per questo in grado di trasferire una particolare aromaticità ed intensità a questa Grappa in Edizione Limitata. Ne deriva un distillato unico e inconfondibile, dal gusto evoluto e morbido al tempo stesso.

Distillare è un'arte, perché richiede attenzione e intuito.

È una scienza, perché richiede studio e verifica.

È una passione, perché assorbe sforzi, regalando piacere e voglia di andare oltre: ed è questo l'obiettivo che si pone la nostra Grappa Bianchi Riserva, la bellezza di spingersi oltre.

**Grado alcolico:** 43%

**Temperatura ideale di servizio:** 16-18 gradi.

**Abbinamenti:** cioccolato fondente 70% cacao, dolci a base di cioccolato, caffè o ricotta.





### **Amaro Segesta Riserva Limited Edition**

CI 70

L'Amaro Riserva Limited Edition è ottenuto aggiungendo all' inimitabile ed apprezzata ricetta dell'Amaro Segesta, che fin dal 1958 viene prodotto in modo originale ed unico, una nota di pregio, grazie ad un blend ottenuto con una percentuale di acquavite di vino invecchiata, proveniente dalla riserva di Leone Bianchi. Viene affinato per 18 mesi in botti di rovere, fino a raggiungere 35 gradi alcolici.

L'Amaro Riserva diviene così un prodotto unico ed inimitabile. Al palato è caldo e corposo, caratterizzato da una buona persistenza. Si consiglia di degustarlo a temperatura ambiente o con ghiaccio.

In ogni sorso scoprirai la Sicilia: maestri come Bufalino o Sciascia descrivono la sicilianità o sicilianitudine in modo sapiente e con affermazioni capaci di coglierne tutte le sfumature, i colori e le contraddizioni.

Anche Noi abbiamo voluto fare un omaggio alla Sicilia che dal 1950 è la nostra terra.

**Grado alcolico:** 35%

**Temperatura ideale di servizio:** circa 18 gradi. Gradevole anche con un cubetto di ghiaccio.

**Abbinamenti:** dolci secchi o cremosi a base di cioccolato, caffè, ricotta.

*“Le Sicilie sono tante, non finirò di contarle. Vi è la Sicilia verde del carrubo, quella bianca delle saline, quella gialla dello zolfo, quella bionda del miele, quella porpora della lava. Vi è una Sicilia “babba”, cioè mite, fino a sembrare stupida; una Sicilia “sperta”, cioè furba, dedita alle più utilitarie pratiche della violenza e della frode. Vi è una Sicilia pigra, una frenetica; una che si estenua nell’angoscia della roba, una che recita la vita come il copione di carnevale; una, infine, che si sporge da un crinale di vento in un accesso di abbagliato delirio... (Bufalino)”.*

# BIANCHI

CANTINE DAL 1950

Lungomare Mediterraneo, 31, 91025 Marsala TP

0923715051 - [cantinebianchi.it](http://cantinebianchi.it) - [info@cantinebianchi.it](mailto:info@cantinebianchi.it)



@cantinebianchi



@cantinebianchi



@amarosegesta



@amarosegestabybianchi