



*“Sono sempre alla ricerca di nuove emozioni...
e questo bitter è per me emozione pura.
Il Verdicchio Le Vaglie incontra con armonia aromi e spezie,
per il mio e vostro fine pasto, con o senza ghiaccio...
davvero sensazionale!”*



Santa Barbara



L'idea di Stefano Antonucci

Originale, inaspettato, da lasciare senza parole, proprio come il suo ideatore. Questo è il nuovo Bitter pensato e ideato da Stefano Antonucci con l'amico Baldo Baldinini a partire dal Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico "Le Vaglie".

Un progetto che ha subito conquistato la creatività di Baldinini, il quale ha dato vita ad un lavoro sartoriale attraverso uno studio di oltre 30 botaniche e spezie.

Da qui la creazione di un prodotto esclusivo: un Bitter armonico che delizia il palato con la dolcezza e la morbidezza delle note amaricanti.

Un aperitivo che conquista già con lo sguardo e non lascia certo delusi nel sapore che esalta e impreziosisce la pregiata base di vino, senza l'aggiunta di nessun colorante artificiale.

I profumi del Bitter Le Vaglie sono ricchi, complessi, speziati con note delicatamente agrumate ed un gusto morbido, rotondo, avvolgente.

Baldini Spirits

La mission della Baldinini Spirits è la creazione di nuove formulazioni originali dal forte impatto olfattivo e gustativo che le rendono inconfondibili nel mondo della liquoreria.

Baldo Baldinini è l'alchimista profumiere che, con talento e profonda conoscenza delle botaniche e delle spezie, sa estrarre l'essenza da ogni ingrediente, elevandolo e combinandolo con accordi aromatici sconosciuti, fortemente emotivi.

Punto di forza e elemento essenziale che da sempre accompagnano lo studio e la realizzazione delle sue formule esclusive è la naturalità degli ingredienti utilizzati, armonizzandoli insieme come strumenti di un'orchestra sinfonica.

La struttura degli aperitivi realizzati dall'alchimista Baldinini è paragonabile alla trama morbida, leggera, fine, elegante e straordinariamente resistente dei tessuti più rari e pregiati.

Santa Barbara



*Qualche proposta sfiziosa
per gustare al meglio il nostro Bitter*



Il Cacciatore

Un twist d'altri tempi, dal gusto deciso e profumato.

1 oz. Bitter Le Vaglie
2 oz. Sherry Fino
6 gocce Orange bitter

Preparazione e bicchiere:
Mescolato e filtrato in coppetta ghiacciata



Mossi Boulevardier

Un signature Boulevardier dedicato a Stefano Antonucci.
La potenza del Rye whiskey incontra la freschezza del
Bitter le Vaglie in un abbraccio ricco di profumi.

2 oz. Bitter Le Vaglie
1 oz. Rye whiskey
6 gocce di aromatic bitter al sedano

Preparazione:
Mescolato in un bicchiere old fashion con ghiaccio a cubi

Santa Barbara



Le Vaglie Caballito

Un mojito style esaltato dal Bitter Le Vaglie che ci riporta alla Cuba degli anni '30.

3/4 oz. Bitter Le Vaglie
3/4 oz. Succo di lime
1/4 oz. Rum bianco
2 spoon di zucchero bianco
8 foglie di menta

Preparazione e bicchiere:
Si scioglie lo zucchero nel lime e menta e si costruisce direttamente in un tumbler alto con ghiaccio spaccato



American Double

Un americano double bitter animato dal Bitter Le Vaglie.

1 oz. Bitter Le Vaglie
1 oz. Campari bitter
Top Soda

Preparazione e bicchiere:
Mescolato in un tumbler basso con ghiaccio a cubetti e guarnito con fetta d'arancia e scorza di limone

Santa Barbara