

LOVE
EM

The image features the text "LOVE EM" in a bold, 3D, metallic font. The letters are silver with a blue and purple gradient. The text is set against a background of a sunset or sunrise over a horizon line. Two large, purple, arrow-like shapes point towards the text from the left and right sides. The entire graphic is centered on a black background.



LOVE
EM

The image features the text "LOVE EM" in a bold, 3D, metallic font. The letters are silver with a blue and purple gradient. The text is set against a background of a sunset or sunrise over a horizon line. Two large, purple, arrow-like shapes point towards the text from the left and right sides. The entire graphic is centered on a black background.

UN PRODOTTO UNICO
E INNOVATIVO

LA STORIA DI UN MITO

6 ELEMENTI
IN 9000 ANNI DI STORIA

MIELE

Il miele fu un ingrediente fondamentale per i popoli antichi, veniva utilizzato per la preparazione di bevande alcoliche come l'ambrosia, considerato il nettare degli dei.



MOSTO D'UVA

I Greci e i Romani furono i più importanti produttori e commercianti di vino, lo miscelarono in diverse ricette tra cui un vino condito con miele, zenzero e spezie.



GIOVE

Per i Romani il vino era una bevanda divina, regalato agli uomini da Bacco, nato dall'amore folle di Giove, dio del fulmine, per Semole.



ZENZERO

Originario dell'Asia del sud, era molto apprezzato sia per le sue proprietà digestive, afrodisiache e purificanti sia per il gusto piccante.

Gli antichi erano convinti che l'uso di questa spezia avrebbe aiutato l'anima ad elevarsi verso la divinità.



LIMONE

Anche se introdotto con una certa reticenza, il limone divenne un frutto ricercato e prezioso, che insieme allo zenzero veniva ampiamente utilizzato da Greci e Romani.



VIOLA

Il colore dei grandi.

Nell'antica Roma il viola rappresentava le massime cariche della società e veniva esclusivamente indossato dalle statue di divinità ed imperatori.





IL NETTARE VIOLA



DA BERE MISCELATO

INTENSO ESCLUSIVO UNICO



HOW TO DRINK

3 RICETTE ESCLUSIVE
FIRMATE *Bruno Foschi*



⚡ SOUR
LAMPO SOUR



IOVEM MULE
IOVEM MULE



T⚡T
THUNDER TONIC

IN THE BOX



⚡ SOUR LAMPO SOUR



5 cl. JOVEM
5 cl. succo di limone
10 g. zucchero bianco
1 cl. albume

45% vol. gradazione alcolica

Il New York Times nel 1858 cominciò a parlare dei sour, cocktail freschi, eleganti, dove il citrato del limone viene bilanciato dallo zucchero bianco. Nel 1922 Robert Heinich suggerisce che "alcune specie di bianco d'uovo" vengono usate per dare "l'aspetto satinato" che si trova in questi drink. Il vero Manhattan firmo con lo zucchero e le uova ricomincia dal gusto inodorevole, fuso ed squilibrato. Questa è la caratteristica del LAMPO SOUR.

IOVEMULE IOVEM MULE



5 cl. JOVEM
10 cl. ginger beer
1 cl. succo di lime

4,4% vol. gradazione alcolica

IOVEM MULE è l'alternativa ad uno dei cocktail più famosi del momento, il "Mule". Nato nel 1942 in America Settentrionale dalla Florida e spostato dai cocktail ai cocktail migliori, troppo e disastrosi. Lo zucchero, se il lime rende questo drink un po' fastidioso.

T4T THUNDER TONIC



5 cl. JOVEM
10 cl. tonic water

4,7% vol. gradazione alcolica

Un cocktail dal gusto pieno ed avvolgente, l'amaro della spezia viene bilanciato dalle note stimolanti delle note fresche e speziate di JOVEM. A livello della gradazione viene





IL NUOVO MODO DI
BERE ITALIANO