

A close-up photograph of two glasses filled with different types of liquor, one amber and one darker, resting on a light-colored wooden surface. The image is partially obscured by a dark brown curved graphic element on the right side of the page.

PONTETTI S.N.C. I LIQUORI THE SPIRITS

La Pontetti snc è un piccolo opificio di trasformazione a freddo di prodotti alcolici che produce liquori a partire da ricette tipiche utilizzando esclusivamente materie prime selezionate e di primissima qualità di produzione della Ferrari Farm; per questo motivo le bottiglie "Pontetti" autentiche sono prodotte in "Serie Limitata".

Questi rari liquori hanno origine da antiche tradizioni del Cicolano, sono preparati utilizzando esclusivamente materie prime autoctone di ottima qualità senza uso alcuno di additivi, "un'arte troppo importante per non essere condivisa, che eleva l'anima e nutre il cuore". L'eventuale presenza di sedimento sul fondo della bottiglia è indice di genuinità.

Confezione standard: 500ml e

The Pontetti snc is a small factory of cold processing of alcohol that produces liquor from traditional recipes using exclusively selected raw materials of the highest quality produced by Ferrari Farm; this is why the authentic "Pontetti" bottles are produced in "Limited Edition".

These rare liquors originating from ancient Cicolano traditions are prepared using only indigenous raw materials of the highest quality without the use of any additives, "an art too important to not be shared, that elevates the soul and nourishes the heart."

The possible presence of sediment on the bottom of the bottle is an indication of genuineness.

Standard package: 500ml e

NOCINO



Il tradizionale liquore Nocino, preparato con le noci raccolte durante la notte di San Giovanni, racchiude centinaia di migliaia di anni di storia e di magico e stregato mistero. La Notte di San Giovanni, tra il 23 e il 24 Giugno, cade nel solstizio d'estate, periodo legato ad una serie di riti magici, credenze ed usi popolari, celebrazioni iniziatiche e rituali propiziatori.

Sono moltissimi i paesi che ogni anno celebrano questa notte con i 'fuochi', di celtica memoria. È una notte in cui il mondo naturale e soprannaturale si compenetrano ed accadono "cose strane", come narra Shakespeare nel "Sogno di una notte di mezza estate". È un giorno legato alla figura femminile, al matrimonio ed alla fertilità: dalla credenza dello sposalizio del sole con la luna, alle tradizioni che vogliono che le fanciulle raccolgano erbe con cui preparare filtri d'amore, fino alla figura delle streghe... tradizione medioevale vuole che tutte le streghe volassero nel cielo per radunarsi sotto il noce. Questo liquore, chiamato dalle antiche tradizioni "Estratto di Rugiada Magica", è indicato come conclusione dei pasti per le sue proprietà digestive, nonché come liquore da meditazione sorseggiato freddo.

The traditional Walnut liquor, prepared with walnuts gathered during the night of St. John, contains hundreds of thousands of years of history and magical and enchanted mystery. The Night of St. John, between 23 and 24 June, falls during the summer solstice, a period linked to a series of magical rites, beliefs and folkways, initiation celebrations and propitiatory rituals.

There are many countries that annually celebrate this night with 'fire', of Celtic memory. It is a night in which the natural and supernatural world interpenetrate and "strange things" happen, as told by Shakespeare in "Dream of a Midsummer Night". It is a day linked to the female figure, marriage and fertility: from the belief of the marriage of the sun and the moon, to the traditions that want the girls gather herbs which help to make love potions, to the figure of the witch ... medieval tradition wants that all the witches flying through the sky to gather under the walnut tree. This liquor, called by the ancient traditions "Magic Dew Extract", is indicated as the end of meals for its digestive properties, as well as meditation liqueur sipped cold.



BASILIKÒN



Questo liquore è molto dissetante e digestivo e nonostante non sia molto conosciuto tra i liquori, è sicuramente da apprezzare per il suo delicato sapore e profumo. È una buona idea per un liquore insolito e diverso dagli altri.

Sfizioso, per le sere d'estate e non solo... Sugeriamo di riporlo all'interno del freezer in modo tale da servirlo sempre ghiacciato.

This liquor is very refreshing and digestive and although it is not very popular among the spirits, is certainly to be appreciated for its delicate taste and aroma.

It is a good idea for an unusual liquor and different from others. Delicious for summer evenings and more ... We suggest storing it inside the freezer so as to serve him always frozen.



GENZIANA



La Genziana Lutea è una delle più belle fra le parecchie centinaia di specie esistenti, conosciuta sin dall'antichità, le sue proprietà medicinali sono sempre state sfruttate dai medici di tutti i tempi. Plinio il Vecchio (I sec. a.C.) nella sua opera *Naturalis Historia*, la consigliava quale ottimo amaro-tonico digestivo, per combattere molte malattie dell'apparato digerente.

Dioscoride, nel suo trattato *De Arte Medica*, consigliava la genziana per le sue grandi virtù terapeutiche di tipo solare, legate al suo colore particolare. Durante il Medio Evo era prescritta per combattere soprattutto il mal di mare o isteria e le emicranie latenti od in fase conclamata.

Questo liquore, dal sapore e profumo tipici della pianta di genziana, intensi e facilmente identificabili, è consigliato come digestivo dopo i pasti o come liquore da meditazione, sorseggiato lentamente per apprezzarne la sua naturale amarezza.

The Gentian Lutea is one of the most beautiful among the several hundred of existing species, known since ancient times, its medicinal properties have always been exploited by doctors of all time. Plinio the Older (first century BC.) in his work Naturalis Historia, recommended it as an excellent bitter digestive tonic to fight many diseases of the digestive system.

Dioscorides, in his treatise De Arte Medica, advised the gentian for its great therapeutic virtues of solar-type related to its particular color. During the Middle Ages it was mainly prescribed to fight the pain of a mother or hysteria and headaches latent or overt. This liquor, with flavor and aroma typical of the gentian plant, intense and easily identifiable, it is recommended as a digestive after meals or as a meditation liqueur, sipped slowly to appreciate its natural bitterness.



CHERRY

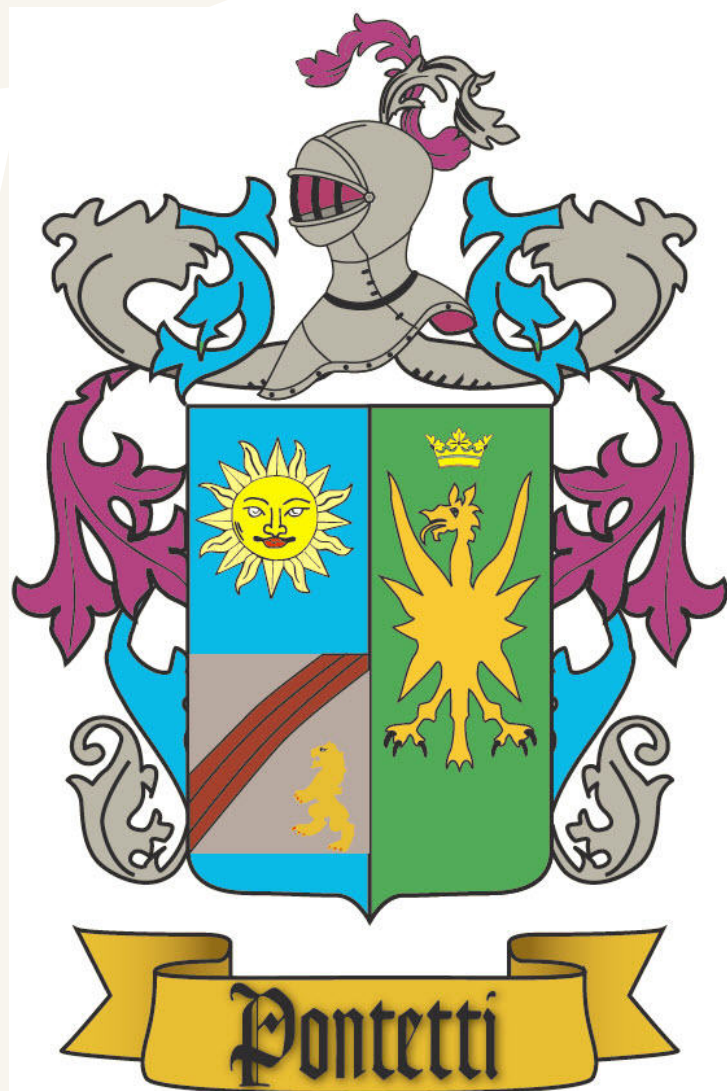


Lo cherry, realizzato in accordo con la ricetta tramandata nelle nostre zone, è un prodotto di nicchia che si rifà a tradizioni nobili ed antiche, a leggende, narrazioni. Le visciole sono un prodotto che odora di antica Roma e di Medio Evo, un piccolo specchio che riflette la nostra immagine sul mondo. Il nostro cherry è un liquore dal marcato gusto alla ciliegia, dal sapore corposo e l'aroma inebriante, adatto all'abbinamento con il cioccolato ed ottimo per la preparazione di dolci. Consigliamo di sorseggiarlo freddo.

The cherry, made in accordance with the recipe handed down in our area, it is a niche product that goes back to ancient and noble traditions, legends, stories. The cherries are a product that smells of ancient Rome and the Middle Ages, a small mirror that reflects our image in the world.

Our cherry is a liqueur with a pronounced cherry flavor, full-bodied and heady aroma, suitable for matching with chocolate and good for the preparation of sweets. We recommend that you sip cold.





Pontetti S.n.c.

Via Colle Cerqueto, 1
02024 Pescorocchiano (RI)
Italy
C.F. e P. IVA IT01084550571
Codice Accise: RIX00045E

Web: www.pontetti.com
Email: info@pontetti.com

©2013 Pontetti S.n.c. - All Right Reserved

Pontetti è un marchio registrato di Pontetti S.n.c.