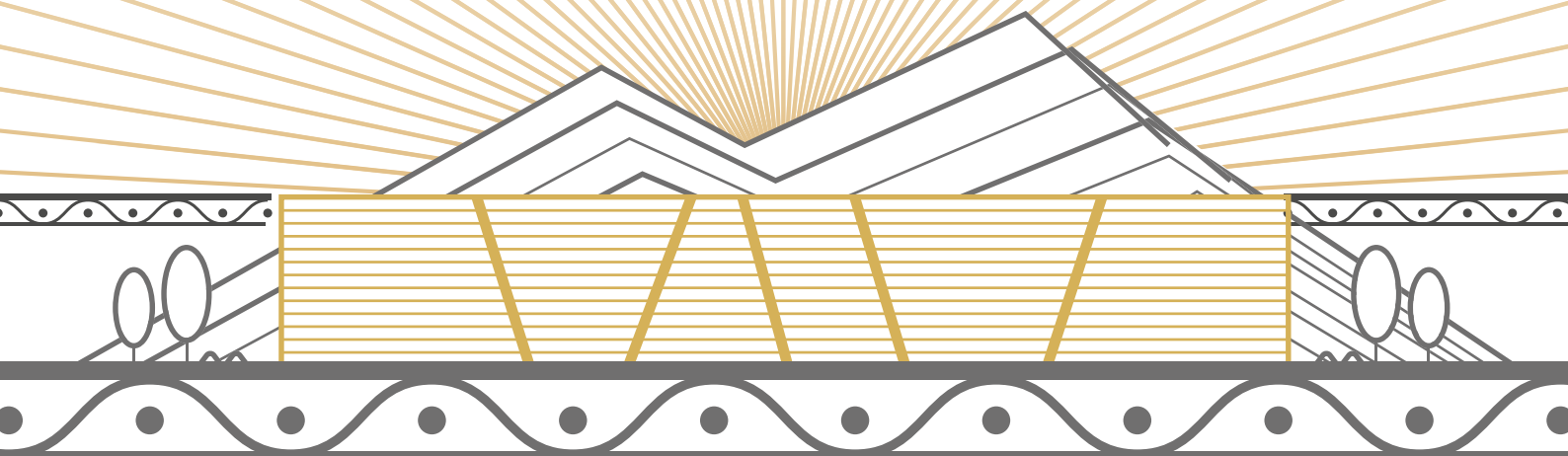


DISTILLATI DI MONTAGNA

Distillerie
St.ROCH
Quart · Valle d'Aosta



Nel cuore della Valle d'Aosta, la più piccola regione del Nord Italia, le Distillerie St.Roch danno vita a distillati e liquori tradizionali. Gli ingredienti sono pochi, ma necessari, amore per il proprio territorio e passione per il proprio lavoro.

Fondate a Quart nel 1968 le Distillerie St.Roch, prendono nome dall'omonimo borgo. Oltre alla storica grappa, alla St.Roch si produce anche il liquore valdostano per eccellenza, il génepy.



SPiRiti StORici

Nei primi anni del 1900 Guglielmo Levi, discendente da un'antica famiglia di distillatori, fonda la distilleria Levi nel Borgo della Collegiata di Sant'Orso, dove ancora oggi sorge l'edificio che fu la prima sede della distilleria Levi. Nasce così la linea Storica, con una grappa bianca, una grappa affinata in legno e un liquore al génepy davvero unico.



Grappa Sant'Orso

Grappa storica delle distillerie St.Roch, ottenuta da vinacce bianche selezionate con alambicco discontinuo a bagno maria.

Grado: **38% vol**

Formato



70 cl

Formato



70 cl



Grappa Sant'Orso | Affinata in legno

Grappa morbida, ottenuta da vinacce selezionate, dal gusto intenso, invecchiata lungamente in legno.

Grado: **43% vol**



Formato



70 cl

Génépy St. Roch

Liquore storico che viene prodotto secondo le regole della più antica tradizione da una rara erba alpina: l'Artemisia umbelliformis che cresce oltre i 2000 metri di quota. Se ne ricava un liquore dalla forte freschezza delle alture.

Grado: **36% vol**





Gin St. Roch

Spirito ottenuto dalla distillazione di bacche di ginepro in alambicco discontinuo a bagnomaria e arricchita con Stella Alpina, fiore simbolo delle Alpi.

Grado: **38% vol**

Formato



70 cl

Formato



70 cl



Vodka St. Roch

Ottenuta dalla distillazione dei migliori cereali in alambicco discontinuo a bagnomaria.

Grado: **38% vol**



Amaro St. Roch

Liquore amaro ottenuto dalla sapiente macerazione in alcool di preziose e selezionate piante officinali, tra cui spicca la genziana.

Grado: **24% vol**

Formato



70 cl

Formato



70 cl



Amaretto St. Roch

Liquore dal caldo colore ambrato viene prodotto dall'infusione idroalcolica di estratto di mandorle. Esse gli conferiscono il sapore dolce e il profumo delicato.

Grado: **25% vol**



Formato



50 cl



1 Lt

Génepy

Liquore amaro ottenuto dalla sapiente macerazione in alcool dell'Artemisia umbelliformis, meglio conosciuta come génepy femmina, coltivata sui pendii scoscesi della Valle d'Aosta. La pianta interagendo con l'alcool gli conferisce aromi e sapori inconfondibili, che allietano il nostro spirito riportandolo alla maestosità delle cime innevate delle Alpi.

Grado:
40% vol



Cocktail
LO NINNO



Spremuta d'arancia
Spremuta di lime
Génepy
Ginger beer

2 cl
1 cl
4 cl
13 cl



Formato | 50 cl | 1 Lt



ROSÉ Lamponi & génépy

Grado: 30% vol

Cocktail LA VIE EN ROSÉ

Rosé	5 cl
Succo di lime	1 cl
Polpa di lamponi	1 cucchiaino
Tonica cramberry	14 cl

Distillato di infuso di lamponi coltivati sulle montagne della Valle d'Aosta e Génepy prodotto in sospensione, si sposano per dare vita ad Artemisia Rosé, liquore giovane e fresco, dal dolce profumo di lamponi e con retrogusto di Génepy. Ideale per la miscelazione nei cocktail.

BLANC Génépy

Grado: 38% vol

Cocktail MARGHE, LA BIANCA

Affumicare bicchiere con rosmarino	
Tequila	4 cl
Génépy Blanc	3 cl
Lime juice	1 cl

Tecnica tanto antica quanto innovativa per produrre il Génepy. Le piantine di Artemisia, vengono sospese per lunghi mesi nella botte, senza toccare l'alcool. L'alcool avvia un processo chiamato auto distillazione, dove i vapori del distillato estraggono dalla pianta le migliori proprietà aromatiche.

SAINT-MAUDIT Assenzio

Grado: 70% vol

Cocktail IL MAUDIT

Assenzio	3 cl
Zucchero	1 zolletta
Acqua fresca	15 cl

Liquore decantato dai più illustri artisti, come Verlaine, Hemingway, Van Gogh e Picasso. Per una consumazione moderata consigliamo di versare l'assenzio in un bicchiere, posizionarci sopra una zolletta di zucchero con un cucchiaino forato e versare lentamente dell'acqua fredda prima di bere.

Sci ROPPI

della
Valle d'Aosta



Il nettare delle nostre montagne

Formato



1 Lt

LAMPONI

Sciroppo ai lamponi ottenuto tramite infusione in una soluzione idro-zuccherina di infuso di lamponi coltivati dall'Az. Agricola Rosset Terroir in Valle d'Aosta.

GÉNÉPY

Sciroppo al gënëpy ottenuto tramite infusione in una soluzione idro-zuccherina di infuso di gënëpy coltivato dall'Az. Agricola Rosset Terroir in Valle d'Aosta.

SAMBUCO

Sciroppo al sambuco ottenuto tramite infusione in una soluzione idro-zuccherina di infuso di fiori di sambuco raccolti dall'Azienda Agricola Rosset Terroir.

MENTA

Sciroppo di menta di montagna ottenuto per infusione in una soluzione idro-zuccherina di estratto di piante di menta e infuso di menta coltivata in Valle d'Aosta.



Formato



50 cl

Bàcio

Génépy & crema profiterole fondente

Liquore dolce e cremoso, con sentori di cacao e caffè, avvolti dall'aroma alpino dell'Artemisia. Ideale bevuto sia caldo, per riscaldare le fredde serate invernali valdostane, che freddo, in estate con un po' di ghiaccio, oppure ottimo da utilizzare per guarnire un buon gelato.

Grado:
18% vol



Cocktail
LES AMIS



Grappa monovitigno

2 cl

Bàcio

3cl

Zucchero liquido

1 cl

Stecca di cannella

1



Il primo **Bàcio**
non si scorda mai

LIQUORI DI FRUTTA E SPEZIE



Formato | 50 cl

Liquore Grappa e Miele

Dolce liquore ottenuto dalla miscelazione della grappa con acqua e miele. La delicatezza del profumo e la dolcezza del gusto caratterizzano questo liquore dal colore oro.

Grado: **35% vol**

Liquore Grappa e Lamponi

Liquore dalle sfumature di rosso, dal profumo intenso di lamponi e dal sapore dolce. Lamponi e succo di lamponi vengono miscelati insieme a grappa e acqua.

Grado: **35% vol**

Liquore di Mirtilli

Liquore amaro con note di mirtillo, è un'infusione in soluzione idroalcolica di succo di mirtilli e mirtilli freschi.

Grado: **30% vol**

Liquore di Grappa e Liquirizia

L'estratto di liquirizia viene miscelato con grappa e acqua e dona vita ad un liquore dolce, dal profumo intenso, e ideale come digestivo a fine pasto.

Grado: **38% vol**

Liquore di Castagne

Il sapore amaro e l'intenso profumo autunnale di castagne caratterizzano questo storico liquore. Esso viene prodotto da un'infusione in soluzione idroalcolica di passata di castagne.

Grado: **25% vol**





PUNCH

Infusione idroalcolica di frutti, succhi o rum. Caratterizzati da colori brillanti e accessi i Punch St.Roch hanno profumazioni delicati e sapori dolci con note di mandarino, arancio, frutti di bosco o rum.

Grado:
Arancio 35% vol

LIMONCELLO

Liquore simbolo del Bel Paese, prodotto miscelando una tintura di limoni con acqua alcool e zucchero.

Grado: **30% vol**

BOMBARDINO

Infusione di latte, zucchero e tuorli d'uovo nel rum. Il Bombardino è una storica bevanda della tradizione sciistica che riscalda le fredde giornate invernali.

Grado: **17% vol**



TI ASPETTIAMO IN DISTILLERIA

Loc. Torrent de Maillod, 4 | 11020 Quart
Valle d'Aosta | Italia

T. +39 0165 77 41 11
saintroch@saintroch.it

saintroch.it

