

TERRA
DEI
BRIGANTI
ROCCAMORICE



**“Quando uomini e montagne si incontrano,
grandi cose accadono.”**

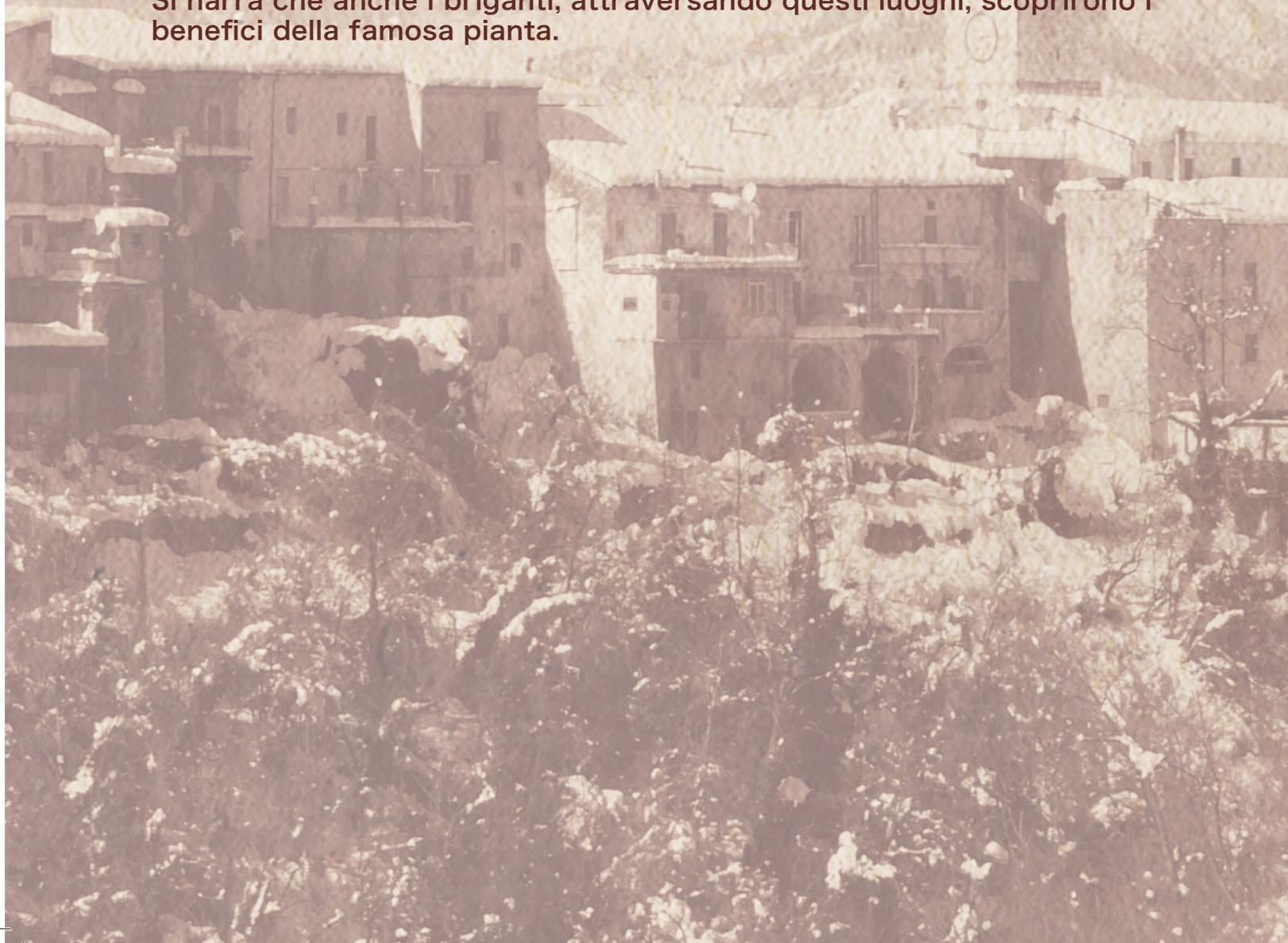
**Una delle più antiche testimonianze che la Majella conserva è la
“Tavola dei Briganti”, un insieme di lastroni calcarei sui quali pastori e
briganti hanno inciso i loro nomi e le loro storie.**

**La tavola dei briganti è famosa anche perchè ai suoi piedi cresce la
famosa genziana, una delle piante più antiche dei nostri territori, il cui
utilizzo risale alle popolazioni primitive.**

**La radice di genziana è molto conosciuta per via delle sue molteplici e
straordinarie proprietà curative e benefiche sull'apparato digestivo.**

**La tavola dei briganti si trova sulla majelletta, poco oltre la località del
Blockhaus, nel comune di Roccamorice.**

**Si narra che anche i briganti, attraversando questi luoghi, scoprirono i
benefici della famosa pianta.**



GENZIANA

Vino Bianco
Trebbiano

Infuso di radici
di Genziana

Alcol,
Zucchero

Volume Bottiglia
700ml

Gradazione Alcolica
23%

Una delle più antiche testimonianze che la Majella conserva è la "Tavola dei Briganti", un insieme di lastroni calcarei sui quali pastori e briganti hanno inciso i loro nomi e le loro storie.

La tavola dei briganti è famosa anche perchè ai suoi piedi cresce la famosa genziana, una delle piante più antiche dei nostri territori, il cui utilizzo risale alle popolazioni primitive.

La radice di genziana è molto conosciuta per via delle sue molteplici e straordinarie proprietà curative e benefiche sull'apparato digestivo.

La tavola dei briganti si trova sulla majelletta, poco oltre la località del Blockhaus, nel comune di Roccamorice. Si narra che anche i briganti, attraversando questi luoghi, scoprirono i benefici della famosa pianta.

La genziana dei briganti è realizzata attraverso un processo artigianale al 100% e non utilizza nessun tipo di aroma. Le radici vengono lavate e spazzolate a mano per poi essere lasciate in infusione per quaranta giorni.

LIMONCELLO

Alcol, Acqua,
Zucchero

Infuso di
scorze
di limoni

Gradazione
Alcolica 27%

Volume Bottiglia
700ml



Il limoncello è un infuso alcolico a base di limoni che nasce nella penisola sorrentina diventando oggi un liquore di carattere internazionale. Bevuto dai contadini e dai pastori per fronteggiare le giornate più fredde o dai monaci che lo preparavano nei loro monasteri. Solamente nel 1988, però, venne avviata la prima produzione artigianale con la registrazione del marchio.

Il limoncello dei Briganti viene realizzato tenendo fede all'antica ricetta sorrentina. I limoni vengono selezionati, lavati e spazzolati con cura e le bucce sono lasciate in macerazione nell'alcol per un periodo di quindici giorni. Viene poi aggiunto uno sciroppo a base di acqua e zucchero e, dopo aver filtrato il tutto, si lascia l'infuso a riposare per altri trenta giorni.

Il risultato è un classico intramontabile nel suo genere, dal carattere decisamente fresco e ottenuto da limoni naturali senza l'utilizzo di additivi e coloranti.

RATAFIA

Vino Rosso
Montepulciano

Vino Bianco
Trebbiano

Alcol,
Zucchero

Gradazione
Alcolica 17%

Sciroppo di
Amarene

Volume Bottiglia
700ml

La ratafia nasce intorno al 1600 dall'Ordine Cistercense nel monastero di Santa Maria della Sala, ad Andorno Micca, in provincia di Biella. Da lì, si è poco a poco diffusa sia nel paese stesso sia travalicando i confini verso altre regioni dell'Italia centrale, in particolare quella abruzzese.

La ratafia dei briganti è preparata con sciroppo di amarene, vino Montepulciano e trebbiano ed è perfetta da servire a fine pasto per chi ama gustare un prodotto dal sapore dolce, succoso e fruttato.

LIQUIRIZIA

Volume Bottiglia
700ml

Liquirizia
Purissima

Gradazione Alcolica
21%

Acqua, Alcol,
Zucchero



La liquirizia è una pianta di origini molto antiche ed è stata sempre utilizzata in ambito terapeutico. Già 5000 mila anni fa, in Cina, era usata per curare la tosse e i disturbi di fegato e nel 2012 è stata addirittura riconosciuta come pianta medicinale dell'anno. Tra le sue innumerevoli proprietà, la liquirizia regola anche la digestione e da qui nasce l'idea di creare un liquore alla liquirizia da servire a fine pasto come sostitutivo del classico amaro.

La liquirizia dei briganti viene realizzata con polvere di liquirizia pura al 100%.

LA BRIGANTESSA

Infuso di radici

Infuso di erbe

Gradazione Alcolica
40%

Alcol, Acqua,
Zucchero

Volume Bottiglia
700ml

Infuso
di agrumi

La Brigantessa è un liquore dolce dal gusto intenso ed originale, ottenuto dall'infusione di erbe, radici e agrumi. Sebbene abbia un elevato grado alcolico (40%), si beve facilmente lasciando nel palato aromi intensi e delicati.

In bocca il gusto dolce e morbido perfettamente bilanciato è seguito da note finali leggermente amare dovute alla presenza della genziana, che lo rende un ottimo digestivo.

Si consiglia di servirlo molto freddo, ma fate attenzione, un bicchiere tira l'altro.

GENZIANA

CON VINO
MONTEPULCIANO

Infuso di radici
di Genziana

Vino Rosso

Alcol,
Zucchero



Vino Bianco

Gradazione Alcolica
24%

Volume Bottiglia
700ml

La Genziana Montepulciano viene realizzata seguendo lo stesso procedimento della genziana classica utilizzando, però, Vino Montepulciano d'Abruzzo per l'infusione delle radici.

In questo modo il gusto tipicamente amaro della genziana si incontra con l'intensità fruttata del Montepulciano d'Abruzzo rendendo il nostro liquore amabile ma allo stesso tempo strutturato.

GENZIANA BARRICATA



Infuso di radici
di genziana

Vino Bianco

Affinamento
in Rovere

Alcol, Zucchero

Volume Bottiglia
700ml

Gradazione Alcolica
23%

La Genziana Barricata segue lo stesso procedimento della genziana classica. Le radici di genziana sono lasciate in infusione nel vino per quaranta giorni, al termine dei quali viene aggiunto zucchero e alcol. A questo punto avviene l'affinamento in rovere per altri venti giorni. Questo passaggio permette al nostro liquore di acquisire un gusto specifico: il legno cede dei composti aromatici aumentando l'intensità aromatica e cromatica della bevanda, rendendola ancora più pregiata.

350ML



La linea da 350 ml nasce per regalare delle piccole emozioni. Le bottiglie eleganti, essenziali e compatte, con etichette floreali, rendono questa linea una vera e propria chicca della nostra produzione. Ideali e sorprendenti per ogni ricorrenza, che si tratti di omaggiare e ringraziare amici e parenti in occasione di cerimonie o fare un pensiero disinteressato per tutti i giorni.



RADICI DI GENZIANA



Le radici di Genziana Lutea essiccate sono radici selvatiche raccolte a 1400 metri di altitudine così da avere tutte le caratteristiche e i principi attivi delle piante selvatiche. Le radici raccolte vengono spazzolate da residui di terra e successivamente essiccate naturalmente all'aperto.

Si procede poi con una seconda essiccazione che conferisce alle radici una eccellente conservabilità e ad una pulizia più approfondita dei residui di terra.

È una pianta molto rara e ricercata per i suoi effetti benefici e viene conservata per preservarla e per far sì che possa donare all'uomo le sue proprietà; è una pianta infatti che veniva usata fin nel Medioevo come pianta medicinale.

Le radici di genziana possono essere usate per ottenere un liquore dalle proprietà digestive importanti.

Ricetta base per 100 gr. di radici:

Ingredienti: 100 gr. di radici di Genziana - 2,5 litri di vino bianco - 0,5 l alcool - 300 gr di zucchero - 0.5 l di acqua.

Preparazione: Mettere le radici di Genziana nel vino e nell'alcol per 40 giorni; al termine filtrare. Successivamente far sciogliere lo zucchero in acqua bollente. Aspettare che si raffreddi e unirli al vino di Genziana filtrato precedentemente.

Prodotti e Imbottigliati da:
Giuseppe Di Matteo

Via Madonna Delle Grazie, 1
65020 Roccamorice

Riccardo - 340 559 4355
Giuseppe - 329 811 4392

terradeibriganti.com

