



LIQUORE D'ERBE DI CALABRIA  
**Vecchio Amaro del Capo®**



### IL LIQUORE *DIVERSO*

*A Vinitaly Distilleria Caffo presenta una nuova provocazione  
Finocchietto, il liquore ottenuto dalle piante spontanee  
Padiglione 3 - Stand C6*

Il Vinitaly terrà a battesimo uno degli ultimi nati di Distilleria Caffo: il Finocchietto. Completamente naturale, è il primo liquore ottenuto esclusivamente con la sommità del finocchietto selvatico, proveniente dalle proprietà dell'azienda della famiglia Caffo.

Di colore verde intenso, dal gusto inconfondibile che richiama l'anice, il Finocchietto Caffo non contiene oli essenziali aggiunti, ma solo l'infuso e distillato del meglio di questa pianta selvatica, caratteristica della Calabria. Grazie al clima mite, infatti, qui il finocchietto presenta proprietà digestive e qualità aromatiche superiori alle piante provenienti da altre regioni.

Il caratteristico colore intenso, verde con sfumature gialle, non è dovuto a coloranti ma è frutto delle caratteristiche della pianta, che viene infusa appena raccolta, ancora fresca. Finocchietto è ottenuto dalla rielaborazione di una antica ricetta del territorio. Essa è stata però migliorata da Distilleria Caffo, che ha introdotto l'aggiunta di un "distillato" della pianta, prodotto scegliendo le parti più aromatiche, ottenuto utilizzando un esclusivo ed antico procedimento dove la distillazione avviene lentamente in alambicco di rame. L'innovazione conferisce al prodotto un aroma più fine ed armonioso rispetto ai liquori prodotti solo per infusione a freddo o con aromi commerciali.

Con Finocchietto, Distilleria Caffo recupera un'antica tradizione rendendola adatta al consumo moderno. *"L'uso del finocchio, in particolare del seme, ha origini antiche – afferma Sebastiano Caffo - Esso contribuiva a caratterizzare in modo inconfondibile antichi liquori quali l'anisetta o l'assenzio. La pianta utilizzata per ottenere questo nuovo liquore però non è la stessa. Il finocchietto selvatico che cresce spontaneamente in Calabria ha semi più piccoli rispetto al finocchio comune ed ad un profilo aromatico che si differenzia da quello della pianta coltivata. In questi anni la nostra azienda si è caratterizzata per il forte legame con le tradizioni del territorio, che però ha saputo reinterpretare in modo originale. Il Vecchio Amaro del Capo ed il Liquorice ne sono un esempio, visto il successo ottenuto sul mercato italiano ed estero. Anche per Finocchietto abbiamo preso un prodotto tipico del nostro territorio e lo abbiamo attualizzato con una nostra personale interpretazione."*

Finocchietto ha una gradazione alcolica di 28% Vol. Il prodotto si può servire a temperatura ambiente, ma per gustare al meglio le sue caratteristiche aromatico-rinfrescanti consigliamo di servirlo ghiacciato a -15° C. Il packaging innovativo si presenta in formato da 50 cl.

Il prodotto è presente nel canale Horeca, grazie alla rete vendita Wild Orange del gruppo Caffo.

E' ottimo come digestivo, e dai primi dati di consumo riscontrati presso la clientela Horeca possiamo affermare che Finocchietto sta rapidamente sostituendo il limoncello. I consumatori apprezzano molto il liquore che rende "diverso" il fine pasto. Una vera delizia per i più esigenti in fatto di gusto e per chi vuole provare nuove emozioni.

#### **Distilleria F.lli Caffo s.r.l.**

Sede legale: Via Matteotti, 11 - 89844 Limbadi (VV)  
Stabilimenti : Via Nicholas Green, 47 - 89844 Limbadi (VV)  
Via San Daniele, 9-11 - 33037 Passons di Pasian di Prato (UD)  
☎ 0963/85025; ☎ 0963/85775  
🌐 <http://www.caffo.com>  
✉ e-mail : [info@caffo.com](mailto:info@caffo.com)





LIQUORE D'ERBE DI CALABRIA  
**Vecchio Amaro del Capo®**



Il prodotto si potrà degustare a Vinitaly oltre che presso lo stand Caffo anche al banco d'assaggio Grappa & C. Tasting allestito dal Centro Studi Assaggiatori nella Galleria tra i Padiglioni 10 e 11

Vinitaly

Distilleria Caffo: Padiglione 3 - Stand C6

Distilleria Friulia: Padiglione 6 - Stand B5

Ufficio Stampa – Gheusis Srl – Tel. 0422 928954 – [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)  
Mobile 335 1997636 – [cinzia@gheusis.com](mailto:cinzia@gheusis.com)

---

#### **Distilleria F.lli Caffo s.r.l.**

Sede legale: Via Matteotti, 11 - 89844 Limbadi (VV)  
Stabilimenti : Via Nicholas Green, 47 - 89844 Limbadi (VV)  
Via San Daniele, 9-11 - 33037 Passons di Pasian di Prato (UD)  
☎ 0963/85025; 📠 0963/85775  
🌐 <http://www.caffo.com>  
✉ e-mail : [info@caffo.com](mailto:info@caffo.com)

