





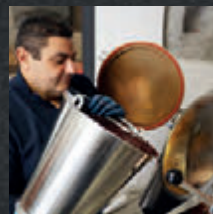
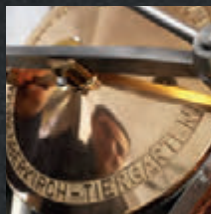
# DISTILLATI NEL CUORE DELL'ALCANTARA

**Suttasanta** nasce da un'intesa naturale: quella tra **Salvatore Romano**, **Massimo Corvaia** e una terra che non ha mai smesso di chiamarli a sé.

**Graniti** è un paese raccolto tra le pieghe della **Valle dell'Alcantara**, dove l'aria sa di pietra fredda e di sole antico. È qui che hanno scelto di dare forma a un'idea buona: accendere un fuoco che continua a bruciare.

La distilleria respira attorno al suo centro vitale: *l'alambicco di rame*. Non un oggetto, ma una presenza. Un custode silenzioso che governa i tempi, accompagna le attese, veglia sulle trasformazioni.

Per tenere vivo il legame con chi abitò questi spazi prima di loro, lo hanno chiamato Maria Catena. Nei racconti e nella memoria collettiva resta come un'anima gentile, capace di trasformare la sua cucina in un luogo di passaggio e di confidenza: il vino "*Cora*" versato senza fretta, condiviso come gesto quotidiano, i sapori semplici che sapevano restare impressi.





Le cose autentiche nascono quasi sempre così, senza proclami.

È a quella stessa autenticità che oggi Salvatore e Massimo restano fedeli. Scelgono le materie prime nei campi, negli agrumeti, nei giardini appartati della Sicilia. Le osservano, le aspettano, le rispettano. Ne seguono il ritmo. Poi il rame si scalda, il tempo lavora e la distilleria torna a essere ciò che più le somiglia: una stanza d'ascolto, dove la materia si racconta e si impara a tradurre.

Da questo dialogo nascono distillati che non inseguono l'effetto ma cercano profondità. Rimangono come restano certe storie ascoltate.

Suttasanta non è soltanto un laboratorio. È la casa di un tempo lento. Un luogo dove la pazienza non ha solo valore, ma diventa metodo. E dove ogni bottiglia custodisce qualcosa della valle, del silenzio, di una vita antica e autentica.



GRAPPA DI SICILIA IG

# NERELLO MASCALESE GRAPPA DI SICILIA IG - GIOVANE



## **Grappa di Sicilia I.G. - GIOVANE**

**Colore:** cristallino, brillante.

**Profumo:** bouquet complesso in cui spiccano piccoli frutti di bosco (la mora, i ribes e la marasca) con i quali si integrano perfettamente cenni di erbe mediterranee, note balsamiche e sentori di liquirizia.

**Sapore:** morbida, elegante e armonica, di ottima struttura e persistenza gustativa.

**Temperatura di servizio:** 12 –14° C circa.

**Gradazione alcolica:** 42% vol.

**Materie prime:** vinacce di Nerello Mascalese.

**Fermentazione:** dopo la svinatura vengono distillate le vinacce per raccogliere l'essenza della prima fermentazione. Segue una seconda distillazione per ottenere un prodotto più raffinato.



**Distillazione:** si utilizza l'alambicco discontinuo a bagnomaria, di vastissima concezione, alla cui progettazione hanno collaborato i titolari stessi. La distillazione avviene in due fasi. Alla fine del processo si ottiene un'acquavite di vinacce atta a divenire grappa ad alto grado, la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

**Imbottigliamento:** dopo sei mesi circa dalla distillazione e dopo aver diluito lentamente il prodotto con acqua di fonte e successiva filtrazione 0/5 gradi di temperatura. Senza zuccheri aggiunti.

**Tipo di bottiglia:** trasparente ed elegante.

**Confezioni/ astucci a base quadrata in cartoni da:**

50 cl - 6 bottiglie    20 cl - 9 bottiglie

5 cl - 15 bottiglie    10 cl - 12 bottiglie

# NERELLO MASCALESE GRAPPA DI SICILIA I.G. - AFFINATA



## **Grappa di Sicilia I.G. - AFFINATA**

**Colore:** ambrato chiaro con riflessi dorati.

**Profumo:** elegante, con note di vaniglia, spezie dolci e tracce di frutta secca.

**Sapore:** morbido e avvolgente, con un equilibrio tra rotondità e sentori di rovere americano.

**Temperatura di servizio:** 16–18° C circa.

**Gradazione alcolica:** 42% vol.

**Materie prime:** vinacce di uve autoctone siciliane (Nerello Mascalese).

**Fermentazione:** dopo la svinatura vengono distillate le vinacce per raccogliere l'essenza della prima fermentazione. Segue una seconda distillazione per ottenere un prodotto più raffinato.

**Distillazione:** in alambicco discontinuo a bagnomaria.

**Imbottigliamento:** dopo affinamento in botti di rovere americano.

**Tipo di bottiglia:** trasparente ed elegante.



**Colore:** giallo oro con riflessi rosati.

**Profumo:** note fruttate, ricche principalmente di uva passa e berberis, uva bianca croccante, mele mature e morbide, scorze di arancia dolce, un po' di fieno e petrichor, delicate note di cioccolato al latte con spezie delicate come cannella e un accenno di noce moscata, torta di pasta frolla calda.

**Sapore:** gelatina d'uva speziata, uvetta riscaldata, delicate note di cannella e fava tonka, sullo sfondo fresche note di fieno di un prato alpino riscaldata dal sole.

Nel complesso fruttato-dolce con alta autenticità.

**Retrogusto:** note di pepe rosa e zenzero caramellato, termina caldo e quasi oleoso.

**Osservazione:** una grappa di origine insolita e senza fronzoli - non zuccherata e autentica! L'influenza della botte è delicata e si manifesta con eleganza. Gli aromi della botte di Marsala esaltano il carattere della grappa e conferiscono delicate note speziate al risultato complessivo.

Julia Nourney (2025)

**Confezioni/ astucci a base quadrata in cartoni da:**

**50 cl** - 6 bottiglie    **20 cl** - 9 bottiglie

**5 cl** - 15 bottiglie    **10 cl** - 12 bottiglie

GRAPPA DI SICILIA IG

# NERELLO MASCALESE GRAPPA DI SICILIA I.G. - ALTOGRADO



## **Grappa di Sicilia I.G. - ALTOGRADO**

**Affinata in rovere americano**

**Colore:** ambrato intenso.

**Profumo:** potente e complesso con richiami di cacao, tabacco e spezie mediterranee.

**Sapore:** deciso, caldo, persistente, con finale lungo e armonioso.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Gradazione alcolica:** 51% vol.

**Materie prime:** vinacce di Nerello Mascalese.

**Fermentazione:** dopo la svinatura vengono distillate le vinacce per raccogliere l'essenza della prima fermentazione. Segue una seconda distillazione per ottenere un prodotto più raffinato.

**Distillazione:** in alambicco discontinuo a bagnomaria.

**Imbottigliamento:** dopo affinamento in botti di rovere americano.

**Tipo di bottiglia:** trasparente ed elegante.



L' **Altogrado** rappresenta l'espressione più intensa e autentica della nostra Grappa di Sicilia I.G. Distillata da vinacce selezionate di vitigno autoctono, viene proposta a una gradazione di 51% vol. per esaltare la forza e l'energia naturale.

Dopo la distillazione, viene affinata in botti di rovere americano utilizzate per l'affinamento del Marsala, processo che arricchisce la grappa con eleganti note di vaniglia, frutta secca, spezie dolci e leggere sfumature ossidative tipiche del vino fortificato, che si armonizzano con i sentori freschi e fruttati delle vinacce siciliane.

Al palato risulta intensa, corposa e avvolgente, con un perfetto equilibrio tra potenza alcolica ed eleganza aromatica. Un distillato esclusivo, pensato per intenditori, che unisce la tradizione siciliana all'influenza raffinata del Marsala e del rovere americano.

**Confezioni/ astucci a base quadrata in cartoni da:**

**50 cl - 6 bottiglie    20 cl - 9 bottiglie**

**5 cl - 15 bottiglie    10 cl - 12 bottiglie**

**GRAPPA DI SICILIA IG**





**DISTILLATI DI FRUTTA**



## **ACQUAVITE di Ciliegie**

**Colore:** trasparente e brillante.

**Profumo:** intenso e fruttato, con sentori di ciliegia matura e una lieve di mandorla.

**Sapore:** secco ma vellutato, con ritorno aromatico persistente e raffinato.

**Temperatura di servizio:** 8–10° C.

**Gradazione alcolica:** 40% vol.

**Materie prime:** ciliegie siciliane.

**Fermentazione:** tradizionale con fermenti naturali.

**Distillazione:** in alambicco discontinuo a bagnomaria.

**Imbottigliamento:** dopo breve affinamento in acciaio inox.

**Tipo di bottiglia:** trasparente ed elegante.

**Confezioni/ astucci a base quadrata in cartoni da:**

**50 cl** - 6 bottiglie    **20 cl** - 9 bottiglie

**5 cl** - 15 bottiglie    **10 cl** - 12 bottiglie

# ACQUAVITE

di FICO D'INDIA



## **ACQUAVITE di Fichi d'India**

**Colore:** trasparente e cristallino.

**Profumo:** intenso e aromatico, con sentori freschi e dolci tipici del fico d'India siciliano.

**Sapore:** dolce e persistente, con finale morbido e rotondo.

**Temperatura di servizio:** 8–10° C.

**Gradazione alcolica:** 41% vol.

**Materie prime:** fichi d'India siciliani.

**Fermentazione:** spontanea, naturale.

**Distillazione:** in alambicco discontinuo a bagnomaria.

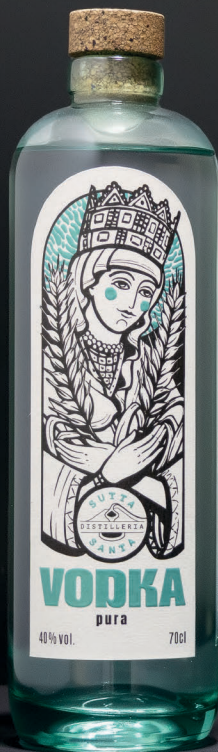
**Imbottigliamento:** dopo filtraggio a freddo.

**Tipo di bottiglia:** trasparente ed elegante.

**Confezioni/ astucci a base quadrata in cartoni da:**

**50 cl** - 6 bottiglie    **20 cl** - 9 bottiglie

**5 cl** - 15 bottiglie    **10 cl** - 12 bottiglie



VODKA

# VODKA PURA



## VODKA PURA

**Colore:** trasparente cristallino.

**Profumo:** pulito, neutro, elegante, con leggere note morbide e minerali

**Sapore:** secco, lineare, equilibrato. Struttura setosa, ingresso morbido e sviluppo pulito. Finale: asciutto, persistente e armonico.

**Temperatura di servizio:** 6-8° C.

**Gradazione alcolica:** 40% vol.

**Materie prime:** acqua di sorgente purificata, utilizzata per la riduzione al grado finale, alcol etilico di origine agricola di alta qualità.

**Metodo di distillazione:** singola distillazione come processo orientato alla massima purezza, alla neutralità aromatica e all'equilibrio strutturale.

**Imbottigliamento:** in acciaio inox e filtraggio a freddo.

**Tipo di bottiglia:** verde trasparente.

Confezione/ astucci a base quadrata in cartoni da:

10 cl – 12 bottiglie

70 cl – 6 bottiglie

# VODKA - TRIPLE CITRUS

## DISTILLATO AGLI AGRUMI



### VODKA TRIPLE CITRUS

**Colore:** trasparente, cristallino.

**Profumo:** fresco, secco e agrumato.

**Sapore:** Note nette di scorza, amaro elegante, struttura tesa, finale pulito e persistente.

**Temperatura di servizio:** 6-8° C.

**Gradazione alcolica:** 40% vol.

**Materie prime:** scorze di tripla selezione di agrumi mediterranei e alcol etilico di origine agricola di alta qualità.

**Metodo di distillazione:** doppia, artigianale e in alambicco discontinuo a bagnomaria.

**Imbottigliamento:** dopo affinamento breve in acciaio inox e filtraggio a freddo.

**Tipo di bottiglia:** verde trasparente.

Confezione/ astucci a base quadrata in cartoni da:

10 cl – 12 bottiglie

70 cl – 6 bottiglie

# VODKA - JUNIPERUS

## DISTILLATO AL GINEPRO



### VODKA JUNIPERUS

**Colore:** trasparente, cristallino.

**Profumo:** fine e delicato, con leggere note balsamiche di Ginepro.

**Sapore:** morbido, fresco con un retrogusto leggermente speziato e persistente.

**Temperatura di servizio:** 6-8° C.

**Gradazione alcolica:** 40% vol.

**Materie prime:** bacche di Ginepro e alcol etilico di origine agricola di alta qualità.

**Distillazione:** doppia, artigianale e in alambicco discontinuo a bagnomaria.

**Imbottigliamento:** dopo affinamento breve in acciaio inox e filtraggio a freddo.

**Tipo di bottiglia:** verde trasparente.

**Confezione/ astucci a base quadrata in cartoni da:**

**10 cl – 12 bottiglie**

**70 cl – 6 bottiglie**





**VORREMMO  
TENERE INSIEME  
TUTTO CIÒ  
CHE È STATO  
E TUTTO CIÒ  
CHE DIVENTERÀ**

DISTILLERIA  
**SUTTASANTA**

Via Mazzini 5, 98036 Graniti ME - ITALIA

+39 0942481209 +39 3313042323

[info@suttasanta.com](mailto:info@suttasanta.com)

[suttasanta.it](http://suttasanta.it)

