





SIMONE ROSSI

Fondatore di Ratafia Rossi

Originario di Grosseto, una piccola città di provincia nella parte meridionale della Toscana in Italia, Simone Rossi ha trascorso i suoi ultimi 12 anni tra Londra ed Hong Kong, dove risiede attualmente, lavorando e collaborando con i migliori professionisti ed esperti nei settori di bar e ristorazione.

La sua passione per gli ingredienti e i prodotti artigianali, lo ha portato a scoprire in una distilleria a conduzione familiare fondata nel 1957 ad Asti (Piemonte), il Ratafia, una categoria quasi dimenticata a base di vino alcol e ciliegie che fonda le sue origini intorno al 1500.

È lì che è iniziato il progetto Ratafia. Il suo obiettivo è stato creare un prodotto che richiamasse la tradizione classica italiana di fare Ratafia dandogli un tocco di modernità e rendendolo un prodotto attuale. Il suo sogno era riportare a far rivivere Ratafia in modo autentico e moderno, un Ratafia da gustare puro o come compagno perfetto per un cocktail, non sfumando sullo sfondo di un drink ma creando un'armonia di sapori se miscelato con altri ingredienti o distillati di qualità. Per la parte creativa ha collaborato con lo studio Panglossian, creando uno stile di Branding e Label moderno e al passo con i tempi.

Ma la cosa più importante è che il risultato finale porta a poter gustare Ratafia Rossi come si preferisce **#ENJOYASYOULIKE.**

STORIA DELLA RATAFIA

Il termine ratafia, chiamato localmente anche ratafià o rataffia, indica qualsiasi tipo di liquore costituito da un infuso a base di frutta o succhi di frutta e alcol. Solitamente, la ratafia più conosciuta è a base di amarene o ciliegie.

Nacque in Piemonte intorno al 1600 dai frati cistercensi che la diffusero in tutta Italia e soprattutto in Abruzzo.

Esistono due modi per produrre ratafia: o partendo da una base di vino (in Piemonte, ad esempio, si usa il Barbera d'Asti mentre in Abruzzo si usa il Montepulciano d'Abruzzo rosso), oppure creando un infuso di frutta, erbe e spezie in alcool puro.

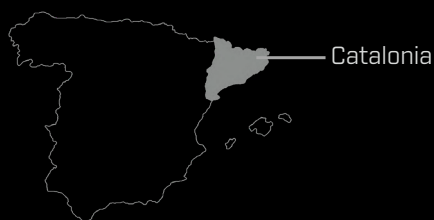
La Ratafia si diffuse enormemente per essere utilizzata in riti propiziatori o di suggellamento per il buon esito di transazioni commerciali o firma di accordi. Conosciuto come il liquore dei notai che concludevano le stipulazioni con la locuzione "ut rata fiat", che significa l'atto da ratificare.

Quando la parola data valeva più di mille contratti, il colore rosso intenso del Ratafia simboleggiava una sorta di patto di sangue tra due persone: una stretta di mano e un brindisi con un bicchiere di "sangue di Morlacco" nome speciale che gli diede il grande poeta e scrittore Gabriele D'Annunzio.



RATAFIA NEL MONDO

Spagna



Anche la Ratafia catalana è un liquore, ma in Catalogna, le noci verdi (acerbi) sono l'ingrediente chiave, insieme a zucchero e una varietà di aromi che deve sempre includere verbena odorosa, cannella, chiodi di garofano e noce moscata, vengono aggiunti per primi o successivamente, come lo sono le erbe mediterranee come salvia, rosmarino e menta, ma "l'esatto i prodotti botanici sono un segreto ben custodito",

Per usare il termine Ratafia Catalana, la bevanda deve essere macerata per un minimo di tre mesi, invecchiata in botte per la stessa quantità di tempo ed essere del 24-30% vol. Ma dato l'intendenza delle bevande a basso contenuto alcolico, alcuni produttori si stanno opponendo a tale requisito e realizzare versioni con livelli di alcol fino al 16% vol

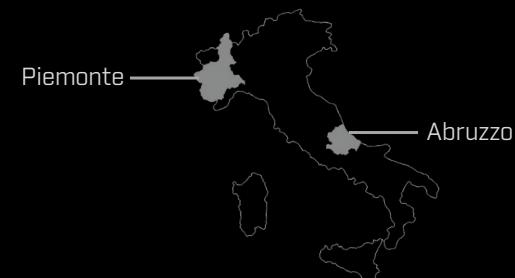
Francia



Ratafia de Champagne è un vin de liqueur, o vino dolce liquoroso. Lo si fa con la stessa uva dello champagne. È di colore ambrato, bevanda piacevolmente dolce con sentori di miele, floreali, e note di frutta matura. La Ratafia de champagne è una bevanda che è nato per comodità. Lo era originariamente fatto da viticoltori per preservare il mosto d'uva (residuo della produzione dello Champagne).

IGP dal 2015, deve essere prodotto con l'ultima spremitura del Pinot Nero, Chardonnay o Pinot Mu-nier, e poi fortificato aggiungendo brandy a base d'uva al mosto (Mistelle) e la bevanda che ne risulta è solitamente conservato in rovere.

Italia



In Italia, la ratafia è tradizionalmente un liquore sciropposo aromatizzato con amarene locali. Può essere fatto con vino o alcool come base. Per fare la Ratafia, in Piemonte, c'è la frutta (Tradizionale la Ciliegia) mescolato con vino come Barbera d'Asti o l'alcol mentre in Abruzzo si fa con Vino Montepulciano d'Abruzzo insieme zucchero e uno spirito neutro per portare il composto al 20-30% di alcol in volume (abv). La Ratafia è caratterizzata da diverse variazioni da Nord a Sud, con diversi ingredienti secondo ricette popolari. Non ci sono regole e regolamenti che lo siano proteggere il processo produttivo di Ratafia

BRAND IDENTITY

Il concept

Ispirazione Futurista

Il processo di progettazione è iniziato con una ricerca completa sul movimento del futurismo. Sono stati studiati a fondo tutti i campi di applicazione del Futurismo, con particolare attenzione alla grafica, all'arte e alla formulazione.



Font

INDUSTRY (**Black, Bold, Demi, book, light**)

A B C D E F G H I
J K L M N O P Q
R S T U V W X Y
Z

Industry fonts è un carattere versatile sans serif che è stato formato da stili tecnici e geometrici, e si presenta come un carattere robusto e imponente che ricorda il movimento del Futurismo.

Il simbolo



Gli elementi a stella traggono ispirazione dalle mura di Grosseto (1) (città natale del fondatore di Ratafia Rossi, Simone Rossi) e dalla stella iconico simbolo del traghetto di Hong Kong (2) (la stella punteggiata), dove Simone ha ideato Ratafia Rossi.

BRAND IDENTITY

Logo Design



La doppia R ricorda la ripetizione delle lettere e la libera espressione grafica (la R è specchiata) tipica del Futurismo.

L'Etichetta



Forti, minimaliste e altamente riconoscibili, le etichette frontali e posteriori vedono la lettera R come protagonista. Le informazioni sono visualizzate su un podio, graficamente dato una forte base alla R

La Box



Una scatola forte, minimalista e altamente riconoscibile. Il design complessivo riassume l'identità del marchio Ratafia Rossi la rossa.



RATAFIA ROSSI “La Rossa”

RATAFIA ROSSI, una ricetta che fa rivivere l'antica tradizione di fare Ratafia italiana ma sforzandosi di innovare ed elevare tale categoria.

RATAFIA ROSSI “la rossa” rappresenta la rinascita in chiave moderna della Ratafia classica italiana. Un eccezionale aperitivo a base vino e ciliegie che combina Barbera d'Asti DOCG fortificato con brandy italiano invecchiato 10 e 3 anni infuso di frutta.

Di colore rosso rubino scuro, intenso e brillante che conferisce al prodotto la sua denominazione, “la rossa”

RATAFIA ROSSI “la rossa” risulta delicato ed elegante con il suo profumo acuto e ricco al palato. Il suo finale lungo e agrumato gli dona la sua naturale caratteristica di aperitivo e/o digestivo. Da servire preferibilmente fresco a 12 gradi, perfetto se servito da solo, con ghiaccio o mescolato con selz o acqua tonica.

Ma la cosa più importante è di gustarla COME TI PARE!

#ENJOYASYOULIKE



INGREDIENTI

Barbera d'Asti DOCG

E' l'anima della Ratafia Rossi "la rossa". Il gusto del Barbera presenta note di fragola e amarena: sapori sinonimo di vini di corpo leggero. Il tannino leggero e l'elevata acidità lo rendono "succoso".

Brandy Italiano di 3 e 10 anni viene aggiunto per la fortificazione del Barbera d'asti DOCG, dando un gusto forte e asciutto con un carattere complesso che contiene note di caffè in grani, cannella, miele e spezie.

Ciliegie sono l'aroma principale di Ratafia Rossi "la rossa" che mantiene vivo il profilo gustativo tradizionale della classica ratafia italiana, conferendo un gusto ricco e avvolgente, tipico del corpo delle ciliegie ma molto rotondo al palato.

Chinotto è la nostra arma segreta, il membro più sottovalutato della famiglia delle arance. Le sue scorze sono utilizzate in Ratafia Rossi la rossa, dando un'esplosione di note agrodolci e aromatiche con un finale altrettanto lungo che contraddistingue Ratafia Rossi la rossa come un moderno aperitivo.

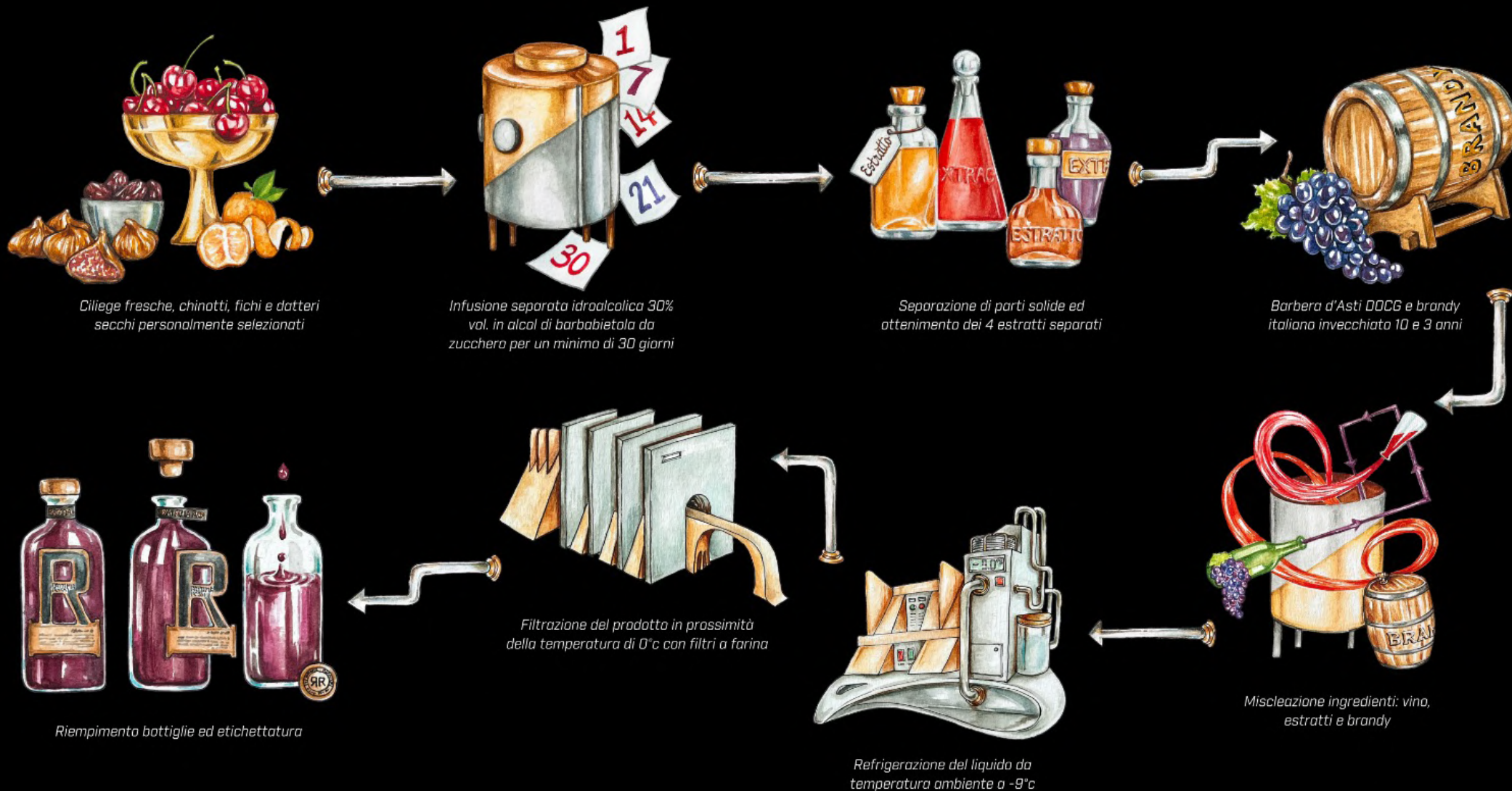
Fichi in Ratafia Rossi la rossa conferiscono una consistenza dolce e un sapore di nocciola. Dando una sottile nota di miele e frutti di bosco.

Datteri alla ricerca dell'elemento dolcificante più simile al "Caramello", in Ratafia Rossi la rossa vengono utilizzati i datteri per dare quella sensazione di caramello e cannella che si sposa perfettamente con la Barbera d'Asti DOCG.



#ENJOYEVERYWHERE

COME SI FA



PERFECT SERVE

Liscia

80ml Ratafia Rossi la rossa

Servire in un bicchiere da vino dolce

Con ghiaccio

60ml Ratafia Rossi la rossa

Versare in un bicchiere tumbler con cubetti di ghiaccio

Decorazione: Ciliegia



COCKTAILS

Rossino.

60ml Ratafia Rossi la rossa

Versare in un bicchiere tumbler con cubetti di ghiaccio e e rabboccare con il tuo mixer preferito.

Noi raccomandiamo: seltz, acqua tonica o soda al Wpompelmo

Decorazione: Spicchio di lime

Tutti i frutti

60ml Ratafia Rossi la rossa

Versare in un bicchiere tumbler con cubetti di ghiaccio, aggiungere frutta fresca tagliata e rabboccare con con Sprite o limonata.

Decoazione: Rametto di menta

Ratafia Spritz

60ml Ratafia Rossi la rossa

25ml Seltz

100ml Prosecco

Versare da un bicchiereda vino colmo di ghiaccio, aggiungere gli altri ingredienti e mescolare delicatamente

Decorazione: Spicchio d'arancia



DEGUSTAZIONE E SCHEDA TECNICA



Ratafia Rossi la rossa si presenta di colore rosso rubino carico, di profumo fruttato e intenso, sprigiona note di ciliegia, frutta rossa, radice di liquirizia, rosmarino e agrumato. In bocca ha un gusto morbido, gradevolmente fresco e floreale con un sapore di ciliegia predominante.

Corpo	● ● ● ● ● ○
Acidità	● ● ● ○ ○
Dolcezza	● ● ● ○ ○
Tendenza amarognola	● ● ● ○ ○
Fruttato	● ● ● ● ● ○



Al naso



Al palato



SPECIFICHE

Categoria: Vino Aromatizzato

Tipologia: Aperitivo a base di vino e ciliege

Colore: Rosso Rubino Carico

Stile: Aromatico e Tannico

Regione: Asti, Piemonte

ALCOOL: 18% Vol

BOTTIGLIA: 750ml

INGREDIENTI

Vino Italiano Barbera d'Asti DOCG, Brandy Italiano 3 e 10 anni, Ciliegie, Fichi, Datteri, Chinotto

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una tonalità rosso intenso dal vino rosso Barbera d'Asti DOCG e ciliegie fresche ne evidenziano la profondità e il carattere. L'elemento della Ciliegia si fonde perfettamente con fichi e datteri secchi. Le bucce di chinotto conferiscono un finale secco e complesso, dando quella caratteristica distintiva di un notevole aperitivo e digestivo.

COME SI GUSTA

- Liscia o con ghiaccio
- Perfetta per long drinks e spritzes
- Perfetta per sours e stirred cocktails

FOOD PAIRING

Perfetta con formaggi, Foie gras, Con ogni tipo di dessert, Frutta fresca o secca

#ENJOYASYOU LIKE



RATAFIA ROSSI “La Vecchia”

Questo eccezionale vino da aperitivo alla ciliegia nasce dall'invecchiamento di RATAFIA ROSSI “La Rossa”. Il prodotto originale viene fatto stagionare per un anno in botti di rovere francese di Alier, rendendolo di fatto il primo RATAFIA italiano invecchiato. Da qui l'appellativo “la vecchia”. Il carattere della “rossa”, oltre che all'aggiunta di spezie, è stato esaltato dal legno e dal tempo, ha sviluppato un bouquet più ricco, di nocciola e fruttato, con note di ciliegia, miele, uva passa, cioccolato, e vaniglia.

E, pur mantenendo il suo gusto originale, si è ampliato nel sapore e nella sostanza.

Da gustare liscio a 12 gradi, il RATAFIA ROSSI “la vecchia” si abbina perfettamente anche con cocktail in stile Manhattan e Negroni.

Si abbina eccezionalmente bene a formaggi pregiati, foie gras, cioccolato e ad un'elevata varietà di dessert.

Most important

#ENJOYTILLITLASTS

Il primo Ratafia italiano ad essere invecchiato per un anno in un'unica botte di rovere francese di Allier.

Ha sviluppato un bouquet più ricco, nocciolato e fruttato, con note di ciliegia, miele, uva passa, cioccolato fondente e vaniglia. Pur mantenendo il suo palato originale, ha ampliato il suo sapore e la sua sostanza, offrendo un'esperienza di invecchiamento più profonda e agrodolce.

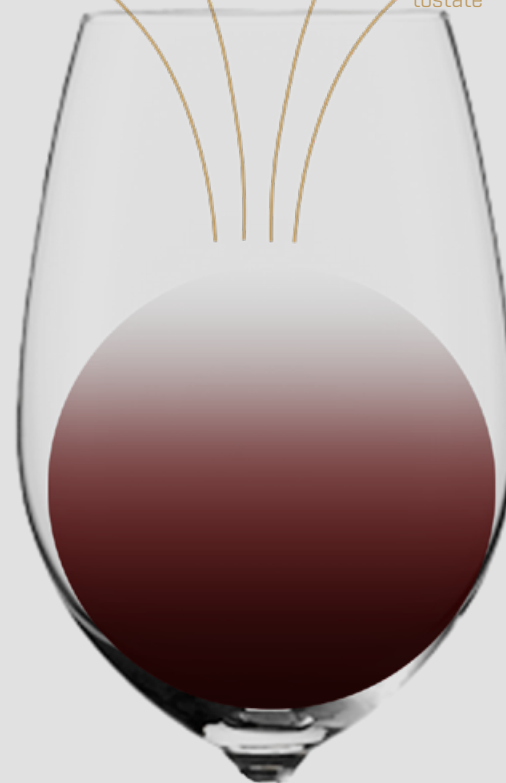
Corpo ● ● ● ● ●

Acidità ● ● ● ● ○

Dolcezza ● ● ● ● ○

Tendenza amarognola ● ● ● ○ ○

Fruttato ● ● ● ● ○



Al naso



Al palato



SPECIFICHE

Categoria: Vino Aromatizzato

Tipologia: Vino da aperitivo alla ciliegia

Colore: Rosso rubino intenso

Stile: Invecchiato in botte, aromatico e tannico

Regione: Asti, Piemonte

GRADAZIONE ALCOLICA: 18% Vol

BOTTIGLIA: 500ml

INGREDIENTI

Vino Rosso Barbera d'Asti DOCG Italiano Brandy Italiano 3 e 10 anni, Ciliegie, Datteri, Fichi, Chinotto

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il carattere della "rossa", oltre che all'aggiunta di spezie, è stato esaltato dal legno e dal tempo, ha sviluppato un bouquet più ricco, di nocciola e fruttato, con note di ciliegia, miele, uva passa, cioccolato, e vaniglia. E, pur mantenendo il suo gusto originale, si è ampliato nel sapore e nella sostanza.

COME SI GUSTA

- Liscio a 12°C
- Perfetto per i cocktail in stile Negroni e Manhattan

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con formaggi, foie Gras, cioccolato e varietà di dessert

#ENJOYTILLITLASTS

LA COSA PIÙ IMPORTANTE

#ENJOYASYOULIKE

Per favore bevi Ratafia Rossi responsabilmente



ratafiarossi



ratafia-rossi



<https://ratafiarossi>



simone@ratafiarossi.com