



VOLO

Schede tecniche

VOLO

VoLo

ANALCOLICO MOSTO E SPEZIE

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Principalmente artemisia, melograno e coriandolo.

Produzione Prodotto naturale derivante da estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori, foglie, frutta e radici, con agg. di zucchero di canna bianco e aromi.

Gradazione alcolica 0% Alc. /Vol.

Formato 700ml

Valori nutrizionali (per 100ml)

Proteine: 0,04 g

Grassi: 0

di cui acidi grassi saturi: 0 g

Sale: 0,02

Carboidrati: 19 g

di cui zuccheri: 14 g

di cui poliooli: 5 g

Energia: 76 kCal / 323 kJ



NOTE ORGANOLETTICHE

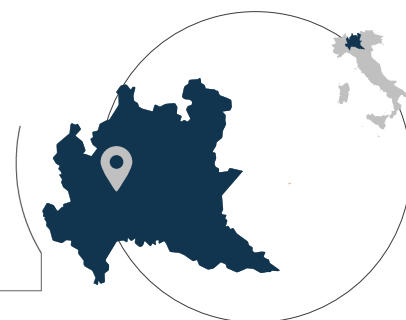
Colore Mattone con riflessi rossi.

Profumo Al naso da subito avvolgente con un grande corpo che fa esplodere sentori erbacei e fruttati.

Sapore Al palato risulta caldo con un contrasto di note dolci e amaricanti come l'artemisia per lasciare spazio sul finale alla freschezza del melograno.

Miscelazione Perfetto per un cocktail da aperitivo analcolico o per una miscelazione low alcol.

VAREDO / ITALIA



VOLØ



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO



VoLo

ANALCOLICO BITTER

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Principalmente karkadè, scorza d'arancia e ribes nero.

Produzione Prodotto naturale derivante da estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori, foglie, frutta e radici, con agg. di zucchero di canna bianco e aromi.

Gradazione alcolica 0% Alc. /Vol.

Formato 700ml

Valori nutrizionali (per 100ml)

Proteine: 0,04 g

Grassi: 0 g

di cui acidi grassi saturi: 0 g

Sale: 0,02 g

Carboidrati: 18 g

di cui zuccheri: 8 g

di cui poliooli: 10 g

Energia: 72 kCal / 306 kJ



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino.

Profumo Al naso delicate note erbacee seguite da sentori freschi di frutta rossa e agrumi. Spezie a seguire.

Sapore Al palato risulta amaricante ma fresco grazie alla scorza d'arancia. Le note di pepe prolungano la sensazione erbacea.

Miscelazione Perfetto per un cocktail da aperitivo analcolico o per una miscelazione low alcol.

VAREDO / ITALIA

VOLO



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO



VoLo

ANALCOLICO GINEPRO E SPEZIE

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Principalmente ginepro, aloe e basilico.

Produzione Prodotto naturale derivante da estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori, foglie, frutta e radici, con agg. di zucchero di canna bianco e aromi.

Gradazione alcolica 0% Alc. /Vol.

Formato 700ml

Valori nutrizionali (per 100ml)

Proteine: <0,1 g
Grassi: 0 g
di cui acidi grassi saturi: 0 g
Sale: <0,1 g
Carboidrati: 9 g
di cui zuccheri: 0 g
di cui poliooli: 9 g
Energia: 36 kCal / 153 kJ

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Aromi dolci di ginepro che si accompagnano a calde spezie e a note fresche di erbe mediterranee.

Sapore Al palato risulta fin da subito corposo e pungente, con una spiccata sensazione di pepe nero e una nota fresca vegetale.

Miscelazione Perfetto per un gin tonic analcolico (guarnito con scorza di limone) o per una miscelazione low alcol.



VAREDO / ITALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO



VoLo

ANALCOLICO AMARO

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Principalmente rabarbaro, china e angelica

Produzione Prodotto naturale derivante da estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori, foglie, frutta e radici, con agg. di zucchero di canna bianco e aromi.

Gradazione alcolica 0% Alc. /Vol.

Formato 700ml

Valori nutrizionali (per 100ml)

Proteine: <0,1 g
Grassi: 0 g
di cui acidi grassi saturi: 0 g
Sale: 0,02 g
Carboidrati: 28 g
di cui zuccheri: 20 g
di cui poliooli: 8 g
Energia: 112 kCal / 476 kJ

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Al naso regala all'olfatto aromi di erbe officinali, aromatiche e balsamiche, note speziate, di rabarbaro e corteccia e legni nobili.

Sapore Al palato risulta balsamico e profondo. Un'esperienza gustativa coinvolgente e appagante, dalla prolungata texture amaricante.

Miscelazione Gustato liscio, l'assenza di alcol gli permette di esprimere tutte le proprietà eupeptiche. Corposo a temperatura ambiente, delicato se gustato freddo.



VAREDO / ITALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Spirits S.p.a.


MEREGALLI
Spirits

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

VoLo

ANALCOLICO APERITIVO ITALIANO

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Principalmente artemisia, buccia di arancia e genziana.

Produzione Prodotto naturale derivante da estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori, foglie, frutta e radici, con agg. di zucchero di canna bianco e aromi.

Gradazione alcolica 0% Alc. /Vol.

Formato 700ml

Valori nutrizionali (per 100ml)

Proteine: <0,1 g
Grassi: 0 g
di cui acidi grassi saturi: 0 g
Sale: 0,01 g
Carboidrati: 22 g
di cui zuccheri: 19 g
di cui polioli: 3 g
Energia: 88 kCal / 374 kJ

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Arancione intenso e brillante.

Profumo Al naso emergono sentori mediterranei di agrumi, erbe e radici.

Sapore Al palato vellutato e morbido, corposo e rotondo, con ritorni agrumati di arancia e di spezie dolci. Sul finale una fresca nota amaricante.

Miscelazione Perfetto per la miscelazione no/low alcol, oppure liscio con una fetta d'arancia.



VAREDO / ITALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO



VoLo

ANALCOLICO ILMONELLO

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Limoni di Sorrento IGP e limoni di Sicilia BIO

Produzione Prodotto naturale derivante da estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori, foglie, frutta e radici, con agg. di zucchero di canna bianco e aromi.

Gradazione alcolica 0% Alc. /Vol.

Formato 700ml

Valori nutrizionali (per 100ml)

Proteine: <0,1 g

Grassi: 0 g

di cui acidi grassi saturi: 0 g

Sale: 0,01 g

Carboidrati: 26 g

di cui zuccheri: 24 g

di cui poliooli: 2 g

Energia: 104 kCal / 442 kJ



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo intenso.

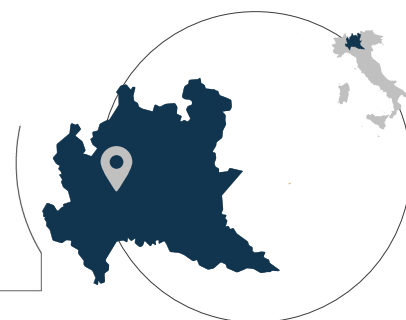
Profumo Al naso la freschezza dell'agrumo risulta equilibrata.

Sapore Al palato è corposo e avvolgente. L'esplosione di limone lascia trasparire anche delicate note secondarie.

Finale Nel finale la persistenza è lunga e lascia in bocca una sensazione agrumata e pulita.

Temperatura di servizio 5/7° C

VAREDO / ITALIA



VOLO



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO



VoLo

ANALCOLICO AMARETTO

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Zucchero caramellato, fava tonka e vaniglia.

Produzione Prodotto naturale derivante da estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori, foglie, frutta e radici, con agg. di zucchero di canna bianco e aromi.

Gradazione alcolica 0% Alc. /Vol.

Formato 700ml

Valori nutrizionali (per 100ml)

Proteine: <0,1 g

Grassi: 0 g

di cui acidi grassi saturi: 0 g

Sale: 0,04 g

Carboidrati: 35 g

di cui zuccheri: 32 g

di cui polioli: 3 g

Energia: 140 kCal / 595 kJ



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Al naso emergono inconfondibili note dolci di mandorla e caramello.

Sapore Al palato è morbido, vellutato, pieno e dolce, bilanciato da una nota profonda di fava tonka. Emergono intensi rimandi a mandorla, caffè, zucchero caramellato e cacao.

Finale Il finale è lungo con una persistente nota di mandorla tostata e vaniglia.

Temperatura di servizio 5/7° C



VAREDO / ITALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO

