

Lacinio Liquori nació como una startup innovadora en diciembre de 2019 de la pasión de Michele y Davide. Somos dos jóvenes emprendedores de Crotona y amigos desde niños, cuando jugábamos en el mismo barrio. Hijos de una enfermera y un trabajador, al crecer tomamos caminos diferentes: trabajo, universidad, etc. – pero cada vez que regresábamos a Calabria y nos encontrábamos, resurgía en nosotros el deseo de hacer algo juntos, algo que pudiera hablar de nuestra tierra y de nuestros orígenes en la Magna Grecia. Hablando de aquellos personajes que hicieron grande esta parte del país, donde nació el término Italia: **una tierra que eligió Pitágoras, Faillo defendió y que Milón hizo gloriosa.** Esa antigua Calabria, que se asoma a las costas del mar Jónico, famosa por la fertilidad de su vegetación, la belleza de sus mujeres y la salud de todo el territorio. **Nunca nos rendimos.** Fascinados y orgullosos de la historia antigua de nuestro territorio, hemos intentado recuperar la memoria histórica, los sabores, el pasado glorioso y la cultura a través de la autenticidad de un producto inspirado en **Milo di Kroton, el mayor atleta y guerrero de la Magna Grecia,** Reconocido todavía hoy como el padre del culturismo moderno y del entrenamiento continuo. Ganó las Olimpiadas en 28 ocasiones, del 540 al 512 a.C., en todas las especialidades de la época y en las cuatro ciudades donde se celebraron. Su fuerza indomable, sus hazañas y sus proporciones sobrehumanas han llegado hasta nosotros a través de historias y leyendas que ensalzan su **espíritu ganador.** Cuenta una leyenda que: **Milón, al regresar de sus hazañas, finalizaba los banquetes con un néctar preparado por las doncellas del templo e inspirado por la diosa Hera, para agradecerle su devoción como guardián del templo y su arboleda sagrada. Con cada sorbo, su espíritu indomable se beneficiaba, se fortalecía y se refrescaba.** Probablemente una bebida a base de vino aromatizada con esencias también útil para la conservación. **La búsqueda de la antigua receta comenzó desde ese bosque sagrado.** Durante más de dos años, con la pasión por la historia y la naturaleza que heredamos de nuestros abuelos, estudiamos las hierbas, raíces, bayas y frutos que se utilizaban en la época y se encontraban en aquel bosque, refinando lo que ya se hacía por tradición en la familia. **Descubrimos** que en Calabria recolectaban mirto y hacían infusiones de cítricos con frutos dulces y piel amarga; Se aprovecharon las propiedades del regaliz típico de Calabria, la miel, el enebro, la quina, el ajenojo, la genciana, una hierba medicinal y digestiva utilizada también para desinfectar las heridas en las batallas, el ruibarbo, un potente antiinflamatorio, y la angélica, utilizada en la antigüedad como digestivo pero también como tónico tonificante y para el tratamiento de estados depresivos. Entendimos que ese bosque sagrado era verdaderamente un lugar único, rico en cítricos, plantas medicinales, raíces y secretos que nos permitieron crear **la receta perfecta, de la cual Milone es custodio.** Esa investigación y compromiso constante nos llevaron a ganar el campeonato mundial de bebidas espirituosas en **Londres en 2022,** obteniendo los premios como **Mejor Amaro del Mundo y Mejor Amaro Italiano, en 2023 Medalla de Oro** en el concurso mundial de **Bruselas** y en **2024 Ampolla de Oro en Milán.** Hoy nuestra producción y nuestro compromiso han sido recompensados 18 veces a nivel italiano e internacional, y esto nos da valor. Creemos que esto se debe a la calidad de los botánicos de Calabria y al hecho de que, en nuestras recetas, intentamos revivir, después de tres milenios, la autenticidad, la fuerza y la atmósfera de la época de Milo, cuyas hazañas, proporciones sobrehumanas y su espíritu ganador hicieron para él un recuerdo inmortal.



DESCUBRE LOS NUESTROS
MIXOLOGÍA



LACINIO
LIQUORI

Domicilio social y lugar
de producción
Lacinio SRL Via G. Mercalli, 16 Z.I.
88900 Crotona (KR) - Italia
PEC: lacinio@pec.it
CIF: IT03714460791

Centralita
+39 0962 937186

Puaj. Comercial
commerciale@lacinio.com

Puaj. Administración
amministrazione@lacinio.com

Correo electrónico:
info@lacinio.com
info@amaromilone.it



Perfil de la empresa

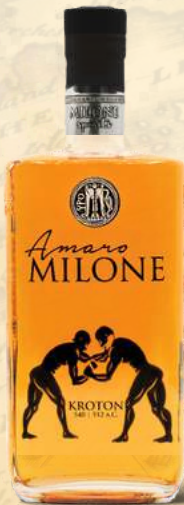


MILONE®
Spirito vincente

MILONE
spirits



www.milonespirits.com



Amaro MILONE® Spiritu vincente

Excelente digestivo, tónico, de sabor fuerte y decidido. Nuestra búsqueda de aromas y hierbas para la infusión perfecta que recupere el sabor de la tradición de un tiempo perdido se compone de 21 elementos entre hierbas, raíces, frutos del bosque y cítricos. **35%vol.**

BOTÁNICOS PRINCIPALES

Genciana, ruibarbo, angélica, bayas de enebro, anís estrellado y cítricos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir a temperatura de nevera (0-4°) para apreciar sus aromas y sabor o, alternativamente, del congelador.

PREMIOS

- 2023 - Medalla de ORO en el World Spirits Competition de Bruselas
- 2022 - 1er lugar MEJOR Amaro en la categoría de amargos de la WDA Londres
- 2022 - 1er lugar MEJOR categoría de amargo italiano WDA - Londres
- 2022 - 3er lugar en el cat. mundial. Botella WDA DESIGN - Londres



MILONE NERO® AMARISSIMO DI CALABRIA

Un amargo para los amantes del sabor intenso. La quina junto con el resto de hierbas hacen de Milone Nero un licor para los paladares más exigentes que buscan un retrogusto muy amargo, único, agradable al paladar y persistente. **40%vol.**

BOTÁNICOS PRINCIPALES

Quina, ajeno, genciana, ruibarbo, regaliz y naranja amarga.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir a temperatura de frigorífico (0-4°) para apreciar los aromas y el sabor o, alternativamente, con un cubito de hielo. No recomendado para uso en congelador.

PREMIOS

- 2024 - Ampolla d'ORO Mejor Guía Amaro del Espíritu Nativo - Milán
- 2023 - Medalla de PLATA en el World Spirits Competition de Bruselas
- 2022 - 1° puesto Mejor Diseño de Etiqueta World Liqueur Awards - Londres
- 2022 - 1° puesto en los Design Gold World Liqueur Awards - Londres
- 2022 - 3er lugar en el cat. mundial. Botella WDA DESIGN - Londres



LIMONE® LIMONCELLO LUNATICO

El limoncello de mal humor LIMÓN: anagrama de "Milone" y de mal humor porque según una antigua tradición y receta antigua los limones se recolectaban por la noche, preferiblemente durante las fases de luna nueva para mantener la cáscara y sus propiedades intactas y sin alteraciones de la luz solar. rayos y temperaturas diurnas.

También nos inspiramos en el Lunario Limón: una variedad de limón que se regenera y vuelve a florecer por la noche, bajo el cambio de luna nueva. Sin gluten. **30%vol.**

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir a temperatura de nevera (0-4°) para apreciar sus aromas y sabor o, alternativamente, del congelador.



MIYA® LIQUIRIZIA RADICALE

El regaliz radical está dedicado a "MYIA", esposa de Milón e hija de Pitágoras, una de las primeras mujeres "RADICALES" porque fue una filósofa y moderadora que atesoraba los valores de armonía del pitagorismo, del culto a la mens sana en corpore sano. El regaliz en Calabria es una tradición, un producto de la tierra y de la cultura que a lo largo de los siglos ha adquirido una importancia cada vez mayor en toda la costa jónica. Sin gluten. **25%vol.**

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir a temperatura de nevera (0-4°) para apreciar sus aromas y sabor o, alternativamente, del congelador.

PREMIOS

- 2022 - 2do lugar Categoría Digestivo - World Liqueur Awards - Londres



40% vol.

MILONE® GRAPPA BIANCA

Nuestra grappa es suave, sincera como la ves, transparente, incolora, sin transformaciones, con un aroma delicado y un sabor seco, suave y limpio. Elaborada para nosotros según nuestro gusto e indicaciones y con un método tradicional discontinuo, pero por quienes realmente saben hacer grappa. Para dar esta calidad superior, un destilador debe trabajar y quemar durante años, con amor y experiencia. **40%vol.**



40% vol.

MILONE® BARRICADA GRAPPA

Nuestra grappa barricada es suave, elaborada para nosotros según nuestro gusto e indicaciones, con un método tradicional discontinuo, con orujos frescos de viñas seleccionadas y envejecido durante un mínimo de 12 meses en barrica de roble, donde adquiere un color y aroma ambarinos. calidad superior. **40%vol.**

MILONE® ZERO® AMARO SENZA ALCOL



AMARGO DIGESTIVO SIN ALCOHOL

es el bitter sin alcohol que revoluciona las sobremesas y la coctelería, ofreciendo a todos la oportunidad de disfrutar de una auténtica experiencia digestiva sin renunciar al sabor. Con su mezcla equilibrada de genciana, cítricos y sabores naturales, está diseñado para quienes buscan una elección ligera y agradable, manteniendo la esencia tradicional de un amargo clásico, pero sin alcohol. ¡Perfecto para cualquier ocasión! **CERO alcohol, CERO compromisos. 0% vol.**