

Lacinio Liquori est née en décembre 2019 en tant que start-up innovante de la passion de Michele et Davide. Nous sommes deux jeunes entrepreneurs de Crotona et amis depuis que nous sommes enfants, lorsque nous jouions dans le même quartier. Fils d'infirmière et d'ouvrier, en grandissant, nous avons emprunté des chemins différents : travail, université, etc. – mais chaque fois que nous retournions en Calabre et que nous nous reconcentrions, le désir de faire quelque chose ensemble refait surface en nous, quelque chose qui pourrait raconter notre terre et nos origines de la Grande Grèce. Parlons de ces personnages qui ont fait la grandeur de cette partie du pays, où est né le terme Italie : **une terre que Pythagore a choisie, que Faïlo a défendue et que Milon a rendue glorieuse.** Cette ancienne Calabre, dominant les côtes de la mer Ionienne, célèbre pour la fertilité de sa végétation, la beauté de ses femmes et la salubrité de tout son territoire. **Nous n'avons jamais abandonné.** Fascinés et fiers de l'histoire ancienne de notre territoire, nous avons essayé de récupérer la mémoire historique, les saveurs, le passé glorieux et la culture à travers l'authenticité d'un produit inspiré de **Milo di Kroton, le plus grand athlète et guerrier de la Magna Grèce,** reconnu encore aujourd'hui comme le père de la musculation moderne et de la formation continue. Il remporta les Jeux olympiques 28 fois, de 540 à 512 avant JC, dans toutes les spécialités de l'époque et dans les quatre villes où ils se déroulèrent. Sa force indomptable, ses exploits et ses proportions surhumaines nous sont parvenus à travers des histoires et des légendes qui vantent son esprit de vainqueur. Une légende raconte que : **Milo, au retour de ses exploits, terminait les banquets avec un nectar préparé par les servantes du temple et inspiré par la déesse Héra, pour le remercier de son dévouement en tant que gardien du temple et de son bosquet sacré. À chaque gorgée, son esprit indomptable en était bénéficié, renforcé et rafraîchi.** Probablement une boisson à base de vin aromatisée avec des essences également utiles pour la conservation. **La recherche de l'ancienne recette a commencé directement dans cette forêt sacrée.** Pendant plus de deux ans, avec la passion pour l'histoire et la nature que nous avons héritée de nos grands-parents, nous avons étudié les herbes, les racines, les baies et les fruits qui étaient utilisés à l'époque et trouvés dans cette forêt, affinant ce que la tradition faisait déjà en la famille. **Nous avons découvert** qu'en Calabre, on récoltait le myrte et on préparait des infusions d'agrumes aux fruits sucrés et à l'écorce amère ; on a exploité les propriétés de la réglisse typique de Calabre, du miel, du genévrier, du quinquina, de l'absinthe, de la gentiane, une plante médicinale et digestive également utilisée pour désinfecter les blessures de combat, de la rhubarbe, un puissant anti-inflammatoire, et de l'angélique, utilisée dans l'Antiquité comme un digestif mais aussi comme tonique revigorant et pour le traitement des états dépressifs. Nous avons compris que cette forêt sacrée était vraiment un lieu unique, riche en agrumes, plantes médicinales, racines et secrets qui nous ont permis de créer **la recette parfaite, dont Milone est le gardien.** Cette recherche et cet engagement constant nous ont amenés à remporter le championnat du monde des spiritueux à **Londres en 2022,** en obtenant les **prix de Meilleur Amaro du monde et Meilleur Amaro italien,** en **2023 Médaille d'Or** au concours mondial de **Bruxelles** et en **2024 Ampolla d'Or à Milan.** Aujourd'hui, notre production et notre engagement ont été récompensés 18 fois au niveau italien et international, et cela nous donne du courage. Nous pensons que cela est dû à la qualité des plantes calabraises et au fait que, dans nos recettes, nous essayons de faire revivre, après trois millénaires, l'authenticité, la force et l'atmosphère de l'époque de Milo dont les exploits, les proportions surhumaines et son esprit de vainqueur ont fait lui un souvenir immortel.



Siège social et site de production

Lacinio SRL
Via G. Mercalli, 16 Z.I.
88900 Crotona (KR) - Italie
PEC : lacinio@pec.it
Numéro de TVA: IT03714460791

Standard
+39 0962 937186

Pouah. Commercial
commerciale@lacinio.com

Pouah. Administration
amministrazione@lacinio.com

e-mail:
info@lacinio.com
info@amaromilone.it



Profil de l'entreprise



DÉCOUVREZ NOS
MIXOLOGIE



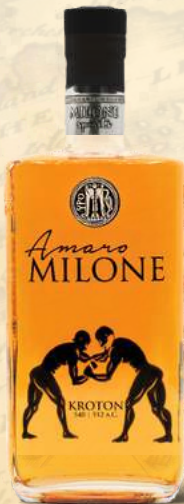
MILONE®

Spirito vincente

MILONE
spirits



www.milonespirits.com



Amaro MILONE®

Spirite vincente

Excellent digestif, tonifiant, au goût fort et décisif. Notre recherche d'arômes et d'herbes pour l'infusion parfaite qui met en lumière la saveur de la tradition d'un temps perdu est composée de 21 éléments dont des herbes, des racines, des baies et des agrumes. **35% vol.**

PRINCIPALES PLANTES

Gentiane, rhubarbe, angélique, baies de genièvre, anis étoilé et agrumes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à température du réfrigérateur (0-4°) pour apprécier ses arômes et son goût ou, alternativement, au congélateur.

RÉCOMPENSES

- 🏆 2023 - Médaille d'OR au World Spirits Competition à Bruxelles
- 🏆 2022 - 1ère place BEST Amaro dans la catégorie World WDA bitters - Londres
- 🏆 2022 - 1ère place MEILLEUR catégorie bitters Amaro WDA italiens - Londres
- 🏆 2022 - 3ème place au monde cat. Bouteille WDA DESIGN - Londres



MILONE NERO®

AMARISSIMO DI CALABRIA

Un bitter pour les amateurs de saveur intense. Le quinquina et les autres herbes font de Milone Nero une liqueur destinée aux palais les plus exigeants à la recherche d'un arrière-goût très amer, unique, agréable en bouche et persistant. **40% vol.**

PRINCIPALES PLANTES

Quinquina, absinthe, gentiane, rhubarbe, réglisse et orange amère.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à température du réfrigérateur (0-4°) pour apprécier les arômes et le goût ou, alternativement, avec un glaçon. Non recommandé pour une utilisation au congélateur.

RÉCOMPENSES

- 🏆 2024 - Ampolla d'ORO Meilleur Amaro Guide de l'esprit autochtone - Milan
- 🏆 2023 - Médaille d'ARGENT au World Spirits Competition à Bruxelles
- 🏆 2022 - 1er prix Best Best Label Design World Liqueur Awards - Londres
- 🏆 2022 - 1er prix Design Gold World Liqueur Awards - Londres
- 🏆 2022 - 3ème place au monde cat. Bouteille WDA DESIGN - Londres



LIMONE®

LIMONCELLO LUNATICO

Le limoncello moody LEMON: anagramme de "Milone" et moody car selon une vieille tradition et recette ancienne les citrons étaient récoltés la nuit, de préférence pendant les phases de nouvelle lune afin de garder la peau et ses propriétés intactes et sans altérations du soleil. rayons et aux températures diurnes.

Nous nous inspirons également du Lunario Lemon : une variété de citron qui se régénère et refléurit la nuit, sous le changement de nouvelle lune. Sans gluten.

30% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à température du réfrigérateur (0-4°) pour apprécier ses arômes et son goût ou, alternativement, au congélateur.



MIYA®

LIQUIRIZIA RADICALE

La réglisse radicale est dédiée à "MYIA", épouse de Milo et fille de Pythagore, l'une des premières femmes "RADICALES" car elle fut philosophe et modératrice qui chérissait les valeurs d'harmonie du pythagore, du culte de la mens sana en corps sain. La réglisse en Calabre est une tradition, un produit du terroir et de la culture qui, au fil des siècles, a acquis une importance toujours plus grande sur toute la côte ionienne. Sans gluten. **25% vol.**

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à température du réfrigérateur (0-4°) pour apprécier ses arômes et son goût ou, alternativement, au congélateur.

RÉCOMPENSES

- 🏆 2022 - 2ème place Catégorie Digestif - World Liqueur Awards - Londres



40% vol.

MILONE®

GRAPPA BIANCA

Notre grappa est douce, sincère, comme vous la voyez, transparente, incolore, sans transformations, avec un arôme délicat et un goût sec, doux et propre. Fabriqué pour nous selon nos goûts et indications et avec une méthode traditionnelle discontinuée, mais par ceux qui savent vraiment faire de la grappa. Pour donner cette qualité supérieure, un distillateur doit travailler et brûler pendant des années, avec amour et expérience. **40% vol.**



40% vol.

MILONE®

GRAPPA BARRICATA

Notre grappa barricadée est douce, élaborée pour nous selon nos goûts et indications, avec une méthode traditionnelle discontinuée, avec du marc frais de vignes sélectionnées et vieillie pendant au moins 12 mois en fûts de chêne, où elle acquiert une couleur et un arôme ambrés. qualité supérieure. **40% vol.**

MILONE ZERO®

AMARO SENZA ALCOL



AMER DIGESTIF SANS ALCOOL

C'est le bitter sans alcool qui révolutionne l'après-repas et la mixologie, offrant à chacun la possibilité de vivre une expérience digestive authentique sans renoncer au goût. Avec son mélange équilibré de gentiane, d'agrumes et d'arômes naturels, il est conçu pour ceux qui recherchent un choix léger et agréable, conservant l'essence traditionnelle d'un bitter classique, mais sans alcool. Parfait pour toute occasion ! **ZÉRO** alcool, **ZÉRO** compromis. **0% vol.**