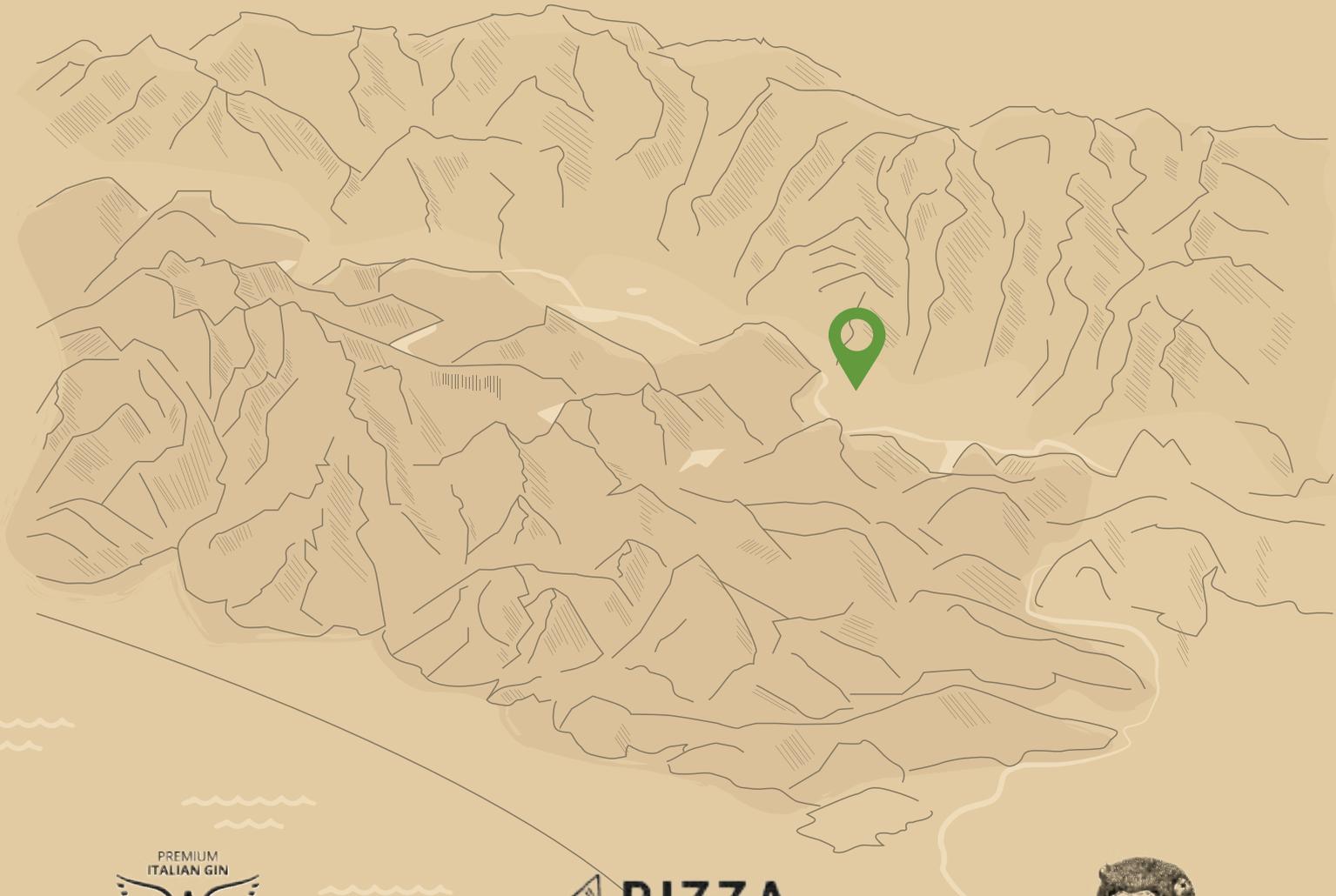




DISTILLERIA

AD IMPATTO ZERO



| | | |
|-------------|---------|---|
| 01. | PAG. 06 | DISTILLERIA INDIE |
| 02. | PAG. 10 | LA NOSTRA MISSION |
| 03. | PAG. 12 | LA NOSTRA STORIA |
| 04. | PAG. 14 | CRESCITA BUSINESS |
| 05. | PAG. 18 | PARLANO DI NOI |
| 06.1 | PAG. 22 | AMBROSIA GIN |
| 06.2 | PAG. 30 | AMARO DEL RICCIO |
| 06.3 | PAG. 38 | LINEA DISTILLERIA |
| 06.4 | PAG. 44 | DANDI VERMOUTH |
| 07. | PAG. 50 | DISTILLERIA WORLDWIDE |
| 08. | PAG. 52 | TOUR & EVENTI IN DISTILLERIA |
| 09. | PAG. 60 | PIZZA INDIE |
| 10. | PAG. 66 | REPORT DATI |

In questo breve deck troverai tutte le informazioni riguardo INDIE GROUP, come la sua storia, gli obiettivi futuri e descrizione dettagliata di ogni prodotto.



LA MESCITA

DISTILLERIA
INDIE

ENOTECA ITALIANA



DISTILLERIA NELLE MONTAGNE

DISTILLERIA INDIE NASCE IN TOSCANA, TRA LE ALPI APUANE E L'APPENNINO TOSCANO, IMMERSA NEL VERDE E LONTANA DALLE GRANDI CITTÀ



DISTILLERIA INDIE

Distilleria Indie si trova a San Pietro in Campo in provincia di Lucca, a pochi km dal borgo storico di Barga. Viene fondata nel 2022 dai giovani produttori di Ambrosia Gin che decidono di aprire una distilleria di proprietà e spostare in Garfagnana la produzione. Da quel momento Distilleria si è aperta a nuovi brand e ha ampliato il suo mercato anche alla ristorazione e cibo italiano di qualità.

DISTILLERIA INDIE È UNA REALTÀ UNICA CHE PRODUCE E DISTRIBUISCE PRODOTTI IN MODO SOSTENIBILE E INVESTE NELLA PROMOZIONE DEL SUO TERRITORIO.

MOLTO PIÙ DI UNA SEMPLICE DISTILLERIA — UNO SPAZIO PER EVENTI, MASTERCLASS, TOUR, UN LOCALE CON COCKTAIL BAR, UN'ATTIVITÀ GIOVANE CHE INVESTE SULLA SOSTENIBILITÀ E BRAND INNOVATIVI.

Alla Distilleria Indie, artigianalità e innovazione si incontrano per creare prodotti che si distinguono per qualità e autenticità. Ogni fase del processo produttivo è curata con estrema attenzione, grazie all'utilizzo di un alambicco Müller di piccola taglia con una capacità di 220 litri. Questo approccio permette di lavorare con precisione e dedizione, garantendo che ogni lotto rifletta il carattere unico della distilleria.

Dalla selezione accurata di botaniche provenienti dal territorio locale al processo di infusione in una base alcolica ad alta gradazione, ogni dettaglio è studiato per esaltare gli aromi e il profilo gustativo del prodotto finale. L'acqua purissima dell'Appennino Tosco-Emiliano gioca un ruolo essenziale, aggiungendo un tocco distintivo ai distillati e consolidando il profondo legame della distilleria con il territorio.

In linea con i valori di sostenibilità, l'intero processo di distillazione è alimentato dall'energia prodotta dall'impianto fotovoltaico presente in distilleria.

Questo impegno verso l'ambiente non solo riduce l'impatto ecologico, ma rappresenta anche la missione della distilleria di produrre con integrità e rispetto per il pianeta.

Distilleria Indie è un'azienda sostenibile in quanto compensa le sue emissioni di CO2 investendo in progetti di sostenibilità sociale e ambientale con all'attivo 10 progetti di preservazione dell'habitat e dell'ecosistema di alcune zone del mondo. Questo ha permesso, grazie all'appoggio delle comunità locali, di salvaguardare centinaia di specie animali, oltre 30 mila di specie vegetali e salvare migliaia di ettari di terra (pag.66).

Distilleria Indie non è solo una distilleria. Grazie alla sua struttura dotata di numerosi spazi, Distilleria Indie si presenta come una location ideale per ospitare eventi privati, cene aziendali, ma anche eventi musicali e festival. È un punto di ritrovo locale pensato per avvicinare i giovani a un concetto di consumo più sostenibile e a una mixology di qualità, realizzata con ingredienti a km 0.

Al suo interno si svolgono masterclass, incontri degustativi con aziende, privati e influencer.

Nel 2023, Distilleria Indie si è espansa nel settore della ristorazione, inaugurando alle porte del borgo storico di Barga **Pizza Indie**, un pub e pizzeria che combina il cibo italiano di qualità con la mixology, utilizzando i prodotti della vicina distilleria (pag.60).



INDIE STORE

ALL'INTERNO DELLA DISTILLERIA È PRESENTE UNA ZONA DEDICATA ALLO STORE INDIE, DOVE È POSSIBILE ACQUISTARE IN LOCO I PRODOTTI ASSIEME A GADGETS E MERCHANDISING.



COCKTAIL BAR

LA MESCITA È IL COCKTAIL BAR DELLA DISTILLERIA INDIE. È UNA ZONA DEDICATA ALLA DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI, ADATTA AD EVENTI, INCONTRI E CENE NUMEROSE.



DISTILLERIA

AL CENTRO DELLA STRUTTURA È PRESENTE LA ZONA DI DISTILLAZIONE COMPLETAMENTE A VISTA GRAZIE A FINESTRE IN VETRO, PENSATA PER GARANTIRE LA MASSIMA TRASPARENZA NEL CICLO DI PRODUZIONE.





MISSION

LA NOSTRA MISSION È QUELLA DI CREARE ESPERIENZE AUTENTICHE ATTRAVERSO DISTILLATI ARTIGIANALI D'ECCELLENZA, ISPIRATI DA UNA VISIONE GIOVANE E INNOVATIVA. UNENDO TRADIZIONE E INNOVAZIONE, CI IMPEGNIAMO A PROMUOVERE LA QUALITÀ, LA SOSTENIBILITÀ E A VALORIZZARE IL TERRITORIO UNICO DELLA GARFAGNANA, DOVE SELEZIONIAMO LE BOTANICHE E REALIZZIAMO CON CURA I NOSTRI PRODOTTI.

ARTIGINALITÀ

ALLA DISTILLERIA INDIE, L'ARTIGIANALITÀ NON È SOLO UN METODO, MA UNA VERA E PROPRIA FILOSOFIA.

Ogni fase della produzione, dalla selezione delle botaniche locali al processo di distillazione, è curata con la massima attenzione ai dettagli e alla qualità. Utilizziamo alambicchi di piccola capacità per garantire un controllo preciso e preservare al meglio gli aromi e le caratteristiche uniche dei nostri ingredienti. Ogni prodotto che creiamo racconta una storia di passione, dedizione e rispetto per la tradizione, reinventata con uno sguardo fresco e moderno.

SOSTENIBILITÀ

LA SOSTENIBILITÀ È IL PRINCIPIO GUIDA DI OGNI FASE DELLA PRODUZIONE DI TUTTI I NOSTRI LIQUORI E DISTILLATI. UTILIZZIAMO ENERGIE RINNOVABILI, ADOTTIAMO PRATICHE DI RIUTILIZZO E RICICLO E OTTIMIZZIAMO TUTTI I PROCESSI.

Siamo orgogliosi di far parte dell'1% delle aziende più sostenibili in Italia, un risultato che testimonia il nostro impegno concreto verso la tutela dell'ambiente. Negli ultimi tre anni, le nostre iniziative hanno permesso di compensare oltre 50.000 kg di CO2, contribuendo attivamente alla salvaguardia del nostro pianeta. Grazie a progetti che ci sostengono e tengono traccia del nostro impatto, Distilleria è diventato un brand climate-neutral.

INNOVAZIONE

DISTILLERIA INDIE È UN'AZIENDA FONDATA DA GIOVANI UNDER-30 CHE HANNO DECISO DI METTERE AL CENTRO DELLA PRODUZIONE I TEMI DELLA GENERAZIONE Z.

Distilleria Indie si propone di dialogare con le nuove generazioni, promuovendo un approccio al bere più consapevole e sostenibile. La presenza di brand come Ambrosia Gin in eventi di prestigio e nelle discoteche più esclusive d'Italia riflette l'obiettivo di avvicinare un pubblico giovane, comunicando l'importanza di scegliere prodotti di qualità, rispettosi dell'ambiente e legati al territorio.

OUR STORY

UN'AZIENDA NATA DA UN GRUPPO DI GIOVANI APPASSIONATI DI SPIRITS CHE NEL 2019 HANNO LANCIATO SUL MERCATO AMBROSIA GIN. NEL 2022 CON L'APERTURA DI DISTILLERIA INDIE, HA INTRODOTTI NUOVI BRAND SUL MERCATO E SI È ESPANSA VERSO NUOVI SETTORI, COME PIZZA INDIE, PENSATA PER UNIRE L'ESPERIENZA DELLA CUCINA ITALIANA CON LA MIXOLOGY DI QUALITÀ.

2019

NASCE AMBROSIA GIN

Nasce Ambrosia Gin, un nuovo gin con radici toscane che fa della sostenibilità il suo valore centrale.



2021

AMBROSIA SI ESPANDE IN ITALIA

Ambrosia lancia il progetto su scala nazionale tramite la piattaforma Mavolo, operando anche in export verso USA, Russia e Polonia.

2022

APERTURA DISTILLERIA INDIE



Viene creata Distilleria INDIE, una nuova distilleria di proprietà nel mezzo del verde dell'Appennino Toscano. L'idea di un polo produttivo sostenibile, innovativo ed artigianale diventa realtà.

2023

APERTURA PIZZA INDIE

Pizza INDIE apre le sue porte nel centro di Barga, la prima pizzeria che serve cocktails controllata da una Distilleria. Lo Spin Off permette di rafforzare il portfolio INDIE introducendo nuovi prodotti come l'Amaro del Riccio, con botaniche di altissima qualità e locali.



2024

INDIE GROUP

INDIE GROUP raggiunge quota 40'000 bottiglie prodotte e sfonda il milione di fatturato consolidato, chiudendo con 1,2+ mln di euro.



BUSINESS INDIE & CRESCITA



CRESCITA DEL FATTURATO



1 BRAND

1 PRODUZIONE



1 PIZZERIA



**CRESCITA
BUSINESS**

DAL 2019 AL 2024, DISTILLERIA INDIE HA VISTO UNA CRESCITA DEL FATTURATO DA 29K A 1.2 MILIONI DI EURO. IL BRAND È PARTITO CON AMBROSIA, UN GIN DI SUCCESSO, PER POI ESPANDERSI CON L'APERTURA DELLA DISTILLERIA E L'INTRODUZIONE DI NUOVI BRAND. INFINE, HA DIVERSIFICATO IL SUO BUSINESS CON PIZZA INDIE, UNENDO LA CUCINA ITALIANA ALLA MIXOLOGY DI QUALITÀ.



| | AMBROSIA GIN | AMARO DEL RICCIO | LINEA INDIE | DANDI VERMOUTH |
|---------------|--------------|------------------|-------------|----------------|
| VALUE SHARE % | 60% | 25% | 10% | 5% |



BEVI SOSTENIBILE



Ambrosia è il nostro impegno per un'esperienza del bere più sostenibile.



Saverio Bertagni
Co-founder & Director



Artigianalità e sostenibilità: i punti chiave di tutto ciò che facciamo e che produciamo.



Francesco Marcucci
Co-founder & Director



GEN-Z

IL TEAM DI DISTILLERIA È COMPOSTO DA RAGAZZI E RAGAZZE DELLA GENERAZIONE Z CON LA VOGLIA DI INVESTIRE SUL TERRITORIO E FARE SCELTE SOSTENIBILI IN RISPETTO DEL TERRITORIO. L'ETÀ MEDIA DELL'AZIENDA AL 2024 È DI 26,11 ANNI CALCOLATA SU 8 DIPENDENTI!

Il Sole 24 ORE

Distillati

Il gin sostenibile Ambrosia diventa «carbon negative» e cresce all'estero

Certificherà le emissioni del processo produttivo e planterà in Garfagnana alberi per assorbire una quantità di CO2 maggiore di quella immessa in atmosfera

di Silvia Pieraccini
28 maggio 2021



« Il gin italiano Ambrosia è «carbon negative»

🕒 2' di lettura

La sostenibilità ambientale entra anche nel mercato degli spirits, non solo con l'utilizzo di bottiglie in vetro o di brochure in carta al 100% riciclati, ma con un progetto – il primo così articolato – lanciato da **Ambrosia Premium Gin**, marchio nato sulle colline della Garfagnana (Lucca) nel 2019 dall'iniziativa di due giovani, Francesco Marcucci e Saverio Bertagni, 23 e 22 anni, e ora alla vigilia dello sviluppo internazionale.

Ambrosia ha deciso di costruire una **microdistilleria ad alambicco** nel comune di Barga e di diventare il **primo gin italiano "carbon negative"**: significa che certificherà le emissioni di anidride carbonica del processo produttivo e planterà nelle vallate della Garfagnana un numero di alberi tale da assorbire una quantità di CO2 maggiore di quella immessa in atmosfera.



TEDx ForteDeiMarmi
an independently organized TED event



COSA DICONO
DI NOI

AMBROSIA GIN HA CONSOLIDATO NEGLI ANNI LA PROPRIA REPUTAZIONE ATTRAVERSO COLLABORAZIONI CON REALTÀ DI RILIEVO, COME TEDx FORTE DEI MARMÌ, INFLUENCER COME PARLA SOSTENIBILE E ANDREA DAMANTE. È STATO INOLTRE PROTAGONISTA DI ARTICOLI SU IMPORTANTI TESTATE COME IL SOLE 24 ORE, BEVERFOOD E ILGIN.IT.

PORTFOLIO DISTILLERIA INDIE

TRA I BRAND PRINCIPALI DI DISTILLERIA INDIE TROVIAMO AMBROSIA GIN, AMARO DEL RICCIO GARFAGNINO, LINEA DISTILLERIA E DANDI VERMOUTH. DAL 2023 HA AMPLIATO LA PRODUZIONE PER CONTO TERZI, REALIZZANDO UNA VASTA GAMMA DI PRODOTTI: VODKA, GIN, DISTILLATI DI FRUTTA, SPIRITS COMPOUND, AMARI E LIQUORI. OGNI CREAZIONE RIFLETTE L'ARTIGIANALITÀ E L'ATTENZIONE PER LA QUALITÀ CHE CARATTERIZZANO IL LAVORO DI DISTILLERIA INDIE.



AMBROSIA GIN

**CARBON
NEUTRAL
GIN**

AMBROSIA GIN È L'EMBLEMA DELLA SOSTENIBILITÀ UNITA ALL'ECCELLENZA ARTIGIANALE. È IL PRIMO GIN AD IMPATTO ZERO ITALIANO. DISPONIBILE IN DUE VARIANTI, DAY EDITION E SICILY EDITION, AMBROSIA GIN INCARNA UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE, RENDENDOLO UN GIN VERSATILE E DI ALTA QUALITÀ.



06.1



AMBROSIA GIN

IL PRIMO GIN SOSTENIBILE IN ITALIA, CARATTERIZZATO DA UN GUSTO PREMIUM E REALIZZATO CON BOTANICHE LOCALI SELEZIONATE SUL TERRITORIO TOSCANO



IL GUSTO PREMIUM DI AMBROSIA

Ambrosia è fondata sui valori sostenibili rivolti alla società del futuro e sulla ricerca del gusto premium dell'italianità.

Ambrosia si impegna per diffondere il gusto dell'italianità grazie ad un sapore premium in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, promuovendo l'eccellenza del gin italiano, autentico ed artigianale. È il risultato di un'attenta selezione di ingredienti, con una particolare attenzione alle botaniche del territorio.

Ambrosia Gin è disponibile in due varianti. La Day Edition è caratterizzata da un gusto fresco e

delicato, perfetta per la miscelazione e per cocktail leggeri e raffinati. La Sicily Edition, invece, offre un'esperienza più intensa, ispirata ai sapori siciliani, ideale per chi cerca un gin dal carattere deciso e agrumato.

Ambrosia Gin è anche nota nel mondo giovanile per essere parte di eventi e discoteche tra le più esclusive di Milano e Roma. Con la sua presenza sempre più diffusa nelle notti italiane, Ambrosia è il protagonista di serate con lo scopo di portare nel mondo dei club un gusto premium e un concetto di bere sostenibile ai più giovani.

**SERIGRAFIA CERVE SPA
CERVE UTILIZZA DA 30 ANNI
SMALTI ORGANICI E IMPIEGA
ESCLUSIVAMENTE VERNICI
AD ACQUA SENZA SOLVENTI.**

**WILD GLASS
RICICLATO:
PROCESSO
PRODUTTIVO CHE
UTILIZZA LA MASSIMA
PERCENTUALE DI
VETRO RICICLATO
COMPATIBILE CON
IL PROCESSO DI
FUSIONE DEL VETRO
ANDANDO A RIDURRE
IL 20% DEGLI SPRECHI
PER OGNI BOTTIGLIA.**

CARBON-NEUTRAL

Ambrosia Gin adotta una serie di pratiche sostenibili sia nella produzione sia nel packaging della bottiglia.

La bottiglia è realizzata tramite wild-glass riciclato. Questo processo utilizza la massima percentuale di vetro riciclato compatibile con il processo di fusione del vetro, andando a ridurre gli sprechi del 20% per ciascuna bottiglia. Il vetro utilizzato è più leggero del 20% rispetto ad altri competitor e questo garantisce un minor impatto ambientale sia sui trasporti che sul processo produttivo. Anche la serigrafia realizzata da Cerve utilizza smalti organici e impiega vernici ad acqua senza solventi.

Ambrosia adotta la pratica del vuoto a rendere e questo processo ha permesso di riutilizzare ben 2200 bottiglie e di salvare 1.5 tonnellate di emissioni in un anno.



**VETRO PIÙ LEGGERO DEL 40%
RISPETTO AI COMPETITOR
GARANTISCE UN MINOR IMPATTO
AMBIENTALE SUI TRASPORTI E SUL
PROCESSO DI REALIZZAZIONE DELLA
BOTTIGLIA.**

DISTILLAZIONE DI AMBROSIA

Ambrosia nelle sue due versioni Day e Sicily, è realizzato interamente con botaniche colte sul territorio toscano, con l'aggiunta di limoni siciliani.

Ambrosia Gin Day edition è realizzato a partire dal ginepro toscano, tra i più prestigiosi d'Italia, che conferisce al gin un carattere aromatico e resinoso. I limoni siciliani provengono dall'azienda storica Campisi Citrus e aggiungono una nota agrumata e fresca che si fonde perfettamente con le note erbacee di salvia e rosmarino, creando un equilibrio perfetto tra freschezza e complessità. Ogni sorso di questo gin evoca il paesaggio naturale della Toscana, con la sua ricchezza di aromi e l'intensità del territorio.

Ambrosia Gin Sicily edition, invece, esprime la vivacità e la solarità della Sicilia. Anche in questo caso, il ginepro toscano è la base aromatica principale, ma l'aggiunta dei limoni di Campisi Citrus e delle arance tarocco, dolci e succose, dona un'energia fruttata e solare. Il peperoncino aggiunge una leggera piccantezza che conferisce un'inaspettata profondità al gin, mentre i fiori di zagara, simbolo della Sicilia,

portano una delicatezza floreale che completa l'armonia di questo distillato. Con Ambrosia Gin Sicily, ogni sorso racconta il calore, la passione e la tradizione di una terra ricca di colori e sapori.

Il processo di distillazione inizia con la macerazione delle botaniche in alcol puro.

La pre-miscelazione di alcol puro e acqua viene versata nel nostro distillatore Müller di piccola taglia con una capacità di 220 litri.

Il distillatore è alimentato elettronicamente e permette all'alcol di evaporare nel mix botanico. L'alcol evapora a 76° a differenza dell'acqua che evapora a 100°.

I vapori poi si condensano per restituire il prodotto finito, il distillato. Il prodotto viene tagliato con acqua pura proveniente dalle nostre montagne per arrivare alla percentuale di 40%, pronto per essere imbottigliato.

La distillazione è una fase cruciale che determina la qualità del gin, ed è proprio in questa fase che emerge la caratteristica freschezza e complessità delle botaniche, che danno vita all'Ambrosia Gin.





AMARO DEL RICCIO

Garfagnino

**AMARO
AL MIELE**

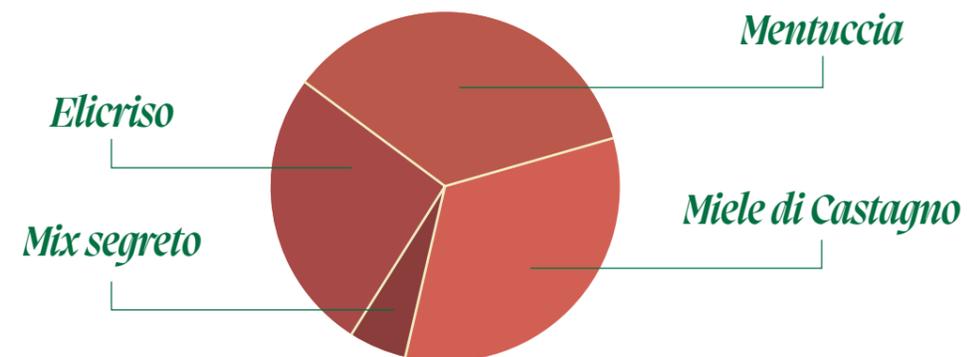
L'AMARO DEL RICCIO GARFAGNINO È L'AMARO ISPIRATO ALLE TERRE DELLA GARFAGNANA. QUESTO AMARO ARTIGIANALE CATTURA L'ANIMA AUTENTICA DELLA REGIONE, CON UNA COMBINAZIONE DI ERBE AROMATICHE LOCALI E UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA AMAREZZA E DOLCEZZA, CARATTERIZZATO DAL SAPORE DEL MIELE DI CASTAGNO



06.2

AMARO DEL RICCIO

AMARO DEL RICCIO GARFAGNANA: UN SAPORE CHE RIPORTA ALLA TRADIZIONE DELLA TERRA DELLA GARFAGNANA, REALIZZATO CON BOTANICHE LOCALI COME MENTUCCIA, ELICRISO E MIELE DI CASTAGNO



LA BOTTIGLIA RICHAMA L'ASPETTO ARTIGINALE ED AUTENTICO. L'ETICHETTA RIPORTA LA MAPPA DEI MONTI DELLA GARFAGNANA.

MIELE DI CASTAGNO

Il sapore che rende unico Amaro del Riccio è però il Miele di Castagno, sapore tipico della Garfagnana. Il suo utilizzo nel mix riduce notevolmente gli zuccheri nella bevanda.

Viene prodotto dalle api che si nutrono del nettare dei fiori di castagno, che fioriscono generalmente in estate. Questo miele ha un colore che varia dal dorato scuro al brunastro e un sapore deciso, con note di legno e un retrogusto persistente. Grazie alla sua origine, il miele di castagno è anche noto per le sue proprietà benefiche, tra cui quelle antibatteriche e antiossidanti, ed è spesso utilizzato nella medicina tradizionale per favorire la digestione e rafforzare il sistema immunitario.

I SAPORI DELLA GARFAGNANA

La zona della Garfagnana è la terra che ha ispirato il sapore dell'Amaro del Riccio. Una terra situata tra le Alpi Apuane e l'Appennino Tosco-Emiliano, caratterizzata da un paesaggio naturale montano, ricco di boschi, fiumi, e valli verdeggianti. La zona che ospita anche la Distilleria Indie.

La Garfagnana è famosa per i suoi prodotti tipici legati alla tradizione rurale. La cucina locale è influenzata dalle risorse naturali della zona, con piatti che utilizzano ingredienti freschi e genuini come funghi, formaggi, salumi e castagne. La combinazione di questi elementi naturali sono alla base dell'ispirazione del sapore dell'amaro. Dolce e aromatico, con note di erbe selvatiche, piante locali e spezie che crescono spontaneamente nelle montagne e nei boschi della regione.

In particolare, la sua composizione è caratterizzata dalla **Mentuccia**, una pianta aromatica tipica dei boschi e dei luoghi freschi, e fiorisce da giugno ad ottobre. Digestiva, rinfrescante, balsamica, energizzante, le sue proprietà interessano principalmente l'apparato digestivo e respiratorio.

È detta anche *Nepetella* poiché in antichità si pensava che avesse proprietà curative contro il morso dei serpenti, dal latino *nepa* = serpente.

Un'altra botanica prevalente nel mix di Amaro è l'**Elicriso**, una pianta spontanea molto comune nel Mediterraneo. Le sue foglie emanano un aroma caratteristico simile alla liquirizia, ed è utilizzato anche per le sue proprietà antiallergiche, antinfiammatorie, e per il benessere della pelle e delle vie respiratorie.



| | | |
|---|--------------------|----|
| Tipo Amaro | Gradazione 26.00% | IT |
| Botaniche Miele di Castagna, Elicriso, Mentuccia. | Capacità 70cl 50cl | |

PRODUZIONE DI AMARO DEL RICCIO

Il nostro processo di produzione dell'Amaro del Riccio inizia con l'alcol barricato, cui vengono aggiunte chips di legno all'interno di silos. Successivamente, viene introdotto alcol al 96%, che viene lasciato a riposo per un periodo di due settimane.

Durante questo tempo, il legno rilascia le sue caratteristiche aromatiche, conferendo all'alcol una complessità unica. Una volta trascorso questo periodo, l'alcol viene accuratamente filtrato e trasferito in un nuovo silo.

In questa fase, aggiungiamo un mix botanico selezionato, composto da una varietà di erbe e spezie che arricchiscono il prodotto con note aromatiche distintive. Inoltre, viene incorporato miele di castagno pastorizzato.

Il composto riposa per ulteriori 7 giorni, permettendo agli ingredienti di amalgamarsi completamente e sviluppare il sapore finale. Al termine di questo periodo, l'alcol viene imbottigliato a mano, e successivamente si procede con il processo di packaging, pronto per essere distribuito e gustato.





MADE IN TUSCANY
INDIE

PRODOTTO IN MODO ARTIGIANALE
AMARO DEL RICCIO
20% vol.
MIELE DI CASTAGNO

LINEA DISTILLERIA INDIE

LINEA
DELLA
CASA

LA LINEA DELLA CASA DELLA DISTILLERIA INDIE È PENSATA PER ESSERE UNA SOLUZIONE PIÙ ARTIGIANALE ED ECONOMICA DI ALCUNI NOSTRI DISTILLATI. INCLUDE LA VODKA, LA SAMBUCA, IL LIMONCELLO E IL GIN. SUL MERCATO È STATO LANCIATO ANCHE IL LIQUORE AL SAMBUCO, UN'EDIZIONE PREMIUM DELLA LINEA DISTILLERIA.

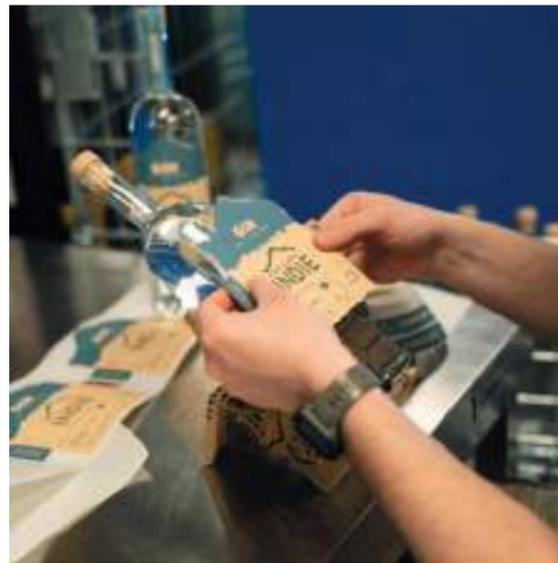


06.3



LINEA INDIE

LINEA DISTILLERIA È LA LINEA ARTIGIANALE PER ECCELLENZA.
LA LINEA PRESENTA IL GIN E LA VODKA.



ARTIGIANALITÀ E CONVENIENZA

Tre sapori artigianali: vodka, gin, e liquore ai fiori di sambuco.

La Vodka Indie è un liquore neutro che si distingue per la sua purezza. È prodotta principalmente dalla fermentazione di cereali come grano, orzo o segale. Dopo la fermentazione, il liquido viene distillato più volte per eliminare

impurità e ottenere una bevanda trasparente e liscia. La vodka Indie è caratterizzata dalla sua versatilità e viene utilizzata come base in numerosi cocktail.

Il Gin Indie deriva da una distillazione aromatica che si basa principalmente sull'infusione di bacche di ginepro toscano, che gli conferiscono il suo caratteristico sapore resinoso e speziato.

| | | |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------|
| TIPO VODKA | GRADAZIONE 40.2% | IT |
| BOTANICHE CEREALI | | VOLUME 1L |

VODKA

| | | |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| TIPO GIN DISTILLATO | GRADAZIONE 40.2% | IT |
| BOTANICHE GINEPRO TOSCANO | | VOLUME 1L |

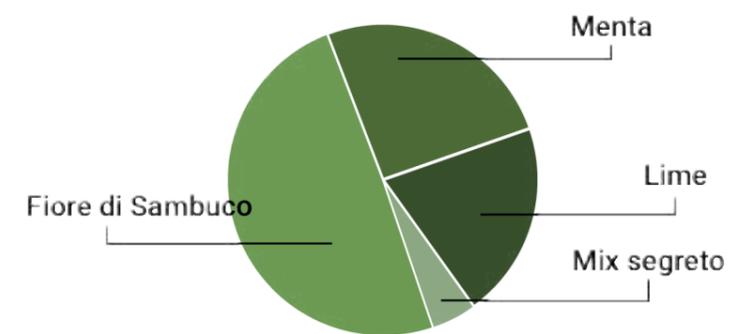
GIN

LIQUORE AL SAMBUCO

Liquore al Sambuco è un'edizione premium dedicata ai fiori di sambuco.

Noti per il loro profumo delicato e il loro sapore floreale, conferiscono al liquore una nota fresca e armoniosa. A questi si aggiungono la mentuccia, un'erba aromatica che dona un tocco di freschezza, e il lime, che bilancia il dolce dei fiori con una punta di acidità.

| | | |
|--|----------------------------|-----------------------|
| TIPO LIQUORE | GRADAZIONE 23.0% | IT |
| BOTANICHE FIORI DI SAMBUCO, MENTUCCIA, LIME | | VOLUME 0.7L |



LA BOTTIGLIA RIPORTA LA SILHOUETTE DEL MONTE PANIA, CHE SI TROVA PROPRIO DI FRONTE ALLA DISTILLERIA INDIE.





SOSTENIBILE
NOTE
SAMBUCO
70 cl 20% vol
PRODOTTO IN ITALIA
SANTALINI S.p.A. - VERONA

Garnish 1: Thin, dark, spiral-shaped items

Garnish 2: Yellowish, granular substance

DANDI VERMOUTH DI TOSCANA

VERMOUTH
TOSCANO

IL DANDI È UN VERMOUTH TOSCANO PRODOTTO E PENSATO DA BARTENDER PER BARTENDER. FACENDO RIFERIMENTO ALLA TRADIZIONE PERDUTA DEL VERMOUTH TOSCANO, DANDI È UN VERMOUTH ADATTO AL PALATO MODERNO, CON NOTE DI ARANCIO E RABBARBARO, PRODOTTO A PARTIRE DA VINO TOSCANO DI PICCOLA PRODUZIONE.

dandi

06.4



DANDI VERMOUTH

RIFACENDOSI ALLA TRADIZIONE DEL VERMOUTH DI TORINO, IL DANDI È UN VERMOUTH REALIZZATO A PARTIRE DAL VINO TOSCANO PRODOTTO NELLE COLLINE LUCCHESI



IL PRIMO VERMOUTH TOSCANO

Il Vermouth di Toscana è pensato e ideato per la miscelazione moderna con uno sguardo alle antiche tradizioni.

Il Vermouth è la bevanda alcolica italiana per eccellenza, legata indissolubilmente alla cultura dell'aperitivo che ci identifica nel panorama internazionale della mixology.

Il Vermouth di Torino è conosciuto in tutto il mondo come prodotto d'eccellenza italiano. Ma non molti sanno che anche la Toscana ha un retaggio tutto suo che riguarda questo vino fortificato, come testimoniano i libri del XVIII secolo come l'Oenologia Toscana di Cosimo Villifranchi.

DANDI È UN VERMOUTH CHE NASCE DALLA COLLABORAZIONE DI DUE BARTENDER, DAL LORO INCONTRO NELLA CITTÀ DI LUCCA.

Facendo riferimento a questa tradizione perduta, è stato creato il Dandi, un vermouth adatto al palato moderno, con note di arancio e rabarbaro, prodotto a partire da vino Toscano di piccola produzione.

Le note agrumate di arancio si uniscono armoniosamente a quelle erbacee del rabarbaro, creando una base fresca e vibrante.

Da gustare servito freddo o con ghiaccio, impreziosito con una scorza d'arancia o di limone; oppure impiegato nella preparazione dei cocktails, dove aggiunge una nota fresca e vivace.



VINO COLLINE LUCCHESI

Il vino è il protagonista indiscusso all'interno del vermouth.

Per la produzione di Dandi Vermouth di Toscana viene impiegato il vino di una piccola ma affermata azienda agricola delle colline lucchesi.

L'uvaggio è il tipico bianco Toscano delle Colline Lucchesi, composto da Vermentino, Trebbiano e Malvasia, con una piccola percentuale di Chardonnay ad arricchire questo blend composto da umili e sapienti professionisti.



UNA BOTTIGLIA DAL FASCINO RETRÒ, ISPIRATA ALLA TRADIZIONE DI QUESTA BEVANDA





Claudi
VERMOUTH
DI TOSCANA
ROSSO
2024

EV
CA

Tutel
Garanz

DISTILLERIA INDIE WORLDWIDE

EXPORT

DISTILLERIA INDIE NEGLI ULTIMI 2 ANNI HA ESPANSO NOTEVOLMENTE IL SUO BUSINESS IN TUTTO IL MONDO. TRA LE PRINCIPALI NAZIONI IN CUI ESPORTA I SUOI PRODOTTI TROVIAMO GLI STATI UNITI, IN PARTICOLARE LA FLORIDA, GERMANIA, POLONIA, CIPRO, SVIZZERA E GIAPPONE.

GERMANIA

POLONIA

CIPRO

SVIZZERA

GIAPPONE

U.S.A

07



DISTILLERIA TOUR & EVENTI

EVENTI

DISTILLERIA INDIE È UNO SPAZIO ADIBITO AD EVENTI PRIVATI COME CENE AZIENDALI E FESTE. INOLTRE DISTILLERIA OSPITA ALCUNI EVENTI PUBBLICI DURANTE L'ANNO, COME FESTIVAL E AFTER PARTY.

TOUR

IN DISTILLERIA INDIE È POSSIBILE PRENOTARE TOUR DEGUSTATIVI CHE INCLUDONO VISITA DELLA DISTILLERIA, UNA BREVE MASTERCLASS DI APERITIVO CON ABBINAMENTO CIBO.



TOUR DEGUSTATIVO

TOUR DEGUSTATIVI ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELLA DISTILLERIA
INDIE CON TASTING E MASTERCLASS



MASTERCLASS E TASTING

Il tour degustativo dalla durata di circa 1 ora e mezzo è pensato per piccoli gruppi da 2 a 15 persone disponibile in lingua sia inglese sia italiano.

Il tour degustativo di Distilleria Indie offre un'esperienza unica alla scoperta dei sapori e delle tradizioni che animano la distilleria. Durante il tour, gli ospiti vengono guidati attraverso il processo di produzione dei nostri distillati,

con particolare attenzione alla selezione delle botaniche e alla cura dei dettagli che contraddistinguono ogni prodotto. L'esperienza si arricchisce di una degustazione di distillati artigianali, accompagnati da spiegazioni approfondite sulle caratteristiche e gli abbinamenti perfetti tra cocktail e aperitivo. Un'opportunità imperdibile per scoprire la passione e la qualità che mettiamo in ogni bottiglia, immergendosi nell'atmosfera unica della distilleria.





EVENTI

DISTILLERIA INDIE OSPITA ALCUNI EVENTI LOCALI E ORGANIZZA FESTE PRIVATE, DAL CATERING ALLA MUSICA

FESTIVAL

Distilleria Indie è una location per festival esterni grazie al grande parcheggio adibito a palcoscenici e street food

A Settembre 2024 Distilleria Indie ha inaugurato il Festival Indie assieme a WØM FEST OFF, un evento di fine estate che porta noti artisti sul palco della Distilleria, organizzata con street food in collaborazione con Pizza Indie.



EVENTI PRIVATI

Nella Distilleria Indie è possibile organizzare feste e cene private grazie allo spazio del cocktail bar o in esterno.

Distilleria Indie organizza la musica live per gli eventi, entra in contatto con DJ o band, e organizza l'allestimento per la serata. Per il catering Distilleria Indie si appoggia al locale Pizza Indie e altre realtà locali.

AFTER PARTY

Distilleria Indie ha ospitato numerosi after party, molto frequentati dai giovani durante l'estate nel periodo delle maggiori manifestazioni nel paese di Barga.







PIZZA INDIE

PIZZA INDIE È UNA REALTÀ UNICA A STRETTO CONTATTO CON DISTILLERIA INDIE. UNA PIZZERIA, UN PUB, UN LUOGO DI RITROVO PER MUSICA LIVE, CIBO ITALIANO E MIXOLOGY DI QUALITÀ.

Nell'estate 2023 il team di Distilleria Indie ha inaugurato e ristrutturato un locale alle porte del centro storico di Barga. Si chiama Pizza Indie - Pub, Musica e Cocktails, nuovo punto di ritrovo della valle per giovani e non solo.

L'idea è quella di unire la tradizione del cibo italiano con una mixology di qualità, proponendo drink e cocktail list realizzati con distillati provenienti direttamente dalla vicina Distilleria Indie.

Pizza Indie non è solo una pizzeria. Più di una semplice pizzeria, Pizza Indie è un luogo dove l'innovazione incontra il gusto, offrendo esperienze uniche come cene a tema con menù e drink list speciali, pensate per celebrare ricorrenze come l'Oktoberfest o la Scottish Week. Quest'ultima, che si svolge nel cuore di Barga, rende omaggio alle radici storiche del borgo italo-scozzese.

L'estate apre 'Terrazza Indie', la terrazza con vista sulle Alpi Apuane dedicata agli aperitivi e ai dj set estivi.



IL LOCALE

IL LOCALE PRESENTA UN DESIGN INNOVATIVO CON AL SUO INTERNO UNA MOSTRA DI QUADRI DEDICATA ALLE ILLUSTRAZIONI E POSTER VINTAGE.



TERRAZZA INDIE

UNO SPAZIO ESCLUSIVO PENSATO PER RILASSARSI GUSTANDO COCKTAIL D'ECCELLENZA E AMMIRANDO LO SPETTACOLO NATURALE DELLE MONTAGNE ILLUMINATE DALLA LUCE DEI TRAMONTI ESTIVI.





PIZZA INDIE

PUB, MUSICA & COCKTAILS





REPORT

LIFE CYCLE ASSESMENT

In un mercato basato su claim o slogan senza basi scientifiche, Distilleria Indie vuole costruire il suo percorso di sostenibilità tramite **Life Cycle Assessment**. Andando quindi a stimare ogni processo o materia dalla sua creazione alla sua fine, rendendo ogni scelta basata su dati e studi scientifici.

STIMA DELLE EMISSIONI



UP2YOU, MUGO & CLIMATE STANDARD

Distilleria Indie ha calcolato il numero totale delle emissioni di CO2 grazie alle stime e alle verifiche accurate di Up2You e di Climate Standard. Di seguito sono riportate in dettaglio le sopracitate stime.

La nostra azienda si è affidata ad Up2You per calcolare la propria impronta ecologica e per ridurla tramite le compensazioni proposte. Climate Standard si è occupato di verificare e rilasciare l'etichetta di conformità alla neutralità climatica.



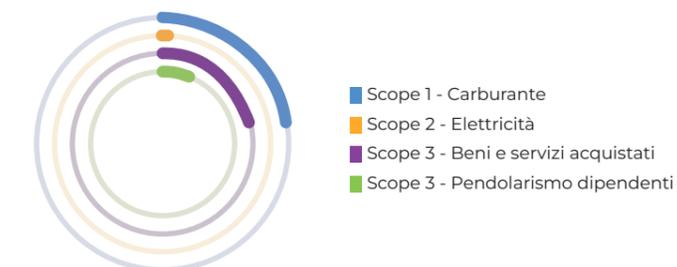
110t
TUTTE LE EMISSIONI
DI CO2 CATTURATA

10

STIME DI CLIMATE STANDARD COMPENSATE CON MUGO

Climate Standard utilizza un metodo di verifica conforme alla EU Green Claim Directive al fine di combattere le autodichiarazioni e il green washing. Al termine della verifica viene rilasciato un marchio di qualità ecologica valido 1 anno.

EMISSIONI ANNUALI DI CARBONIO

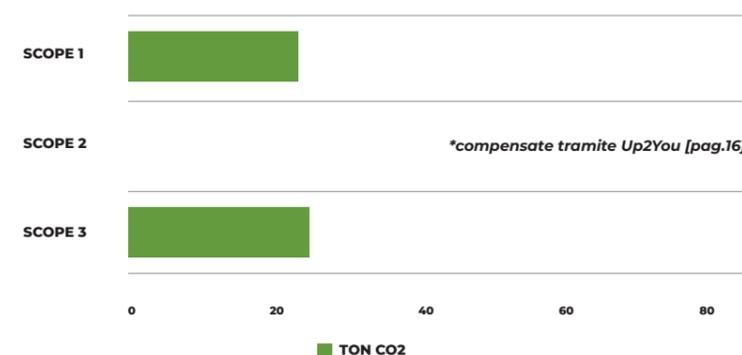


GHG SCOPE 1
22,55 tCO2e

GHG SCOPE 2
0,00 tCO2e

GHG SCOPE 3
24,56 tCO2e

EMISSIONI TOT
47,11 tCO2e



NOTE
Le emissioni Scope 1 includono le emissioni dirette provenienti da fonti possedute o controllate dall'azienda. Ciò potrebbe includere l'energia e il carburante in loco utilizzati nelle macchine o nei veicoli di proprietà dell'azienda.
Le emissioni Scope 2 includono le emissioni indirette derivanti dall'energia acquistata, come elettricità, vapore, calore o raffreddamento.
Le emissioni Scope 3 includono le emissioni a monte e a valle della catena del valore, come le emissioni di fornitori e clienti.

STRATEGIA COMPENSAZIONE CARBONIO

Tot emissioni compensate
21 tonnellate di CO2e

Emissioni totali
48 tonnellate di CO2e

L'azienda si è impegnata a compensare le restanti 27 tonnellate di CO2e entro la fine del 2024.

Mix progetti climatici

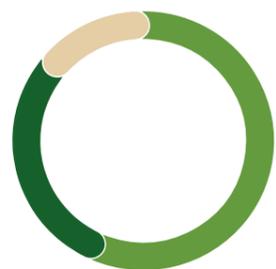
- Preservazione foreste – 15 ton CO2e
- Depurazione acque – 6 ton CO2e



REPORT

STIME DI UP2YOU

Up2You è una startup greentech e B Corp certificata che aiuta persone e aziende a ridurre il proprio impatto ambientale e ad azzerare le emissioni di CO2 per combattere il cambiamento climatico.



- Energie rinnovabili
- Rifeorestazione
- Preservazione boschiva

62,30 ton
CO2 catturata in 3 anni

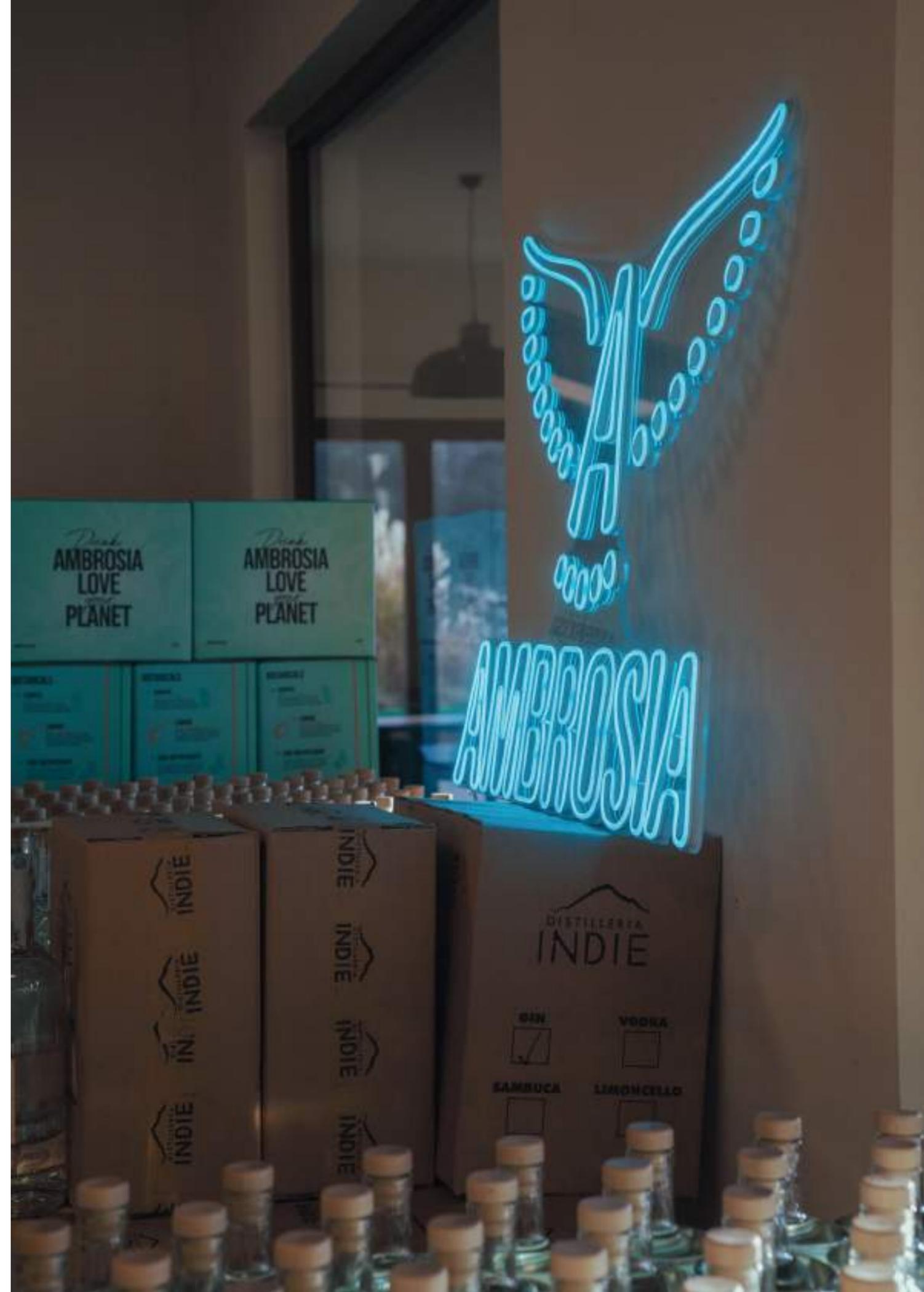
7
Progetti attivi

Tipologia di progetti sostenuti

Investiamo in un mix di Energie Rinnovabili, Preservazione boschiva e Rifeorestazione per garantire il raggiungimento sia di obiettivi sociali che ambientali.

SDG SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Gli SDG sono i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile, definiti dall'Organizzazione delle Nazioni Unite come strategia per ottenere un futuro migliore e più sostenibile per tutti. Distilleria Indie negli ultimi 3 anni è riuscita a raggiungere 15 dei 17 obiettivi dello sviluppo sostenibile.



REPORT

TIPOLOGIE DI PROGETTI SOSTENUTI

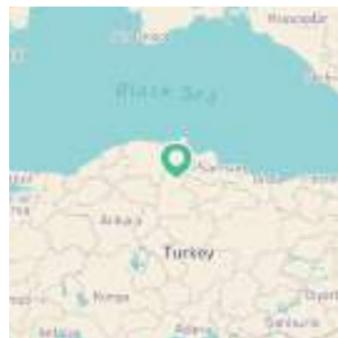
Compensiamo le nostre emissioni sostenendo più di 10 progetti di carattere sociale e ambientale per preservare l'habitat e l'ecosistema di alcune zone del mondo, grazie ad Up2You e Mugo.



The Envira Amazonia Project

Envira Amazonia permette la cattura annua di 1,2 milioni di tonnellate di CO₂ preservando 200.000 ettari di foresta. La foresta amazzonica è l'habitat di oltre 2 milioni di diverse specie animali.

400 Specie animali protette
30.000 Specie vegetali preservate
200.000 Ettari salvati



Boyabat Hydroelectric Power Plant

La centrale idroelettrica di Boyabat è un progetto con una capacità di 513 MW progettato e pianificato per essere costruito sul fiume Kızılırmak nelle giurisdizioni di Sinop e parzialmente nelle giurisdizioni delle province turche di Çankırı e Samsun.

1,370,000Mwh
 Energia rinnovabile prodotta annualmente



Cordillera Azul National Park REDD

L'obiettivo è di sconfiggere la deforestazione attraverso il rafforzamento della sicurezza tramite il coinvolgimento delle comunità locali. L'area di Cordillera Azul tocca più di 200 comunità raggiungendo circa 180.000 persone.

3.500 Specie animali protette
400.000 Specie vegetali preservate
1.353.190 Ettari salvati



Guanaré Forest Plantation Project

Il progetto protegge le oltre 320 specie animali che vivono nell'area, come l'armadillo meridionale. In Uruguay si osservano le ultime colonie selvatiche di questa specie.

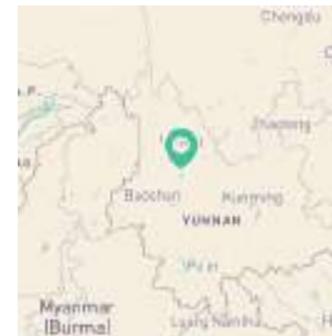
27 Specie animali protette
84 Specie vegetali preservate
21.298 Ettari salvati



Kariba REDD+ Project

Il progetto, situato nello Zimbabwe nord-occidentale, ha come scopo primario il coinvolgimento della popolazione locale per promuovere attività di conservazione dell'area forestale e cattura annualmente 6,5 milioni di tonnellate di CO₂.

98 Specie animali protette
59 Specie vegetali preservate
747.801 Ettari salvati



Heqing Solar Cooker Project

Il progetto è situato nella parte nord-occidentale della Cina, più precisamente nell'area rurale delle contee di Gaotai e Linze nella provincia di Gansu. Heqing Solar Cooker evita la dispersione annua di 144mila tonnellate di CO₂.

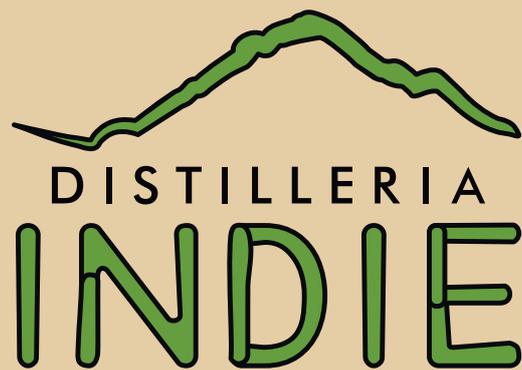
45Mwh
 Energia rinnovabile prodotta annualmente



Pakarab Fertiliser Co-Generation Power Project

Il progetto si trova nella provincia del Punjab, in Pakistan. Producendo elettricità rinnovabile, Pakarab Fertilizer riduce le emissioni dell'azienda di 120mila tonnellate di CO₂ all'anno.

30Mwh
 Energia rinnovabile prodotta annualmente



DISTILLERIA INDIE
VIA S.PIETRO IN CAMPO 55051
BARGA (LU)
P.IVA 02526730466

TEL
0583 398791
EMAIL
INFO@DISTILLERIAINDIE.COM