

F.LLI PISTONE

ISLAND PREMIUM SPIRITS

MADE IN SICILY SINCE 1998

CATALOGO 2024



OROMORO

IONICO
—GIN MARINO—

MALIUO'

Murika

GRAPPADINERO

DELLA
ROCCA

MON
GIN
BELLO

PIAZZA BOLOGNI



FRATELLI PISTONE: UNA STORIA DI SPIRITO TUTTA SICILIANA.

The Pistone Brothers, a story of Sicilian Spirit.

Nati sotto il vulcano attivo più alto d'Europa, circondati dal mare e da rigogliosi agrumeti, i **fratelli Pippo e Angelo Pistone** iniziano la loro attività nel 1998 concentrandosi sulla creazione di specialità spiritose a base di agrumi. L'azienda si fa subito apprezzare per la qualità e il gusto dei suoi infusi, capaci di omaggiare la tradizione in maniera sempre originale.

La svolta più importante avviene nel 2017, quando i Fratelli Pistone decidono di immettere sul mercato nuove specialità nate dall'esperienza e dalla sperimentazione costanti. Nasce così la **F.lli Pistone s.r.l.**, una realtà che, impiegando il *know-how* acquisito in 20 anni di esperienza, dà vita a prodotti innovativi, unici nel gusto e nello spirito.

*Born under the highest active volcano in Europe, surrounded by the sea and lush citrus groves, the **brothers Pippo and Angelo Pistone** began their business in 1998 focusing on the creation of spirit specialties based on citrus fruits. The company was immediately appreciated for the quality and the taste of its infusions, keeping true to the original tradition ways.*

*Things changed for the best in 2017, when the Pistone brothers decided to introduce new specialties into the market from successful experimentations and became **F.lli Pistone s.r.l.**, a reality that using the know-how acquired in 20 years of experience, it gives life to innovative products, unique in taste and spirit.*



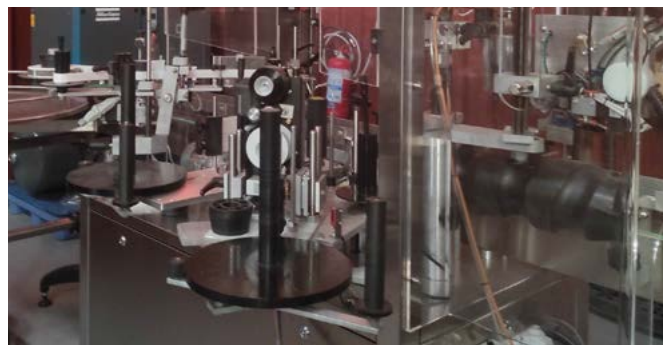
F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

FRATELLI PISTONE: L'AREA PRODUZIONE

Production Area

Oggi la Fratelli Pistone è un moderno e importante opificio di produzione di liquori e distillati con un potenziale produttivo di 2 milioni di bottiglie. Il reparto produttivo è diviso tra laboratorio di sperimentazione, zona di estrazione aromatica e distillazione, area di miscelazione e linea di imbottigliamento ed etichettatura. L'azienda è in grado di lavorare simultaneamente su due linee, garantendo sempre qualità ed efficienza.

Today Fratelli Pistone is a modern and important factory producing liqueurs and spirits with a production potential about 2 million bottles. Production department is divided between a testing laboratory, an aromatic extraction and distillation area, a mixing area, and a bottling and labeling line. The company is able to work simultaneously on two lines, always guaranteeing quality and efficiency.





OROMORO




Oromoro esprime pienamente il territorio dal quale prende forma. Dal distillato di Nero d'Avola in purezza ha preso la forza, dall'infuso delle scorze di Arance "Moro" di Sicilia la struttura.

Questa inedita fusione ha dato vita a un liquore dal gusto ammaliante, dolce e intenso con retrogusto forte e persistente che ne esalta il carattere. L'identità di Oromoro emerge e conquista a ogni sorso.

Oromoro fully expresses the land from which it takes shape. From the distillate of pure Nero d'Avola, the spirit of Sicily, was created from the infusion of "Moro" orange rinds.

This new fusion has given a bewitching taste, sweet and intense with a strong and persistent aftertaste that exalts its character. The characteristic of Oromoro is that it emerges and conquers with every sip.



 Temperatura di servizio Service Temperature		+ 4 °C
 Formati Format		70 cl
 Grado alcolico Alcohol		36% vol.

F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998


IONICO

—GIN MARINO—

Un gin intenso, capace di stupire fin dal primo sorso. Al naso gli aromi tipici del gin con influenze agrumate tipicamente sicule; in bocca un'esplosione marina, dall'impatto forte e deciso, che rievoca le fragranze e i profumi della nostra terra mantenendo una sapidità inimitabile.

An intense gin, able to amaze from the very first sip. On the nose emerge the typical fragrances of gin with citrus influences naturally Sicilian; in the mouth gives a seaside explosion, with a strong impact that evokes the flavors and aromas of our land maintaining a unique sapidity.



 Temperatura di servizio | **+ 4 °C**
Service Temperature

 Formati | **10 cl / 70 cl**
Format


 Grado alcolico | **43% vol.**
Alcohol

F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998


MON GIN BELL^o

Il nostro vulcano ci ha ispirato per un gin fresco, agrumato e leggermente speziato. Al naso si avverte una nota di mandarino che accompagna le note classiche di ginepro; in bocca, prevalgono la freschezza e l'armonia che permettono a questo gin di essere trasversale e versatile per la creazione di cocktail celebri e iconici. Perfetto con acqua tonica e uno spicchio di arancia.

Our volcano inspired us for a fresh, citrusy and slightly spiced gin. In the nose emerges a note of mandarin accompanying the classic juniper notes; in the mouth, an explosion of freshness and harmony allows this gin to be transversal and versatile for the creation of famous and iconic cocktails. Perfect with tonic water and an orange wedge.

 Temperatura di servizio | **+ 4 °C**
Service Temperature

 Formati | **50 cl / 70 cl**
Format

 Grado alcolico | **40% vol.**
Alcohol




F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

PIAZZA BOLOGNI

SICILIAN DRY GIN

Piazza Bogni Gin nasce per rievocare l'antico ricordo dell'“acquafresco” e seguire l'attuale tendenza del bere gin. Un'esplosione di note aromatiche uniche, prima all'olfatto e poi al palato, che coinvolgerà voi e i vostri ospiti. “Viaggiate” gustandolo liscio anche a fine pasto o con una tonica pura per aperitivo e per accompagnare una cena. Ideale anche per gli appassionati di mixology non convenzionali.

Piazza Bogni Gin is born to recall the old memory of the “acquafresco” and follow the current habit of drinking gin. Your sense of smell and taste will experience an explosion of unique aromatic notes, that will captivate you and your guests. Enjoy it straight after your meal, or with tonic water during your aperitif or dinner. It is perfect even for unconventional mixology lovers.

 Temperatura di servizio Service Temperature	+ 4 °C
 Formati Format	10 cl / 50 cl / 70 cl
 Grado alcolico Alcohol	40% vol.





F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998


MALIKUO'

Un amaro forte e balsamico, prodotto utilizzando oltre 20 tipi di erbe e radici diverse. Alla vista si presenta con un colore scuro, intenso e concentrato. Al naso sprigiona un bouquet forte di menta ed eucalipto. In bocca è deciso e avvolgente, con un finale secco e gradevolmente balsamico.

A strong and balsamic bitter, produced using over 20 different types of herbs and roots. It presents itself at the sight of a dark and intense concentrated color. The nose releases a large bouquet of mint and eucalyptus. In the mouth it is strong and enveloping, with a dry and pleasantly balsamic finish.

 Temperatura di servizio | **+ 6 °C**
Service Temperature

 Formati | **70 cl / 150 cl**
Format

 Grado alcolico | **35% vol.**
Alcohol



F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

DELLA ROCCA




AMARO ALLE ERBE

Erbe selezionate, arancia, genziana, liquirizia e rabarbaro sono i protagonisti di un amaro siciliano ottenuto da una lenta macerazione e da un'infusione a freddo secondo un'antica ricetta di famiglia.

Confezionato in un'elegante bottiglia, è ottimo come fine pasto, per la preparazione di cocktail o per un eccellente e gustoso regalo.

Selected herbs, orange, gentian, licorice and rhubarb are the protagonists of a Sicilian bitter obtained from a slow maceration and cold infusion depending on an ancient family recipe.

Packaged in an elegant bottle, it is great as end-of-meal, as a cocktail mix or as an excellent and tasty gift.

 Temperatura di servizio Service Temperature		+ 4 °C
 Formati Format		50 cl
 Grado alcolico Alcohol		30% vol.




ELLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

DELLA ROCCA


AMARO ALL'ARANCIA

Un delizioso mix di infuso di arance, erbe e radici. La forza delle nostre arance prevale su tutto per dare un gusto unico e originale. Da servire freddo, è ideale per cocktail. Le sue qualità digestive ne fanno un ottimo fine pranzo.

A delicious mix of infusion of oranges, herbs and roots. The strength of our oranges prevails over everything to give a unique and original taste. To be served cold, it is ideal for cocktails. Its digestive qualities make it an excellent lunch end.

 Temperatura di servizio | **+ 4 °C**
Service Temperature

 Formati | **50 cl / 100 cl**
Format

 Grado alcolico | **30% vol.**
Alcohol






ELLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

AMARO *della* ROCCA

Nasce a Motta Sant'Anastasia secondo un'antica ricetta di famiglia: erbe selezionate, infusione a freddo e una lenta macerazione. Al gusto si percepiscono note di arancia, genziana, liquirizia e rabarbaro. Ottimo in qualsiasi momento della giornata, ideale da bere da solo o per la preparazione di cocktail.

It was born in Motta Sant'Anastasia according to an ancient family recipe: specially selected herbs, cold infusion and a slow maceration. From the taste you can perceive notes of orange, gentian, licorice and rhubarb. Great at any time of the day, ideal to drink alone or as a cocktail mix.

 Temperatura di servizio Service Temperature		+ 4 °C
 Formati Format		100 cl
 Grado alcolico Alcohol		30% vol.



F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998




Murika

Sublime nel gusto ed elegante nell'immagine, il liquore al Cioccolato Murika è unico per le sue proprietà organolettiche e prezioso nel suo astuccio, semplice all'apparenza, ma curato nel dettaglio.

La fava di cacao, appositamente stilizzata, rappresenta nella sua purezza l'ingrediente principe che dà vita alla deliziosa crema al cioccolato, conferendole un carattere deciso e peculiare.

With its sublime elegant taste, the chocolate liqueur Murika is unique for its organoleptic and precious properties.

The cocoa bean, specially stylized, is the pure ingredient giving a peculiar character and life to a delicious chocolate cream.

	Temperatura di servizio Service Temperature		+ 8 °C
	Formati Format		50 cl
	Grado alcolico Alcohol		17% vol.




ELLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998


GRAPPADINERO

Prodotto con uve di varietà Nero d'Avola, con sistema di distillazione discontinua con pentole in rame ed estrazione a vapore. Aroma elegante e armonioso. Sapore morbido, odore di vaniglia e ciliegia. Disponibile nelle versioni Argento e Oro.

Produced with grape of Nero d'Avola variety, with discontinuos distillation system with steam-draught copper pots. Elegant and harmonious aroma. Soft flavour, smell of vanilla and cherry. Available in Silver and Gold versions.

 Temperatura di servizio | **+ 8 °C**
Service Temperature

 Formati | **50 cl / 100 cl**
Format

 Grado alcolico | **40% vol.**
Alcohol



F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

BITTER


Il bitter siciliano che esalta i tuoi drink


The Sicilian bitter that enhances your drinks


Un bitter siciliano artigianale, prodotto con ingredienti di alta qualità.

L'infuso di arance siciliane dona al bitter un aroma fresco e fruttato, mentre l'infuso di erbe aromatiche conferisce una nota speziata e complessa. La ricchezza aromatica di questo bitter lo rende un ingrediente ideale per la miscelazione, in grado di conferire ai drink una maggiore complessità e intensità olfattiva.

A Sicilian artisanal bitter, made with high-quality ingredients. The infusion of Sicilian oranges gives the bitter a fresh and fruity aroma, while the infusion of aromatic herbs gives it a spicy and complex note. The aromatic richness of this bitter makes it an ideal ingredient for mixing, able to give drinks a greater complexity and olfactory intensity.

 Temperatura di servizio | **+ 7 °C**
Service Temperature

 Formati | **70 cl**
Format

 Grado alcolico | **25% vol.**
Alcohol



F.lli PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

VODKA

La base perfetta per i tuoi cocktail




The perfect base for your cocktails

La sua gradazione alcolica è del 40% e il suo gusto è pulito e neutro, perfetto per essere miscelato con altri ingredienti.

Scelta ideale per i barman che vogliono creare cocktail equilibrati e raffinati. Il suo sapore neutro permette di esaltare i sapori degli altri ingredienti, creando combinazioni sorprendenti e innovative.

It has an alcohol content of 40% and a clean, neutral taste that is perfect for mixing with other ingredients.

It is the perfect choice for barman who want to create balanced and refined cocktails. Its neutral flavor allows you to highlight the flavors of other ingredients, creating surprising and innovative combinations.

 Temperatura di servizio Service Temperature		+ 7 °C
 Formati Format		70 cl
 Grado alcolico Alcohol		40% vol.



TRIPLE SEC


Un viaggio nella cultura dei cocktail

A journey into the culture of cocktails


Fratelli Pistone presenta il suo nuovo Triple Sec, un liquore trasparente aromatizzato all'arancia dal gusto fresco e intenso.

È perfetto per la realizzazione di cocktail classici e moderni. Il suo aroma distintivo di arance, ottenuto dalla macerazione delle scorze in alcool, lo rende uno degli ingredienti più utilizzati nella miscelazione. Da provare in un Margarita, un Sidecar o un Cosmopolitan, il Triple Sec Fratelli Pistone è il compagno ideale per ogni occasione.

Fratelli Pistone presents its new Triple Sec, a clear orange-flavored liqueur with a fresh and intense flavor. It is perfect for making classic and modern cocktails. Its distinctive orange aroma, obtained from the maceration of the peels in alcohol, makes it one of the most used ingredients in mixing. Try it in a Margarita, a Sidecar, or a Cosmopolitan, Fratelli Pistone Triple Sec is the perfect companion for any occasion.

 Temperatura di servizio | **+ 7 °C**
Service Temperature

 Formati | **70 cl**
Format

 Grado alcolico | **33% vol.**
Alcohol




FELLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998


LEMONCELLO DI SICILIA

Tipicità della bellissima isola di Sicilia.
Il liquore si presenta di un colore giallo intenso, in bocca è cremoso e persistente.
Va servito freddo in bicchieri ghiacciati.
Le sue qualità digestive lo rendono un eccellente dessert.
Perfetto anche per la preparazione di ottime macedonie di frutta.

*Typicality of our beautiful Sicilian island.
The liqueur is of an intense yellow colour,
its taste is dense and mellow. To be served
chilled in chilled glasses. Its digestive qualities
make it an excellent dessert. Recommended
also in the preparation of fruit salads.*

 Temperatura di servizio | **+ 4 °C**
Service Temperature

 Formati | **50 cl / 100 cl**
Format

 Grado alcolico | **30% vol.**
Alcohol






F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

ROSOLIO DI ARANCIA

L'arancia, tipico frutto siciliano famoso nel mondo per il suo sapore intenso, è l'ingrediente principale di questo eccellente liquore. Le arance vengono pelate a mano al fine di conservare il loro aroma e le scorze vengono poi immerse nell'alcol per alcuni giorni. In seguito si aggiungono acqua e zucchero per ottenere un liquore dalla gradazione alcolica di 30 °C. Ha un colore rosso/arancio e un forte profumo di arance. Il suo sapore è cremoso e persistente. Va servito freddo in bicchieri ghiacciati. Le sue qualità digestive ne fanno un ottimo fine pranzo.

The orange, typical Sicilian fruit, known all over the world for its intensive fragrance, is the main ingredient of this excellent liqueur. The oranges are peeled by hand in order to preserve their aroma, then immersed in alcohol for some days. Afterwards it is filtered and mixed with water and sugar in order to obtain a liqueur with an alcoholic content of 30 °C. Its colour is red/orange and has an intensive orange perfume. The taste is dense and mellow. To be served chilled in iced glasses. Its digestive qualities make it an excellent end of the meal.


 Temperatura di servizio Service Temperature		+ 4 °C
 Formati Format		50 cl
 Grado alcolico Alcohol		30% vol.




ROSOLIO DI MANDARINO

Il mandarino, tipico frutto siciliano famoso nel mondo per il suo sapore intenso, è l'ingrediente principale di questo eccellente liquore. Ha un colore rosso/arancio e un forte profumo di mandarino. Il suo sapore è cremoso e persistente. Va servito freddo in bicchieri ghiacciati. Le sue qualità digestive ne fanno un ottimo dessert.

The tangerine, typical Sicilian fruit and known all over the world for its intensive fragrance, is the main ingredient of this excellent liqueur. Its colour is red/orange and has an intensive tangerine perfume. The taste is dense and mellow. To be served chilled in iced glasses. Its digestive qualities make it an excellent dessert.

 Temperatura di servizio | **+ 4 °C**
Service Temperature

 Formati | **50 cl**
Format

 Grado alcolico | **30% vol.**
Alcohol




F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

ROSOLIO DI FICODINDIA


I fichidindia sono piante tipiche del Mediterraneo che trovano in Sicilia la loro casa ideale grazie alla ricchezza dei terreni vulcanici dell'isola. I loro frutti, maturati sotto il caldo sole siculo, acquisiscono dolcezza e fragranza ineguagliabili.

Il colore rosso scuro del liquore dipende dalla pigmentazione naturale del frutto di origine.

The prickly pears are typical Mediterranean plants which find in Sicily their ideal home on the ground formed by solidified lava flows. Warmed by the hot Sicilian sun, these plants achieve peerless sweetness and fragrance. Its colour is deep red depending on the colour of the fruits.

 Temperatura di servizio | **+ 4 °C**
Service Temperature

 Formati | **50 cl**
Format

 Grado alcolico | **30% vol.**
Alcohol




F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

ROSOLIO DI CANNELLA


Il prodotto è realizzato secondo un'antica ricetta tradizionale, immergendo in alcol assoluto una pregiata cannella del Ceylon soprannominata "la Regina della Cannella". Il rosolio conserva in sé l'aroma intenso e le proprietà digestive della cannella. La sua pigmentazione dipende dal colore naturale leggermente opaco della spezia. Il suo profumo è intenso, il suo gusto morbido e delicato. Può essere utilizzato in vari modi: come dessert, in accompagnamento a dolci o come bevanda digestiva.

It is made according to an ancient, traditional recipe, immersing precious cinnamon from Ceylon, called the "Queen of Cinnamon", in absolute alcohol. The rosolio preserves the intensive aroma and all digestive qualities of cinnamon.

Its colour is the natural colour of spice slightly opaque, its perfume is intensive, the taste gentle and delicate. It can be used in various ways: as dessert, with sweets and as digestive drink.

 Temperatura di servizio | **+ 4 °C**
Service Temperature

 Formati | **50 cl**
Format

 Grado alcolico | **30% vol.**
Alcohol



F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

ROSOLIO DI PISTACCHIO


Delicata infusione di pistacchio ottenuta immergendo il cuore verde del frutto in alcol.

Ha un aroma delicato, tipico del pistacchio.
Servire freddo in bicchieri ghiacciati.


Delicate infusion of pistachio obtained by immersing the green heart of fruit in alcohol.

*It has a delicate aroma, typical of pistachio.
To be served chilled in iced glasses.*



 Temperatura di servizio | **+ 4 °C**
Service Temperature

 Formati | **50 cl**
Format




 Grado alcolico | **30% vol.**
Alcohol

F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

ROSOLIO DI FINOCCHIETTO

Ingrediente principe di questo prodotto naturale è il finocchio selvatico, che viene raccolto e immerso nell'alcol per alcuni giorni. Questo rosolio ha un profumo forte e persistente. Il colore è verde acceso, con un aroma fortemente caratterizzato dalla presenza della pianta aromatica protagonista. Il sapore è intenso, seguito da una sensazione di freschezza. Le sue qualità digestive lo rendono un eccellente fine pasto. Ideale da servire freddo in bicchieri ghiacciati.

The main ingredient of this natural product is the wild fennel, harvested and immersed in alcohol for a few days. It has an intense and persistent aroma. The color is intense green with a typical taste of wild fennel. It has a strong taste followed by a sensation of freshness. Its digestive qualities make it an excellent lunch end. To be served chilled in iced glasses.

 Temperatura di servizio Service Temperature		+ 4 °C
 Formati Format		50 cl
 Grado alcolico Alcohol		30% vol.







OROMORO

IONICO
—GIN MARINO—

MALIUO'

Murika

GRAPPADINERO

DELLA
ROCCA

MON
GIN
BELLo

PIAZZA BOLOGNI

F.LLI PISTONE
ISLAND PREMIUM SPIRITS
MADE IN SICILY SINCE 1998

F.lli Pistone s.r.l.
C.da Montecenere, snc - 95032 Belpasso (CT)
Tel. 095 7131604
info@fratellipistone.com
www.fratellipistone.com