



# RAU

*Distilleria*

---

CASA FONDATA NEL 1926

**Elli Rau snc**

Reg. Predda Niedda Sud str.15

07100 SASSARI

Tel. +39 079 261905 - Fax +39 079 261906

info@rau.it - www.rau.it



# RAU

*Distilleria*

CASA FONDATA NEL 1926

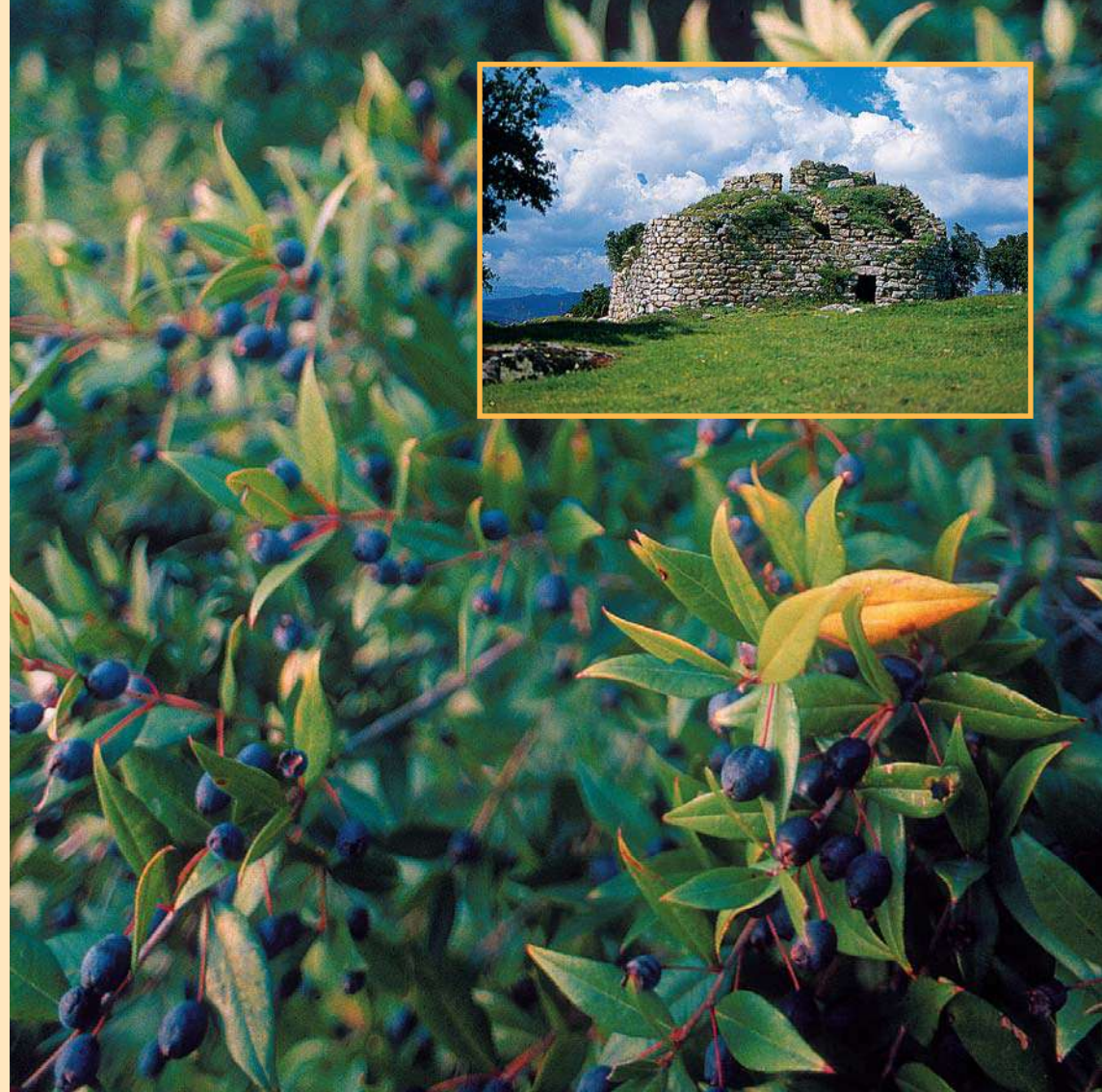




*T*utelare e valorizzare le antiche tradizioni, con il sapiente uso dei frutti della propria terra.

Con questo spirito, quasi cent'anni fa, la famiglia Rau crea il primo laboratorio artigianale per la preparazione di liquori tipici, che benché sia nel tempo evoluto in una moderna azienda, conserva con orgoglio tutta la passione ed il gusto per la genuinità. Negli stabilimenti di produzione della **Distilleria Rau** vengono infatti lavorate esclusivamente materie prime di provenienza locale, di altissima qualità e frutto di accurate selezioni.

Attraverso raffinati processi di produzione, regolati da severi disciplinari, prendono così vita i migliori prodotti della tradizione, caratterizzati dal profumo della terra di Sardegna, selvaggia ma prodiga nell'elargire i suoi frutti carichi di aromi intensi.





*Il sole della Sardegna  
caratterizza questa linea di  
distillati dei Fratelli Rau, che  
portano in se tutto l'aroma intenso  
ed unico dell'isola antica.*

*Il clima mite e gli ampi spazi sono, infatti,  
l'ambiente ideale per la coltivazione dei  
vigneti e dei frutteti, dai quali provengono  
le materie prime, fresche di raccolta o di  
spremitura.*

*Attraverso la sapiente lavorazione dei  
maestri distillatori, con l'utilizzo di piccoli  
alambicchi in rame, si seleziona il cuore del*

*distillato ottenendo grappe ed  
acquaviti dal gusto unico,  
morbido, dolcemente solare.  
Con questo metodo si lavorano le  
vinacce dei vitigni tipici isolani,  
quali il bianco Vermentino ed i  
rossi Cannonau e Cagnulari,  
dando vita ad altrettante grappe  
caratterizzate dagli aromi  
inconfondibili dei relativi vitigni.  
Completano la gamma una  
aromatica acquavite d'uva ed una  
superba grappa invecchiata.*



**GRAPPA DI CANNONAU**  
cl 50 / cl 70

**GRAPPA DI VERMENTINO**  
cl 50 / cl 70

**GRAPPA DI CARIGNANO**  
cl 70

**GRAPPA INVECCHIATA  
IN BARRIQUES**  
cl 50 / cl 70

**ACQUAVITE D'UVA**  
cl 70



# GENESI

**G**enesi = *Origine: Purezza delle Origini, Terra Incontaminata, Blue Zone*

**Colori Etichetta: Mare Sardegna**

**4 Parti o famiglie Aromatiche:**

*Ginepro Sardo Selvatico Gallura vicino Mare*

*Balsamica Pianta Meditteranea: Mirto (frutti rossi), Rosmarino, Timo, Lentisco*

*Floreale e Speziato: Elicriso, Lavanda, Coriandolo, Cardamomo*

*Fruttata: Agrumi*

*Distillate 14 Botaniche Sarde*

*Gin distillato, che ricorda i tipici profumi della notte in estate in Sardegna. È ottenuto utilizzando 14 diverse botaniche che creano una grande complessità nel prodotto. Il Ginepro viene raccolto in Gallura, da piante che crescono selvatiche vicino al mare. La sensazione balsamica è data principalmente dalle bacche di mirto, raccolte a mano da piante spontanee, che conferiscono anche delicate note di frutti rossi. L'aroma speziato e floreale è dato da alcune specie officinali tipiche della Sardegna: l'Elicriso, il Timo, il Rosmarino, la Lavanda. La nota fruttata è conferita dagli aromi che maturano sotto il sole della Sardegna.*

*Uso: Classico Gin Tonic, Liscio con ghiaccio, Mixology in generale.*

**cl 70 / 41%**



NOVECENTOVENTISEI

926

1926, in quest'anno nasce a Sassari il primo laboratorio artigianale della **famiglia Rau**.

La **Linea 926**, celebrativa di questo evento, è composta dai prodotti più tipici ed apprezzati della tradizione isolana, preparati nel pieno rispetto delle vecchie ricette



familiari con l'esclusivo uso dei migliori frutti della terra di Sardegna.

Il mirto, arbusto selvatico sempreverde ed intensamente aromatico, da vita infatti a due superbi liquori.

Il Mirto di Sardegna, prodotto esclusivamente dalle bacche ed assolutamente naturale nel suo tipico colore rosso ambrato, ed il Mirto di Sardegna bianco, ottenuto dalle foglie dal gusto più secco ed aromatico.

Dalle vinacce si ottiene invece il Filuferru, l'acquavite tipica della Sardegna contraddistinta da un gusto intenso e carico.

Gusto fresco e delicatamente fruttato per il Limoncello, che racchiude in se tutto l'aroma degli agrumi maturati al sole ed accarezzati dal vento.

**cl 50 / cl70**



# LINEA JOIA PURA

piacere della sana  
convivialità,  
vera, autentica come queste  
grappe e liquori.

La cura nella  
lavorazione  
valorizza il  
profumo di  
quest'armoniosa

unione di grappe di monovitigno  
e liquori.

La scelta di uve particolarmente  
pregiate, l'utilizzo di alambicchi  
discontinui in bagnomaria a  
vapore, la selezione dei frutti  
spontanei della Sardegna  
donano purezza, eleganza e  
grande personalità, i tratti  
caratteristici di questi prodotti.





Dall'Antico sapere della Distilleria di famiglia, nascono due nuove espressioni di liquoristica, Pecora Nera, Liquore di liquirizia e Amaro Rau, ricetta storica della famiglia Rau dal 1926, con botaniche esclusivamente sarde e raccolte a mano

