

COME LAVORIAMO

Ogni liquore Leardini segue un processo artigianale, essenziale, senza forzature:

Selezione delle materie prime

Botaniche ed elementi aromatici scelti per qualità e resa sensoriale.

Infusione ed estrazione controllata

Tempi e metodi calibrati per ottenere intensità e bevibilità.

Affinamento

Necessario a stabilizzare il profilo e definire il carattere del prodotto.

Controllo diretto e piccoli lotti

Ogni produzione è verificata e mantenuta coerente nel tempo.

IL NOSTRO APPROCCIO

Profili aromatici leggibili e riconoscibili.

Nessuna correzione artificiale per “addolcire” il gusto.

Bevibilità prima della spettacolarizzazione.

Coerenza tra stile, prodotto e utilizzo reale nel locale.

Non produciamo per riempire cataloghi.

Produciamo per lasciare un segno nel bicchiere.

CHI SIAMO

Leardini Liquori nasce ad Affile (RM) come laboratorio artigianale indipendente, con un'idea semplice:

produrre liquori riconoscibili, coerenti e bevibili, senza inseguire mode o scorciatoie industriali.

Ogni prodotto è sviluppato internamente, lavorato in piccoli lotti e seguito in prima persona in tutte le fasi:

dalla scelta delle botaniche all'infusione, dall'affinamento al controllo finale.

Non cerchiamo l'eccesso né la standardizzazione.

Cerchiamo equilibrio, carattere e identità, perché un liquore deve farsi ricordare, non solo piacere.

I nostri liquori sono pensati per bar, ristoranti ed enoteche che vogliono prodotti sinceri, capaci di lavorare bene sia lisci che in miscelazione, con un profilo chiaro e stabile nel tempo.



Scopri il liquorificio



LEARDINI
LIQUORI ARTIGIANALI



**Il sapore della qualità,
l'emozione di una storia**



SAMBUCA AGRESTE

Grado Alcolico: 40%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 4 mesi
Tipologia: Distillato di anice stellato
Gusto: Aniciato il giusto e dolce
Colore: Trasparente



ELISIR CAFFÈ'

Grado Alcolico: 30%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 2 mesi
Tipologia: Liquore al caffè con vaniglia
Gusto: Dolce ed equilibrato
Colore: Nero



ACQUAVITE CLASSICA

Grado Alcolico: 40%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 1 mese
Tipologia: Distillato
Gusto: Secco e deciso
Colore: Trasparente



ZETHUS L'AMARISSIMO

Grado Alcolico: 40%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 8 mesi
Tipologia: Amarisimo, fernet
Gusto: Amaricante e fruttato, con liquirizia
Colore: Marrone scuro, nero



GENZIANA

Grado Alcolico: 27%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 3 mesi
Tipologia: Amaro classico, digestivo
Gusto: Secco e amaricante
Colore: Marrone chiaro



ACQUAVITE RISERVA

Grado Alcolico: 40%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 18 mesi
Tipologia: Distillato
Gusto: Morbido e complesso
Colore: Marrone molto chiaro



RATAFIA' alle VISCIOLE

Grado Alcolico: 21%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 3 mesi
Tipologia: Dolce alla frutta con vino cesanese
Gusto: Dolce, vellutato
Colore: Rosso scuro



GIN 74 ARTIGIANALE

Grado Alcolico: 40%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 1 mese
Tipologia: Gin
Gusto: Secco e pungente
Colore: Trasparente



AMARO 'BESTIALE

Grado Alcolico: 43%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 8 mesi
Tipologia: Amaro, digestivo
Gusto: Secco e speziato
Colore: Marrone



BRANDY ARTIGIANALE

Grado Alcolico: 40%
Capacità: 70 cl
Affinamento: Anni
Tipologia: Distillato
Gusto: Secco, vellutato
Colore: Marrone chiaro



ELISIR di CAMOMILLA

Grado Alcolico: 35%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 2 mesi
Tipologia: Aperitivo o fine pasto
Gusto: Dolce, vellutato, leggero amaricante
Colore: Marrone molto chiaro



AMARO 'GNORANTE

Grado Alcolico: 21%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 4 mese
Tipologia: Amaro
Gusto: Amaricante e balsamico
Colore: Marrone/Rosso



AMARETTO BARRUELL

Grado Alcolico: 34%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 3 mesi
Tipologia: Liquore dolce-amaro
Gusto: Dolce, vellutato poco amaricante
Colore: Marrone scuro/ Nero



ELISIR di BERGAMOTTO

Grado Alcolico: 22%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 2 mesi
Tipologia: Aperitivo o fine pasto
Gusto: Dolce, vellutato con profumo intenso
Colore: Giallo/Arancione molto chiaro



URBAN aperitivo leggerissimo

Grado Alcolico: 13%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 2 mesi
Tipologia: Aperitivo
Gusto: Amaricante e agrumato
Colore: Arancione chiaro



AMARO FUUMI'

Grado Alcolico: 30%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 6 mesi
Tipologia: Amaro affumicato
Gusto: Amaro e corposo
Colore: Nero



GIN CIOCCOLATO

Grado Alcolico: 40%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 2 mesi
Tipologia: Gin
Gusto: Secco e caldo, vanigliato
Colore: Trasparente



FINOCCHIETTO SELVATICO

Grado Alcolico: 30%
Capacità: 70 cl
Affinamento: 3 mesi
Tipologia: Liquore dolce-amaro
Gusto: Aromatico, vellutato, aniciato
Colore: Marrone/verde chiaro