



PRODOTTO IN ITALIA

[www.casavivese.it](http://www.casavivese.it)

# Le nostre origini

## our origins

La nostra storia ha inizio a metà degli anni '20 quando nel cuore di Napoli, Don Vincenzo Vivese inizia nella sua locanda del centro storico le prime produzioni di liquori e distillati.

I suoi ospiti, di cui molti turisti della bella Napoli, dopo aver gustato le ottime pietanze della cucina partenopea, continuano a chiedere a Don Vincenzo un buon digestivo. Ed è così che, dopo svariati esperimenti, crea un liquore naturale ottenuto dall'infusione in alcool di erbe ed aromi tipici: nasce così L'Amaro della Casa.

A seguito dei grandi apprezzamenti ricevuti per il suo Amaro, Don Vincenzo, utilizzando gli ottimi e rinomati limoni della vicina isola di Procida, inizia così a produrre anche il suo tipico e naturale Limoncello.

Successivamente, trascorre più di un anno tra Padova e Vicenza, ed è proprio in quel periodo che si appassiona ed apprende le tecniche di distillazione delle vinacce, dedicandosi così anche alla produzione delle Grappe.

Nel corso degli anni, Don Vincenzo trasmette la propria passione e dedizione per la liquoristica alla figlia Nunù, la quale inizia a scrivere un diario dove annota tutti i segreti e le ricette ereditate dal padre.

Di generazione in generazione, così come aveva fatto suo padre con lei, Nunù decide di consegnare al figlio Alberto il diario che custodisce gelosamente. Insieme portano avanti le produzioni fino all'inizio degli anni '80.

Nel 1987 nasce Alessandro, figlio di Alberto e nipote di Nunù. Una volta terminati gli studi universitari all'estero, Alessandro, fortemente legato alle proprie radici ed alla sua tradizione familiare, decide di riprendere nuovamente la produzione dei liquori e distillati che avevano segnato la storia della sua famiglia.

**Tradizione, Passione... Casa VIVESE '987**

*Our story begins in the mid-20s when in the heart of Naples, Don Vincenzo Vivese starts in his inn of the historic center the first productions of liqueurs and distillates.*

*His guests, many tourists of the beautiful Naples, after enjoying the excellent dishes of the Neapolitan cuisine, continue to ask Don Vincenzo for a good digestive. And so, after different experiments, he creates a natural liqueur obtained from the infusion in alcohol of herbs and typical flavourings: that's how L' Amaro della Casa was born.*

*After the great appreciation received for his Amaro, Don Vincenzo, using the excellent and renowned lemons of the nearby island of Procida, begins to produce his typical and natural Limoncello.*

*Later, he spends more than a year between Padua and Vicenza, where he learns the techniques of distillation of the grape marcs, devoting himself also to the production of Grappa.*

*Over the years, Don Vincenzo shares his passion and devotion for liquors with his daughter Nunù, who begins to write a diary where he notes all the secrets and recipes inherited from his father.*

*From one generation to another, as his father had done with her, Nunù decides to deliver to his son Alberto the diary that jealously guards. Together they carry out the productions until the early 1980s.*

*In 1987 Alessandro was born, Alberto's son and Nunù's nephew. After completing his university studies abroad, Alessandro, strongly linked to his roots and his family tradition, decides to start again the production of liqueurs and distillates which marked the history of his family.*

**Tradition, Passion... Casa VIVESE '987**

Stabilimento di famiglia - Family factory (1974)



# i nostri valori

## our values

Un'azienda ed un progetto giovane, ma con forti radici nel passato. Nel pieno rispetto della nostra storia e tradizione familiare, teniamo fede all'originalità dei nostri prodotti, affiancandogli le tecniche di produzione più innovative.

La qualità prima di tutto. Le nostre produzioni avvengono tra la Campania (Amaro e Limoncello) ed il Veneto (Grappe) e subiscono continui ed accurati controlli, garanzia di eccellenza per tutti i nostri clienti.

L'artigianalità e l'attenta cura dei dettagli sono caratteri distintivi dei nostri prodotti, dalla scelta delle materie più pregiate fino alla realizzazione ed al confezionamento che avviene rigorosamente "fatto a mano".

In ultimo, il concetto di 100% Made in Italy, prerogativa fondamentale della nostra identità. Ogni singolo elemento utilizzato nella produzione dei nostri liquori e distillati ha provenienza italiana, certezza di qualità e tipicità assoluta. Anche per la loro immagine, ci avvaliamo esclusivamente di partner e fornitori italiani, sinonimo di stile, eleganza e prestigio che da sempre contraddistinguono il Prodotto in Italia.

### Liquori & Distillati di qualità superiore



A company and a young project, but with strong roots in the past. In full respect of our history and family tradition, we keep faith with the originality of our products, supporting the most innovative production techniques.

Quality first of all. Our productions take place between Campania (Amaro and Limoncello) and Veneto (Grappe) and undergo continuous and accurate checks, guarantee of excellence for all our customers.

The craftsmanship and careful attention to details are distinctive features of our products, from the choice of the finest materials to the realization and packaging that takes place strictly "handmade".

Finally, the concept of 100% Made in Italy, fundamental prerogative of our identity. Every single element used in the production of our liqueurs and distillates comes from Italy, certainty of quality and absolute uniqueness. Even for their image, we use only Italian partners and suppliers, synonymous of the style, elegance and prestige that have always distinguished the Product of Italy.

### Premium Liqueurs & Distillates





it's amaro  
time

## L'Amaro

Liquore alle erbe aromatiche del Mediterraneo. Prodotto in maniera artigianale, attraverso la naturale infusione in alcool di un'accurata selezione di 21 erbe ed aromi tipici. Solo ingredienti naturali per una ricetta speciale custodita nel tempo. Amaro alle erbe caratterizzato dall'intenso colore ambrato e dal suo gusto unico ed inimitabile.

### GUSTARE FREDDO/CON GHIACCIO

*Aromatic herbs liqueur from Mediterranean. Produced in traditional way, through the natural infusion in alcohol of an accurate selection of 21 herbs and typical flavourings. Only natural ingredients for a special recipe kept in time. Amaro with herbs characterized by the intense amber colour and its unique and inimitable taste.*

**ENJOY COLD/ON THE ROCKS**



0,7l - 30% vol

Disponibile anche  
in astuccio con manico

Also available in  
the case with handle





soul &  
tradition

## 'O Limoncello

Liquore di limoni dell'isola di Procida. Prodotto con metodo artigianale, seguendo con rigore la tradizionale ed originale ricetta che prevede l'infusione in alcool delle scorzette di limone. Liquore naturale privo di qualsiasi colorante ed aroma artificiale. Limoncello inconfondibile per il suo gusto ed intenso profumo di agrumi.

**GUSTARE FREDDO/CON GHIACCIO**

*Typical lemons liqueur from Procida island. Produced with traditional method, strictly using the original recipe which provides the infusion in alcohol of lemon zest. Natural liqueur without any artificial essence and dye. Limoncello unmistakable for its taste and intense citrus fragrance.*

**ENJOY COLD/ON THE ROCKS**



**0,7l - 30% vol**

Disponibile anche  
in astuccio con manico

Also available in  
the case with handle





a special  
blend

# La Bianca

## GRAPPA GIOVANE

Distillato di vinacce selezionate ed armoniosamente combinate tra loro. Un blend speciale, ottenuto attraverso l'accurata distillazione di vinacce di Chardonnay, Pinot e Glera (Prosecco). Grappa Classica dal colore cristallino e dal gusto morbido e delicato.

*Distillate of grape marcs selected and harmoniously combined. A special blend, obtained through the accurate distillation of marcs of Chardonnay, Pinot and Glera (Prosecco). Grappa Classica of crystalline colour, soft and delicate taste.*



0,7l - 40% vol

Disponibile anche  
in astuccio con manico

Also available in  
the case with handle

my intense  
taste

## La Barrigue

GRAPPA STRAVECCHIA

Distillato di vinacce invecchiato per 18 mesi in barriques di rovere. Un blend unico, ottenuto esclusivamente da vinacce di Chardonnay, Pinot e Moscato che dona una piacevole nota aromatica. Grappa Riserva dal colore ambrato e dal gusto intenso e raffinato.

*Distillate of grape marcs aged for 18 months in oak barrels. An unique blend, obtained exclusively from marcs of Chardonnay, Pinot and Moscato that gives a pleasant aromatic note. Grappa Riserva of amber colour, intense and tasteful.*



0,7l - 40% vol

Disponibile anche  
in astuccio con manico

*Also available in  
the case with handle*





[www.casavivese.it](http://www.casavivese.it)



Alexander Group Srl  
Via San Filippo 24  
80122 - Napoli

Ph./Fax: +39 081 188 22 657  
Mob./WhatsApp: +39 338 82 37 784  
Mail: [info@alexander-group.it](mailto:info@alexander-group.it)  
Web: [www.alexander-group.it](http://www.alexander-group.it)