



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Spirits & Colori festeggia il decennale dalla sua costituzione e una crescita del +5% nel 2025, confermando il proprio percorso di sviluppo nel segmento premium a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 15 al 17 febbraio, Pad. D – Stand 69, con alcune delle sue eccellenze, tra cui AGAVESANTA, distillato Made in Italy che unisce agave 100%, cedro e ibisco, Pisco Huamaní, storico pisco peruviano prodotto dal 1890 e Hayman's London 0%, alternativa analcolica al gin tonic.

DALLA SCOZIA AL GIAPPONE, DALL'IRLANDA AGLI USA: ECCELLENZA, STORIA E INNOVAZIONE NELLE ETICHETTE DI SPIRITS & COLORI

Appuntamento a Rimini, dal 15 al 17 febbraio, Pad. D – Stand 69 per festeggiare il decennale e i risultati del 2025 con le ultime novità dall'azienda "talent scout" dei migliori distillati nel mondo

Si prospetta una tre giorni importante per **Spirits & Colori** che ha scelto di festeggiare il proprio decennale e gli ottimi risultati de 2025 al **Beer & Food Attraction**, la manifestazione di riferimento per il mondo beverage e food service, a Rimini dal **15 al 17 febbraio**, presso il **Padiglione D – Stand 69**.

Il 2025 si è chiuso infatti in modo positivo per l'azienda che ha registrato una **crescita di fatturato del +5%**, confermando la solidità del progetto e l'interesse crescente del mercato verso una proposta focalizzata su qualità, storytelling e identità dei prodotti. *"Il risultato del 2025 dimostra che il mercato premia la coerenza e il coraggio nelle scelte"*, commenta **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori**. *"Continuiamo a investire su brand capaci di raccontare una storia autentica, con prodotti di altissimo livello pensati per i professionisti del bar e della ristorazione che vogliono distinguersi"*. In questi 10 anni l'azienda con sede a **Reggio Emilia**, ha saputo distinguersi nella **selezione, importazione e distribuzione di distillati premium** destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti su tutto il territorio nazionale. Il catalogo si distingue per un assortimento di **elevata ricercatezza**, composto da piccoli produttori di qualità riconosciuta a livello mondiale, capaci di sorprendere anche i palati più esigenti.



In fiera, Spirits & Colori presenterà alcune delle sue **eccellenze più rappresentative e le ultime novità**, offrendo al pubblico un vero e proprio viaggio tra storie, territori e culture produttive. Tra le novità più attese, **AGAVESANTA**, un distillato unico nato dall'innovazione di un gruppo di imprenditori milanesi e dalla maestria di **Oscar Quagliarini**, il celebre "barista profumiere" che ha saputo reinventare il mondo dei distillati con il suo talento distintivo. Interamente **Made in Italy**, AGAVESANTA celebra le tradizioni italiane più profonde, creando un ponte simbolico con il cuore del Messico. L'immaginario del brand affonda le radici nella storia della **Madonna di Loreto**, il cui volto scuro – segnato nei secoli dai fumi delle candele votive – è diventato parte integrante della devozione popolare. Dopo l'incendio del 1921, la statua venne ricostruita in **legno di cedro**, mantenendo volutamente il suo aspetto scuro come memoria della fede collettiva. Da questa storia nasce AGAVESANTA: un distillato che trasforma la memoria in sapore. L'anima del prodotto è l'**agave 100%**, omaggio alla tradizione messicana, arricchita da **olio essenziale di cedro** che richiama il legno della Madonna di Loreto e dona al distillato un elegante sentore affumicato. Il colore rosso intenso è ottenuto grazie all'infusione di **ibisco**, ispirata all'Agua de Jamaica, simbolo della cultura messicana, capace di conferire note agrodolci e una forte identità visiva. La bottiglia, vera e propria **opera d'arte**, raffigura la Madonna in una forma elegante e raffinata: ogni curva e ogni dettaglio sono studiati per evocare meraviglia, rispetto e un'attitudine fortemente classy, pensata per i contesti più sofisticati della mixology contemporanea.



COMUNICATO STAMPA



Altra eccellenza in degustazione allo stand è **Pisco Huamaní**, prodotto dal **1890** secondo una tradizione che si tramanda da **quattro generazioni**. La storia ha inizio con **Don Ismael de la Quintana**, che distillò la prima bottiglia nella storica Hacienda Huamaní, nella parte più alta della Valle di Ica, in Perù.

Dopo gli espropri terrieri degli anni '70, la famiglia ha saputo far rinascere la tenuta e il suo celebre distillato, mantenendo intatta la ricetta originale e utilizzando ancora oggi gli **stessi alambicchi di rame**. In lingua quechua, **Huamaní** significa **"dio Inca, protettore del popolo e dei raccolti"**: un nome che racchiude l'anima di questo pisco artigianale, prodotto in piccoli lotti e curato in ogni dettaglio.

In fiera sarà possibile degustare il **Pisco Huamaní Puro Quebranta e l'Acholado**.

Completa l'esperienza allo stand **Hayman's London 0%**, la proposta analcolica firmata da una delle famiglie storiche del gin inglese. La storia di Hayman's inizia nel **1863** con James Burrough, farmacista londinese e fondatore della distilleria. Oggi, i suoi discendenti continuano a innovare e nel **2025** hanno lanciato il loro primo drink completamente **0%**. Hayman's London 0.0% presenta **aromi naturali di ginepro, coriandolo e agrumi**, con sentori di agrumi e pepe. Pensato per la miscelazione, è ideale con acqua tonica e una fetta di pompelmo o lime, rappresentando un'**eccellente alternativa al tradizionale Gin Tonic**, senza rinunciare al gusto.



SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Spirits&colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritsecolori.it



**UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.**

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com