

enoleo

Si narra che
il **dottor Andreis di Carrù**
preparasse con piante
e spezie in soluzione vinosa
la sua Tintura Sacra ,
seguendo i Medicamenta
del tempo e formule
farmaceutiche tedesche,
per ottenere dalle note amare
delle piante utilizzate benèfici
effetti vermifughi, aperitivo-
tonici e digestivi.

Da qui nasce **l'Enoleo**,
il liquore d'erbe, per rendere
gradevole l'antica ricetta,
esaltandone virtù e tradizione.
*Innovativo come aperitivo
ghiacciato, tradizionale come
liquore digestivo, intenso e
benefico come caldo punch...
un liquore da(v)vero speciale
da scoprire e assaporare.*



www.artedellospeziale.it

enoleo

It is said that

Dr. Andreis Carrù

prepared his "Tintura Sacra"
(Sacred Tincture) with plants
and spices in a winy solution
following the Medicamenta
of the time and the German
pharmaceutical formulas
to obtain beneficial vermifuge
remedies, aperitif cordials
and digestives from the bitter
taste of the plants used.

This gave origin to
the **Enoleo**, the digestive
liqueur, to provide
a pleasant taste
to the ancient recipe,
enhancing quality
and tradition.

*Innovative like aperitif with
ice, traditional like digestive
liqueur, intense and healty as
hot punch... A really special
liqueur to discover and savour.*



www.artedellospeziale.it

spirito speziale

Si narra che
il **dottor Andreis di Carrù**
preparasse con piante
e spezie Elixir di lunga vita.
A testimonianza scritti
e formule appuntati
ad inchiostro nei vecchi
quaderni che rimandano
al tempo in cui si allestivano
specialità medicinali, tinture,
elixir, medicinali veterinari,
cachets, unguenti, tempo
in cui si soffiava il vetro
per l'allestimento delle fiale
e nasceva dall'antico speziale
il moderno farmacista.

Da qui nasce il liquore
d'erbe digestivo
Spirito Speziale, bevanda
spiritosa dalle note aromatiche
delle piante
utilizzate, per rendere
omaggio all'alchimia che
ancora aleggia in farmacia,
alle antiche tecniche e all'arte
farmaceutica patrimonio
di ogni farmacista dall'animo...
speziale.



www.artedellospeziale.it

spirito speziale

It is said that
Dr. Andreis Carrù
prepared the Elixir of long life
with plants and spices.
According to written
testimonies and formulas
written in ink in the old
records that date from
the time when medicinal
specialities, tinctures, elixirs,
veterinary medicines, cachets,
ointments, were prepared,
time when the glass was
blown to prepare the phial
and *the modern pharmacist*
was born from the ancient
apothecary.

This gave origin to
the digestive liqueur **Spirito
Speziale**, a vivacious drink
with the aromatic taste
of the plants used to offer
homage to the alchemy that
still haunts the pharmacy,
the ancient techniques
and the pharmaceutical
art which is the heritage
of every pharmacist with
the spirit of the apothecary.



www.artedellospeziale.it