



indice



LA STORIA



IL BRADD



L'AMARO ULRICH

La ricetta La riscoperta Marolo Il prodotto



IL VERMOUTH ULRICH

Tra passato e presente Referenze



CONTATTI









La Storia



L'azienda Ulrich fu fondata dal botanico Domenico Ulrich nel lontano 1854.

Fu tra le prime realtà italiane a specializzarsi nella lavorazione delle piante aromatiche su scala industriale, utilizzando unicamente materie prime piemontesi e nazionali; divenne presto una delle principali aziende nel campo erboristico.

I suoi prodotti, estratti, infusi, amari e sciroppi, erano apprezzati in tutta Italia. Ulrich vantava anche una produzione di Vermouth, distillati e chinati di qualità.





DOMENICO ULRICH





L'INNOUATINO GUSTO DELLA TRADIZIONE



Dopo un attento studio e un minuzioso recupero delle antiche ricette, a partire dal 2016 la Distilleria Marolo di Alba

ha dato nuova vita al brand Domenico Ulrich.



METICOLOSA ATTENZIONE ALLE LAVORAZIONI ARTIGIANALI

40 ANNI DI KNOW HOW NELL'ARTE DELLA DISTILLAZIONE

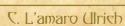
Un amore incondizionato per la liquoristica piemontese

VALORIZZAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLE BOTANICHE AUTOCTONE

MAROLO E DOMENICO ULRICH

rappresentano il fecondo incontro tra presente e passato, innovazione e tradizione del gusto







PRODOTTI

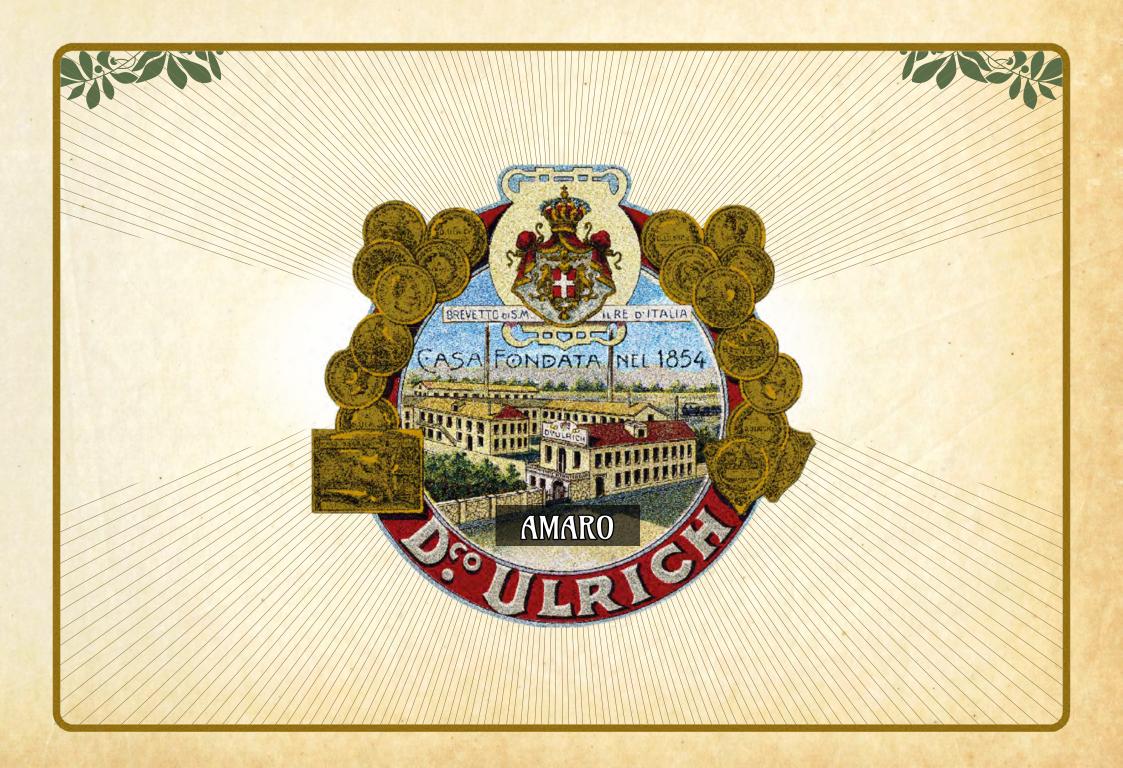


Amaro Domenico Ulrich













DALLA RACCOLTA ALLA LAVORAZIONE DELLE PIANTE OFFICINALI divenne presto una forte tradizione a cui l'azienda Ulrich

HA SEMPRE DEDICATO IMPEGNO E PASSIONE. 1885 ULRICH RICEVETTE DAL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO

J-- una medaglia d'oro che riconoscesse tale dedizione.

PER ULTIMO, L'AMARO PRODOTTO D'AL DOTTOR ULRICH OTTENNE ANCHE IL BREVETTO regio da parte di S.M. il Re d'Italia, a sigillare l'autenticità della ricetta





PREMIATO DALLA GRANDE MEDAGLIA DI 1A CLASSE *PREMIATO DALLA GRANDE MEDAGLIA DI 1A CLASSE* **PREMIATO DALLA SOCIETÀ COMMEMORATIVA DELLE ESPOSIZIONI NAZIONALI ED UNIVERNI. **DI I ONDRA PREMIXA COMMEMORATIVA DELLE ESPOSIZIONI NAZIONALI ED UNIVERSALI.





BASSES ONORIFICENZE: BASSES DIECI DIPLOMIO ONORE EQUINDICI MEDAGLIE DI PRIMO GRADOALLESPOSIZIONI DI LONDRA-LIONE TORINO-MELBOURNE 1866-1882 DUE MEDAGLIE DORO-TORINO HERMANNI 1884 MEDAGLIA BORO-MINIS AGR IND.COMM. 1885 GRAN PREMIO MEDAGLIA BORO GUATEMALA 1897 MEDAGLIA 6'ORO-SAINT LOUIS MINI 1904 MEDAGLIA 6'ORO - LONDRA WARMEND 1904 GRAN PREMIO-MILANO ENGERGE 1906

MEMBRO DELLA GIURIA ESPOS "INTERN!": TORINO 1911-GENOVA 1914

C.C.I.-Torino- Nº 4583









La Ricetta



el 1854, Domenico Ulrich creò una ricetta segreta con cui produrre le tinture per l'amaro Ulrich.

Solo erbe ed essenze selezionate, di cui le più importanti provenienti dalle valli piemontesi, insieme a procedimenti artigianali tradizionali, rendono l'Amaro Ulrich un prodotto di altissima qualità.



Genzianella

Genepi

D. II vermouth Ulrich

F. Contatti



La Distilleria Marolo

è una realtà che dal 1977

*** SI DISTINGUE PER L'ELEVATA QUALITÀ ***



e la meticolosità di una produzione di altissimo livello,



CURATA NEL DETTAGLIO



UN VOCAZIONE DELL'AZIENDA PER IL RECUPERO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE di spiriti e liquori ha portato Marolo a volersi cimentare

NELLA PRODUZIONE DI UN AMARO







II Prodotto



L'Amaro Ulrich è prodotto ad Alba - nel cuore delle Langhe - dalla Distilleria Marolo, nel pieno rispetto dell'arte liquoristica piemontese.

L'elegante bottiglia, il cui design trae ispirazione dallo stile vintage italiano, è custodita da un cofanetto che non lascia spazio all'immaginazione e porta il consumatore ad un approccio diretto con il prodotto, visivo e tattile.





De Ulrich





AMARO DOMENICO ULRICH

GRADAZIONE:

32% Alc. / Vol.

VOLUME BOTTIGLIA: 70 cl.

DESCRIZIONE:

L'Amaro Ulrich nasce nel 1854 dalla ricetta del Dottor Domenico Ulrich ed oggi viene rielaborato dalla Distilleria Marolo, grazie ad anni di esperienza in campo liquoristico. L'Amaro Ulrich racchiude principi attivi di 19 erbe, fiori, frutti e radici che lo rendono un'efficace e corroborante digestivo. Tra i vari ingredienti spiccano le note di genepi, della genziana e dell'anice: è proprio dalla naturalità della sua formulazione che nasce il suo carattere unico ed inconfondibile. I sistemi di lavorazione ancora del tutto tradizionali esulano da schemi moderni e mantengono inalterati i principi attivi ed aromatici

che caratterizzano il prodotto.

SERVIZIO:

L'Amaro Ulrich può essere servito alternativamente "liscio" oppure "on the rocks". Molteplici le possibilità d'utilizzo per la

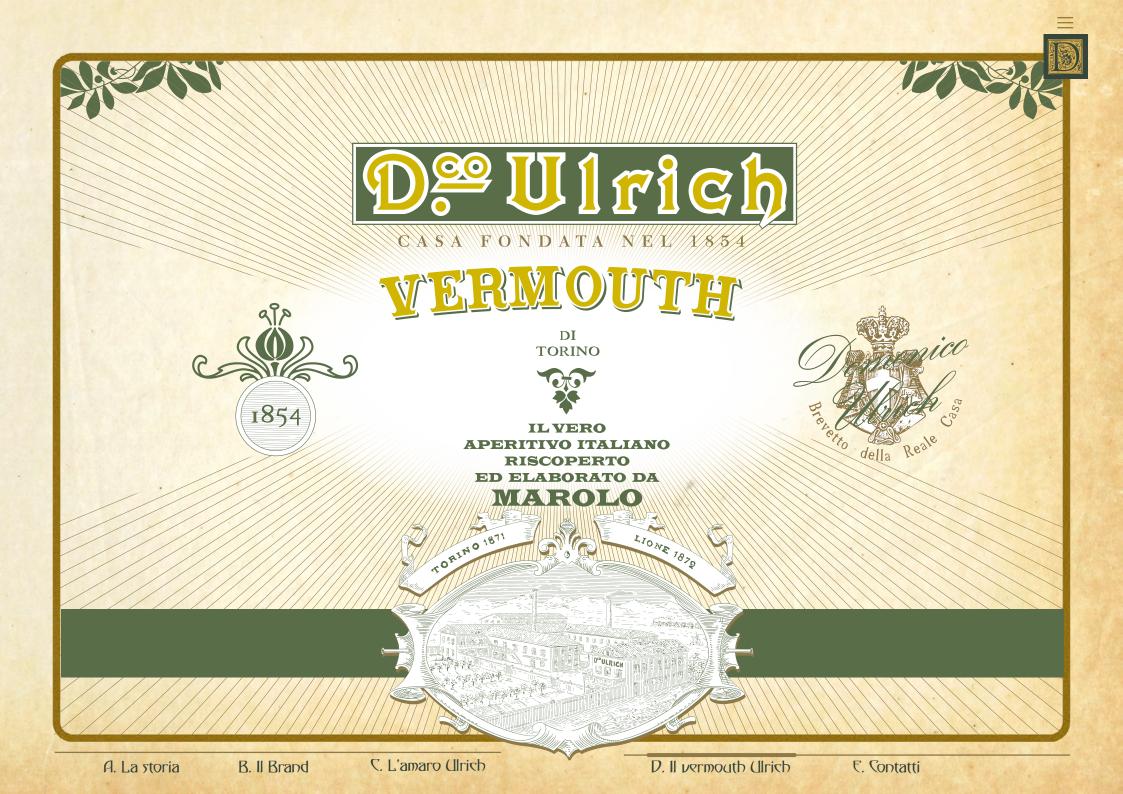
preparazione di cocktails.

CONFEZIONE:

Le bottiglie sono confezionate in eleganti cofanetti di cartone.









DIESSENZE ED Estratti Naturali







B. II Brand



SIMBOLO DELLA BELLE ÉPOQUE ED EVOLUZIONE DEL BERE ITALIANO

e alle cose buone e fatte per bene

NTA LA NASCITA DELL'APERITIVO ALL'ITALIANA che Marolo ha riscoperto e valorizzato attraverso l'originale ricetta del Dottor Domenico Ulrich

CELEBRE FARMACISTA, BOTANICO





TRAPASSATO F PRESENTE

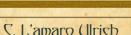
MAROLO HA RECUPERATO L'ADTICA RICETTA
ELABORATA DEL 1854 DAL DOTTOR DOMEDICO ULRICH

Un'interpretazione fedele alla formulazione originale in linea con i gusti moderni e un'attenzione particolare agli ingredienti, il più possibile ancorati alle produzioni locali.

BOTANICHE ONE ORIGINE LOCALE

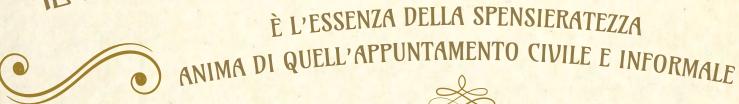
VINO BASE ESCLUSIVAMENTE PIEMONTESE (100% PIEMONTE DOC CORTESE)

I Vermouth Domenico Ulrich sono la più alta espressione della liquoristica piemontese: recupero e insieme innovazione del celebre «vino amaricato» che ha dato vita all'aperitivo.





IL VERMOUTH È MODA, CONVIVIALITÀ, ABITUDINE





A. La storia

B. II Brand

C. L'amaro Ulrich

D. II vermouth Ulrich

F. Contatti

VERMOUTH EXTRA DRY

DOMENICO ULRICH

GRADAZIONE

18% Alc. Vol.

VOLUME BOTTIGLIA:

75 cl.

DESCRIZIONE:

ALL'APICE DELLA MIXOLOGY

Inedito, di squillante freschezza. Pura piacevolezza «dry» che scala i vertici della miscelazione: nessun Vermouth come l'Extra Dry si accompagna in modo così perfetto con i grandi cocktail a base di gin, vodka e bitter. La ricetta originale del XIX secolo è stata rielaborata da Marolo in una veste delicata, ricca di aromi: spiccano le note di noce, limone e frutti di bosco. Trova il suo apice on the rocks, miscelato ad un

ottimo gin, con guarnizioni di ribes e frutti rossi.

VINO:

100% Piemonte DOC Cortese

ARTEMISIE:

Piemontesi

COLORE:

Bianco carta con riflessi verzolini

GUSTO:

Secco e fresco

Note di noce, limone e frutti di bosco





VERMOUTH BIANCO

DOMENICO ULRICH

GRADAZIONE

16% Alc. Vol.

VOLUME BOTTIGLIA:

75 cl.

DESCRIZIONE:

APERITIVO PER ECCELLENZA, ECCELLENZA PER APERITIVO

«Qualcosa di speciale, senza esagerare neh?». Questa la richiesta delle madamine sabaude diligentemente accomodate ai tavoli dei caffè liberty, vanto e piacere della borghesia torinese. Il Vermouth Rosso, di buona gradazione alcolica e carattere mascolino, veniva ammorbidito: schiariva il colore e sposava profumi leggiadri, prediligendo infusi di botaniche dal timbro femminile. Nasceva il Vermouth Bianco Domenico Ulrich, perfetto equilibrio tra dolcezza e note amaricanti, adatto tanto alla miscelazione quanto al consumo liscio, con o senza ghiaccio. L'aperitivo per eccellenza, favoloso con uno shot di limone fresco e decorato con scorzette di agrumi che ne esaltano le note floreali.

VINO:

100% Piemonte DOC Cortese

ARTEMISIE:

Piemontesi

COLORE:

Giallo paglierino

GUSTO:

Delicatamente fruttato e speziato Note di sambuco, vaniglia e rosa









VERMOUTH ROSSO

DOMENICO ULRICH

GRADAZIONE

16,5% Alc. Vol.

VOLUME BOTTIGLIA:

75 cl.

DESCRIZIONE:

LA STORIA DELL'APERITIVO ITALIANO

Primo, originale, fondativo. Il Vermouth Rosso è la natura stessa dell'aperitivo, il prodotto che ha plasmato le abitudini del suo produttore. Fedele alla ricetta del 1854, Marolo non utilizza il caramello, ma lo zucchero imbiondito, detto anche «bruciato»: non altera la composizione aromatica, ma ne esalta le note di scorza d'arancio, genziana e melissa piemontesi. Un must in qualsiasi momento della giornata: speciale on the rocks, dà il suo massimo liscio, quarnito con una fetta d'arancio.

VINO:

100% Piemonte DOC Cortese

ARTEMISIE:

Piemontesi

COLORE:

Ambrato

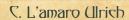
GUSTO:

Fresco e delicatamente speziato

Note di arancia amara, genziana e melissa









UMBERTO

VERMOUTH ROSSO SUPERIORE - DOMENICO ULRICH

GRADAZIONE

18% Alc. Vol.

VOLUME BOTTIGLIA:

75 cl.

DESCRIZIONE:

IL VERMOUTH DA MEDITAZIONE E DA FINE PASTO

Si narra che nel 1786, i Savoia interruppero drasticamente la produzione di Rosolio in tutto il Regno di Sardegna: sulle loro tavole era giunta una bottiglia di Vermouth. Dedicato da Domenico Ulrich al re Umberto I, di carattere

severo e di virtù militare, si rivela per il suo carattere austero, ma incredibilmente beverino, affascinante, da meditazione o da fine pasto. Pieno, vibrante, ricco, si distingue per le note amaricanti di china e issopo. Unicità dell'Umberto è l'affinamento delle botaniche: dopo l'estrazione delle essenze, le tinture permangono 6 mesi in legni da invecchiamento, tecnica che dona colore intenso e meravigliosa balsamicità, rotondità di corpo e tannini vellutati.

VINO:

100% Piemonte DOC Cortese

ARTEMISIE:

Piemontesi

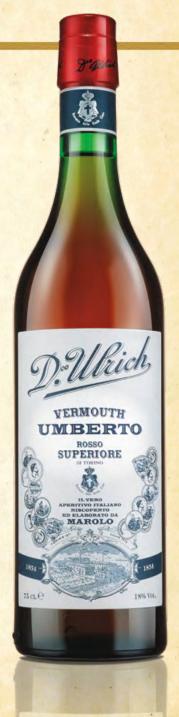
COLORE:

Ambrato scuro

GUSTO:

Fresco, speziato, avvolgente e balsamico

Note di china e issopo







DISTILLERIA SANTA TERESA DEI FRATELLI MAROLO S.R.L.

Corso Canale, 105/1 ALBA (CN) ITALY

Tel. 0173/33144

Website: www.marolo.com Blog: www.grappamarolo.it





#vermouthulrich #amaroulrich

