

Casa Fondata nel 1832



PADRE PEPPE

F.lli Striccoli s.r.l.

Piazza San Giovanni, 18 - 70022 Altamura (Ba)
Tel. 080 310.35.45 - Fax 080 310.35.50 - info@padrepeppe.it - www.padrepeppe.it

specialità della Ditta
FRATELLI STRICCOLI
ALTAMVRA

Storia

STORIA



TERRITORIO

Territorio



Produzione



PRODUZIONE



GUSTO

Gusto

Ai primi dell'800

in un convento di Altamura il frate cappuccino Giuseppe Ronchi sognava di creare un elisir che curasse l'anima ed il corpo dalle fredde notti d'inverno e dalle infuocate calure estive.

Un elisir che parlasse di pazienza. Che seguisse i ritmi lenti e scanditi dell'uomo.

Un elisir che rispettasse la sua natura, utilizzando gli ingredienti della natura.

Un giorno osservando il noceto del chiostro s'illuminò. Raccolse con delicata premura le noci ancora nel mallo verde ed iniziò a creare...

Scrupoloso e paziente com'era, ci mise alcuni anni per mettere a punto la ricetta definitiva, ma i deliziosi risultati li gustiamo ancora oggi e hanno vinto la sfida del tempo...



PADRE PEPPE



STORIA

Un elisir che parlasse di pazienza. Che seguisse i ritmi lenti e scanditi dell'uomo.

Sulle aspre e assolate

colline della Murgia pugliese, tra le pietre carsiche ed i dorati campi di grano, nasce Altamura, città fiera e genuina, come le persone che accoglie.

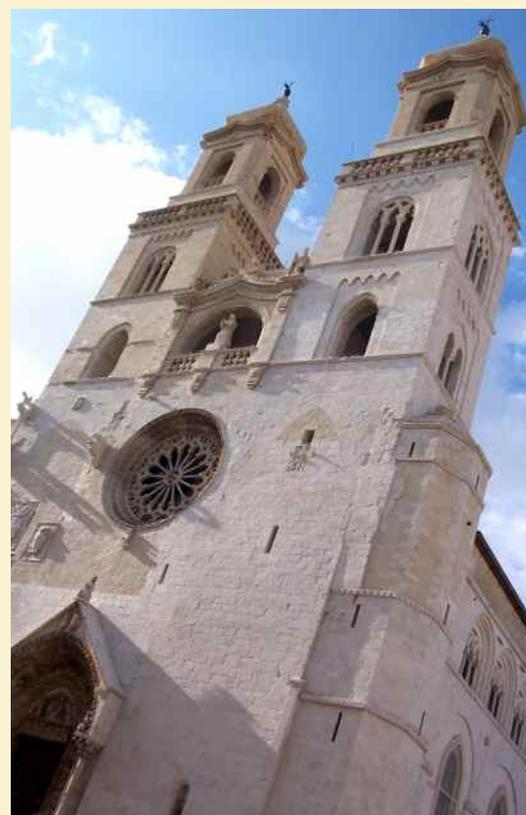
L'uomo la abita da 400.000 anni, come testimonia il famoso reperto archeologico, ma la città inizia a sorgere intorno alle "alte mura" megalitiche elevate 500 anni prima della nascita di Cristo, per difendersi dalle incursioni straniere.

Federico II imperatore di Svevia ne subisce il fascino e la rende grande con opere memorabili, tra cui la famosa ed imponente Cattedrale.

Greci, italici, arabi ed ebrei arricchiscono la città di storia, cultura e fascino. La dinastie di Aragona, Asburgo, Savoia e Borboni, intrecciano il loro destino con Altamura lasciando il proprio inconfondibile segno.



PADRE PEPPE



TERRITORIO

Sulle aspre e assolate colline della Murgia pugliese, tra le pietre carsiche ed i dorati campi di grano

La ricetta è segreta

Ma è l'alta Murgia il primo segreto.

Tra il rinfrescante maestrale estivo e lo scirocco invernale, nella nuda terra che convive con la pietra e i suoi sali minerali, la natura regala sapori intensi e profumati di saggezza.

Ogni frutto porta con sé il carattere della Murgia, dei suoi abitanti e della sua storia.

E nella macchia mediterranea, la notte del solstizio d'estate si celebra il matrimonio tra raggianti noci verdi, dense di umori primaverili, e la misteriosa personalità di antiche erbe aromatiche, giunte da luoghi lontani a cavallo del passionale vento del sud.

Il giaciglio che li accoglie è un'antica botte di rovere, che li culla dolcemente per oltre quattro anni, dando alla luce una sinfonia di aromi e profumi dalla forte personalità, racchiusi in un elisir che da due secoli ravviva le tavole di tutto il mondo.



PADRE PEPPE



PRODUZIONE

Ogni frutto porta con sé il carattere della Murgia, dei suoi abitanti e della sua storia

ELIXIR 42% • Il tradizionale

Di tradizionale color mogano avvolgente e vivido.

Al naso subito accattivanti profumi di noce e di sottobosco tra i quali giocano carezzevoli note di cannella e noce moscata. Tradizionale pulizia e franchezza delle sensazioni, rassicurante garanzia di storica qualità del liquore.

Al gusto sapiente gioco di note gustative dolci ed amaricanti estremamente persistenti. La nota alcolica stimola il palato a ripristinare continuamente la giusta freschezza di supporto. Notevole la morbida tipicità del prodotto.

DEMISEC 42% • Il nuovo

Ricercato color bronzo, caldo luminoso e compatto.

La configurazione olfattiva riporta alla luce profumi intriganti di chiodi di garofano, incenso, china e spezie pregiate a supportare la percezione di noce verde. Ben integrate le note boisee dalla maturazione in botte che facilmente accompagnano la mente verso austeri chiostrì.

La masticabilità del liquore evidenzia il mallo di noce e sorprende una insospettabile freschezza al palato.

L'evidente componente meno zuccherata del tradizionale, è ben supportata dalla morbidezza di questo liquore elegante e dal gusto moderno. Particolare l'armonia in tutta la sua persistenza gusto-olfattiva che accompagna il lunghissimo finale.

CREMA DI NOCE 17% • Il gentile

Meraviglioso color crema, vivace, denso e vellutato.

Le nuances olfattive sono molto intense con chiari e suadenti riconoscimenti di noce, caramella mou, piccola pasticceria e zabaione. La complessità delle sensazioni è sempre elegante e per nulla invadente.

La dolcezza mai stucchevole accarezza il palato. Il suo contenuto alcolico è bilanciato perfettamente dalla struttura che si spande lunghissima in un finale che riporta ai piaceri dei dolci dell'infanzia. Al palato è morbido e caldo più che alcolico. Armonioso in tutta il suo caleidoscopio di sensazioni.

(Degustazione del Sommelier Dott. Michele Mastropiero)

PADRE PEPPE



GUSTO

Tradizionale pulizia e franchezza delle sensazioni, rassicurante garanzia di storica qualità del liquore