

A decorative border in a light brown color frames the entire page. It features ornate, symmetrical scrollwork at each of the four corners, with the scrolls extending towards the center of the page.

MELETTI

DAL 1870





DAL 1870

L'ARISTOCRAZIA DEI LIQUORI ITALIANI
THE ARISTOCRACY OF ITALIAN LIQUEURS

03 —————

M. DE DOVICH.

ANISETTA MELETTI



INDICE

CONTENTS

LA DISTILLERIA • THE DISTILLERY

Fondatore • Founder — p. 6

Storia • History — p. 8

Cartellonismo • Poster art — p. 10

Riconoscimenti • Awards — p. 13

Oggi • Today — p. 14

Contatti • Contacts — p. 31

PRODOTTI • PRODUCTS

Anisetta • Anisetta — p. 16

Anisetta Dry • Dry Anisetta — p. 17

Liquori all'anice • Aniseed liqueurs — p. 18/19

Amari e Liquori • Amari and Liqueurs — p. 20/25

Linea dolciaria • Confectionary — p. 26/29



PASSIONE

— E —

TRADIZIONE

Cav. SILVIO MELETTI

IL FONDATORE • THE FOUNDER



La Ditta Silvio Meletti nasce ad Ascoli Piceno il 20 settembre 1870, tuttavia le origini di questa storia hanno radici più antiche. Silvio Meletti è figlio e nipote di liquoristi. Fin da ragazzo lavorava con la madre per sostenere la numerosa famiglia, appassionandosi alla distillazione e alla produzione di liquori. Le nozioni sull'utilizzo degli alambicchi della madre e lo studio di trattati italiani e francesi furono le basi da cui Silvio partì per creare un prodotto nuovo, mettendo a punto una ricetta e una tecnica di distillazione ancora oggi seguite dai suoi discendenti per ottenere l'Anisetta Meletti.

Although the Meletti distillery was founded in Ascoli Piceno in 1870, its origins extend further back in time. As the descendant of generations of distillers, Silvio Meletti developed a passion for distillation and production of liqueurs at an early age. Starting when he was a child, he worked with his mother to support their large family. His mother's approach to using stills and knowledge of Italian and French techniques formed the basis upon which Silvio created a new product. The finely tuned recipe and distillation techniques he created are still used to this day in order to produce Anisetta Meletti.

LA GRAN MARCA ITALIANA



dal 1870 una tradizione di liquori

08

THE RENOWNED ITALIAN BRAND

selling traditional liqueurs since 1870



Una storia italiana dalle umili origini

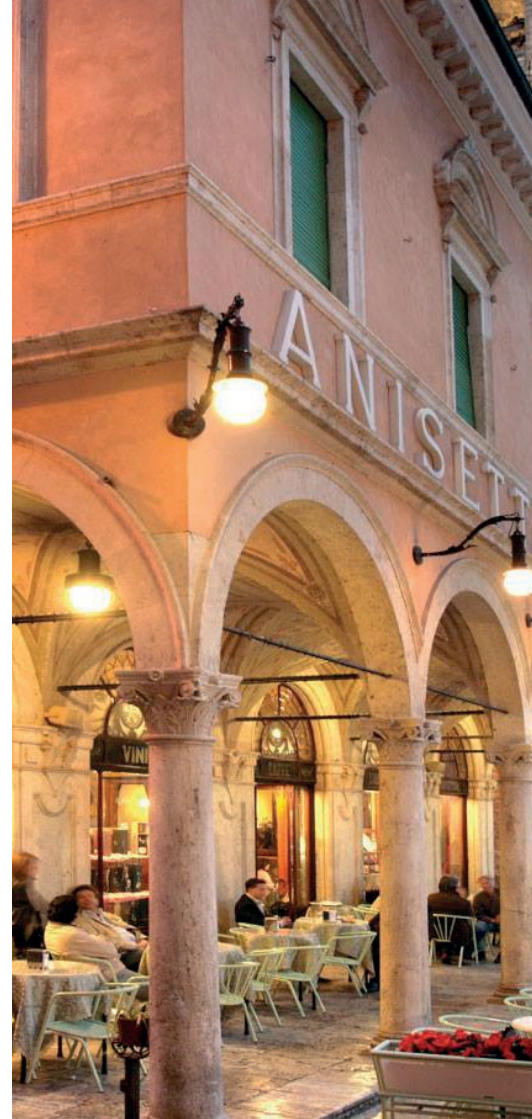
An italian story of humble origins

All'Anisetta Meletti seguì la formulazione di altri liquori per poter soddisfare le sempre più numerose richieste dell'affezionata clientela. Dallo studio delle erbe e piante locali, dalle spezie importate da paesi lontani e dalla conoscenza dei diversi processi produttivi nacquero Liquori Amari, Elisir, Rosoli, Grappe, Vermouth e Fernet che furono presentati alle esposizioni universali e riscosero il grande successo che determinò l'affermazione di Meletti come l'Aristocrazia dei Liquori Italiani!

Sempre attento allo sviluppo del proprio territorio, nel 1907 Silvio Meletti aprì ad Ascoli Piceno uno dei locali più belli d'Italia, il Caffè Meletti. Un caffè in stile liberty e interni viennesi che ha ospitato i personaggi più illustri del tempo. Capolavoro di eleganza e ricercatezza, importante punto di incontro per la comunità, è la testimonianza di radici che restano dove tutto è nato.

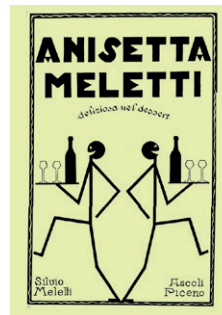
Following the creation of Anisetta Meletti, additional liqueurs were developed in order to satisfy the ever-increasing demand of the brand's loyal customers. The study of local herbs and plants, as well as spices imported from overseas, and a sound knowledge of the various production processes led to the creation of the Amaro, Elisir, Rosoli, Grappe, Vermouth and Fernet liqueurs. These liqueurs achieved great success at international competitions, giving rise to the affirmation of Meletti as the Aristocracy of Italian Liqueurs.

In 1907 in Ascoli Piceno, ever attentive to the development of his own home town, Silvio Meletti opened one of the most beautiful coffee bar in Italy, the Caffè Meletti. The bar was in the Liberty Style with Viennese internal decor and was frequented by the most illustrious clientele of the period. As a masterpiece of elegance and sophistication and a key meeting point for the community, it is testament to Meletti's roots which are still deeply embedded in the place where it all began.



CARTELLONISMO

POSTER ART



Silvio Meletti curava personalmente qualsiasi aspetto della propria azienda. Studiò e attuò campagne pubblicitarie per mezzo di giornali e cartellonistica stradale, entrambe agli esordi, distinguendosi come precursore dei tempi. Vi furono prima delle piccole inserzioni nei giornali locali e poi delle vere e proprie campagne pubblicitarie nazionali con manifesti che Silvio commissionò ai cartellonisti più in voga.

Il più importante di questi fu senza alcun dubbio il triestino Marcello Dudovich, celeberrimo disegnatore della ballerina con l'Anisetta Meletti. La distilleria Meletti vanta una collezione ricca di vere e proprie opere d'arte. Accanto al nome di Marcello Dudovich troviamo Mingozzi, Marchetti, Muggiani e Pericoli, alcuni dei più grandi cartellonisti e disegnatori italiani.

Silvio Meletti was personally involved in every aspect of his company. He designed and implemented advertising campaigns which were featured in newspapers and on billboards. He leveraged innovative strategies that were still in their infancy in order to develop promotions that were ahead of their time. As he grew beyond local newspapers to national advertising campaigns, he commissioned the most in-vogue commercial designers and artists to create his billboards. The most important of these was undoubtedly Marcello Dudovich, from Trieste, the famous designer of the poster depicting a ballerina holding a bottle of Anisetta Meletti. The Meletti distillery boasts an opulent collection of poster designs that are truly works of art, and features prestigious Italian artists such as Mingozi, Marchetti, Muggiani, and Pericoli.





150 ANNI

— DI —

PREMI

Silvio Meletti decise di far conoscere i suoi liquori presentandoli in fiere nazionali e internazionali. I premi furono immediati: l'Anisetta Meletti vinse una Menzione Onorevole già all'esposizione internazionale di Parigi del 1878 a cui ne seguirono molte altre. Il successo fu così rapido e la qualità dei liquori Meletti così indiscussa che nel 1879 il Re Umberto I concesse alla Ditta l'onore di fregiarsi del titolo di Fornitore della Real Casa e, a coronamento dei suoi successi, Silvio venne nominato nel 1918 Cavaliere del Lavoro.

Silvio Meletti featured his liqueurs at national and international competitions, and his success was immediate. Anisetta Meletti was given an Honourable Mention at the international exhibition in Paris in 1878, and went on to win many more awards in the following years. In 1879, his rapid rise to success and the indisputable quality of his liqueurs led to King Umberto I granting Meletti the right to bear the title of "Supplier to the Real Casa" and to Silvio's crowning achievement of being awarded the title of "Cavaliere del Lavoro" in 1918.

RICONOSCIMENTI

AWARDS

13

1879 — Fornitore della Real Casa • Supplier of the Real Casa

1881 Roma — Medaglia d'Argento • Silver Medal

1881 Milano — Medaglia di Bronzo • Bronze Medal

1891 Roma — Medaglia d'Argento • Silver Medal

1898 Torino — Medaglia d'Argento • Silver Medal

1900 Parigi — Medaglia di Bronzo • Bronze Medal

1900 Napoli — Medaglia d'Argento • Silver Medal

1901 Roma — Medaglia d'Argento • Silver Medal

1901 Ostenda — Medaglia d'Oro • Gold Medal

1902 Torino — Medaglia d'Oro (giuria)
• Gold Medal (jury)

1902 Torino — Medaglia d'Argento • Silver Medal

1903 Atene — Medaglia d'Oro • Gold Medal

1904 Senigallia — Gran premio • Grand prix

1906 Macerata — Medaglia d'Oro • Gold Medal

1910 Rep. S. Marino — Medaglia d'Oro • Gold Medal

1910 Bruxelles — Diploma d'onore • Honorary diploma

1911 Torino — Gran premio • Grand prix

1911 Torino — Medaglia d'Oro a Silvio Meletti
• Gold Medal to Silvio Meletti

1915 Gand — Gran premio • Grand prix

1914 Milano — Gran premio • Grand prix

A 150 anni dalla sua nascita, la distilleria Meletti resta un'impresa di famiglia dove il passato ha tracciato le linee guida per il futuro. Meletti rappresenta ancora oggi la passione per la distillazione e il piacere per la degustazione dei liquori. Una bella storia di tradizione che ha saputo essere pronta per lo sviluppo e il progresso. Il processo produttivo, a partire dalla trasformazione dell'anice verde locale, ha ancora l'impronta artigianale delle sue origini, la stessa meticolosità, la stessa cura.

È il rito dei gesti quotidiani che si ripetono da più di un secolo a rendere i liquori Meletti prodotti unici, inconfondibili e intramontabili.

Meletti è riuscito a diventare un brand che racconta la storia d'Italia, una città preziosa come Ascoli Piceno e la consuetudine al bere di qualità come momento di incontro, rigenerazione e convivialità. L'impegno per il futuro resta quello tracciato nel passato: portare la qualità della tradizione nel mondo conservando gli antichi processi produttivi e sfruttando al meglio gli strumenti tecnologici e comunicativi del presente.

L'AZIENDA OGGI

THE COMPANY TODAY





150 years after its creation, the Meletti distillery is still a family-owned business which shapes its future with the perspective of a profound history. Meletti still demonstrates passion for distillation and the sheer pleasure of liqueur tasting, representing a charming story of traditions that have been able to develop and progress with the times. The production process, which begins with the transformation of the local green anise plant, still bears the mark of its artisanal origins and involves the same meticulous care and attention to detail. The ritual of these daily routines has been followed for more than a century, and gives Meletti liqueurs a unique, unmistakable and timeless quality.

Meletti is a brand that encapsulates the history of Italy, the beauty of Ascoli Piceno, and the customary habit of people coming together to unwind and socialize over a quality drink. The future direction of the company will continue to be influenced by its rich history in order to bring traditional quality to the marketplace while also leveraging modern communication channels.

ANISETTA MELETTI

34% vol.

Liquore dolce ottenuto dalla distillazione in alambicco discontinuo di semi di anice e spezie aromatiche che esaltano la freschezza della pimpinella anisum marchigiana. L'**Anisetta Meletti** è un liquore trasparente e sincero, prodotto ancora oggi secondo il metodo originale elaborato da Silvio Meletti nel 1870. È invecchiato per il tempo necessario a far sì che la giovinezza dall'anice distillato lasci spazio all'aromaticità ed è filtrato lentamente a caduta per mantenere tutto l'aroma inalterato.

A sweet liqueur obtained from the distillation in bain-marie stills of aniseed and aromatic spices which enhance the freshness of the pimpinella anisum grown in the Marche region. Aged in stainless steel tanks for the time necessary to allow the distilled aniseed to develop the required aromatics and then slowly filtered to ensure there is no change in the aroma. **Anisetta Meletti** is a transparent and genuine liqueur, still produced today using the original method developed by Silvio Meletti in 1870.





ANISETTA DRY MELETTI

42% vol.

Versione secca della tradizionale Anisetta con gradazione alcolica leggermente superiore, il gusto più deciso esalta le qualità dell'anice distillato. Ottenuta con gli stessi ingredienti e lo stesso processo produttivo della classica, l'**Anisetta Meletti Dry** si distingue per il gusto più netto dovuto alla minor concentrazione zuccherina che sottolinea al palato l'aromaticità dell'anice verde e ne esalta i profumi ricchi, complessi e speziati con note delicatamente agrumate.

A dry version of the traditional Anisetta with a slightly higher alcohol content, its stronger flavour enhances the pure qualities of the distilled aniseed. Obtained using the same ingredients and processes as the classic **Anisetta Meletti**, the **Dry** version is distinguished by its sharper taste, owing to the lower concentration of sugar, which intensifies the aromas of the green anise, enhancing its rich, complex and spiced scents with delicate citrus notes.

ANICE E MISTRÀ MELETTI

45% vol.

Il **Mistrà Meletti** è un liquore a 45° ottenuto dalla lenta e accurata distillazione di soli semi di anice (pimpinella anisum) delle Marche e purissimo alcol in alambicco discontinuo. Lo spirito che se ne ottiene diventa il più secco dei liquori all'anice.

L'**Anice Meletti** è una bevanda spiritosa a 45° ottenuta dalla distillazione di anice delle Marche in presenza di alcol purissimo il cui gusto deciso è arrotondato da una nota dolce e aromatica.

Mistrà Meletti is a liqueur (45% ABV) obtained through the slow and careful distillation of the aniseed (pimpinella anisum) from the Marche region and extremely pure alcohol in discontinuous stills. The resulting spirit is the driest of the aniseed liqueurs available.

Anice Meletti is a spirit (45% ABV) that is obtained through the distillation of anise from the Marche region in the presence of extremely pure alcohol. It has a distinctive flavour rounded off with a sweet and aromatic note.





SAMBUCA MELETTI

42% vol.

Liquore dolce e dal gusto morbido la cui nota caratteristica è costituita dagli oli essenziali dell'anice. La **Sambuca** è un liquore della tradizione italiana che conserva le proprietà aromatiche dell'anice, pianta particolarmente apprezzata per le sue proprietà digestive già dagli antichi romani e greci.

19

A sweet liqueur with a subtle flavour with characteristic notes deriving from the essential oils of the anise. **Sambuca** is a traditional Italian liqueur which maintains the aromatic properties of the anise, a plant that was particularly prized by the ancient Romans and Greeks due to its digestive properties.

AMARO MELETTI

32% vol.

Liquore amaro dal colore ambrato che si distingue per il gusto unico e intenso, con sentori floreali e fruttati dati dalle molteplici botaniche e spezie contenute. Evoluzione di antiche ricette di famiglia, l'**Amaro Meletti** è il prodotto dell'accurata infusione di frutti, erbe aromatiche e officinali accuratamente scelte e provenienti da tutto il mondo, caratterizzato da un elegante retrogusto di zucchero caramellato e zafferano dei Sibillini.

A bitter, amber-coloured liqueur, distinguished by its unique and intense flavour, with hints of floral and fruit aromas deriving from the many botanicals and spices it contains. Developed from old family recipes, **Amaro Meletti** is the product of a careful infusion of fruits and aromatic and medicinal herbs carefully selected from all over the world. Its distinctive flavour leaves an exquisite aftertaste of caramelised sugar and Sibillini saffron on the palate.





FERNET MELETTI

40% vol.

Il **Fernet Meletti** è ottenuto attraverso un processo di estrazione a freddo. Dal colore ambra scuro, al naso presenta note erbacee e balsamiche. Al palato, un principio di spezie si evolve in balsamico alla menta e termina con una radice di genziana amara. Ha un retrogusto molto lungo e persistente, pulito ed equilibrato: la firma dei liquori Meletti.

21

Fernet Meletti is obtained through a cold extraction process. Dark amber in colour, the nose is herbaceous with mint and balsamic notes. On the palate, an initial hint of spice evolves into a minty balsamic flavour and finishes with a note of bitter gentian root. It has a long and persistent aftertaste that is clean and balanced: the signature characteristics of Meletti liqueurs.

LIMONCELLO MELETTI

30% vol.

Liquore rinfrescante a base di limoni preparato secondo la migliore tradizione liquoristica italiana ottenuto dall'estrazione degli olii essenziali tramite infusione di scorze di limone in alcol, si distingue per il perfetto equilibrio e il gusto avvolgente. Si consiglia un consumo ghiacciato.

A refreshing lemon-based liqueur which is prepared in accordance with the best Italian distillation traditions. It is obtained by extracting the essential oils through the infusion of lemon peel in alcohol and is distinguished by its perfect balance and captivating flavour. It should be served ice cold.





APERITIVO MELETTI

25% vol.

Liquore Aperitivo bitter dal colore rosso vivo ottenuto dalla infusione di erbe amaricanti e agrumi in acqua ed alcol. Dal gusto fruttato con predominanza equilibrata di arancia dolce ed amara, bilanciato da note floreali, è un aperitivo che si può assaporare liscio o con ghiaccio. Ottima base per la preparazione di cocktail.

23

A bitter liqueur with a lively red colour obtained through the infusion of bitter herbs and citrus fruits in alcohol. It has a fruity flavour with a predominance of bitter and sweet orange, balanced by floral notes, and can be enjoyed with or without ice. It provides an excellent base for the preparation of cocktails.

PUNCH MELETTI

21/40% vol.

Punch Piceno – 38% vol.

Liquore a base di Anisetta, Brandy e Rhum.

Anisetta, Brandy and Rum-based liqueur.

Punch Creola – 40% vol.

Liquore a base di Rhum.

Rum-based liqueur.

Punch al Mandarino – 40% vol.

Liquore di infuso di bucce di Mandarino.

Liqueur infused with mandarin peel.

Punch all'Arancia – 40% vol.

Liquore di infuso di bucce di Arancia.

Liqueur infused with orange peel.

Punch al Cioccolato – 21% vol.

Liquore cremoso al gusto di Cioccolato.

Creamy chocolate-flavoured liqueur.



LIQUORI MELETTI

21/40% vol.

Liquore al Caffè – 32% vol.

Coffee liqueur

Liquore di Genziana – 28% vol.

Gentian liqueur

Liquore Alchermes – 21% vol.

Alchermes liqueur

Liquore Rosolio – 21% vol.

Rosolio liqueur



BAGNE MELETTI

70% vol.

**ANISETTA, ALCHERMES, ARANCIO,
CREOLA, GOCCIA D'ORO**

ANISETTA, ALCHERMES, ORANGE,
CREOLA, GOCCIA D'ORO

*

Preparato dolciario ad alta gradazione indicato per bagnare torte e pan di Spagna o per esaltare il gusto di gelati, impasti dolciari e macedonie di frutta. Le bagne da pasticceria Meletti conferiscono un aroma raffinato e persistente, garantendo un'alta resa nella diluizione. Un universo di aromi intensi, armonici ed equilibrati, gamma di aristocratico gusto per i palati più raffinati e le pasticcerie più esigenti.

High-grade syrups used in the preparation of sponges cakes and desserts or to enhance the flavour of ice creams, sweet pastries and fruit salads. The Meletti syrups lend an exquisite and persistent aroma to cakes and desserts, ensuring a high yield in dilution. A world of intense, harmonious and balanced aromas, an aristocratic taste collection for the most sophisticated palates and demanding patisseries.



[NON SOLO LIQUORI
NOT JUST LIQUEURS





LINEA DOLCIARIA

*

TUTTO L'ANNO

**BON BON
GOLOSI**

NATALE

**TAVOLETTE
CIOCCOLATO
FONDENTE
TORRONI
TORRONCINI
LIQUORINI
CIOCOLIVA
PANETTONE**

PASQUA

COLOMBA

ALL THE YEAR

BON BON
GOLOSI

CHRISTMAS

TAVOLETTE
CIOCCOLATO
FONDENTE
TORRONI
TORRONCINI
LIQUORINI
CIOCOLIVA
PANETTONE

EASTER

COLOMBA







MELETTI

DAL 1870

DITTA SILVIO MELETTI S.R.L.

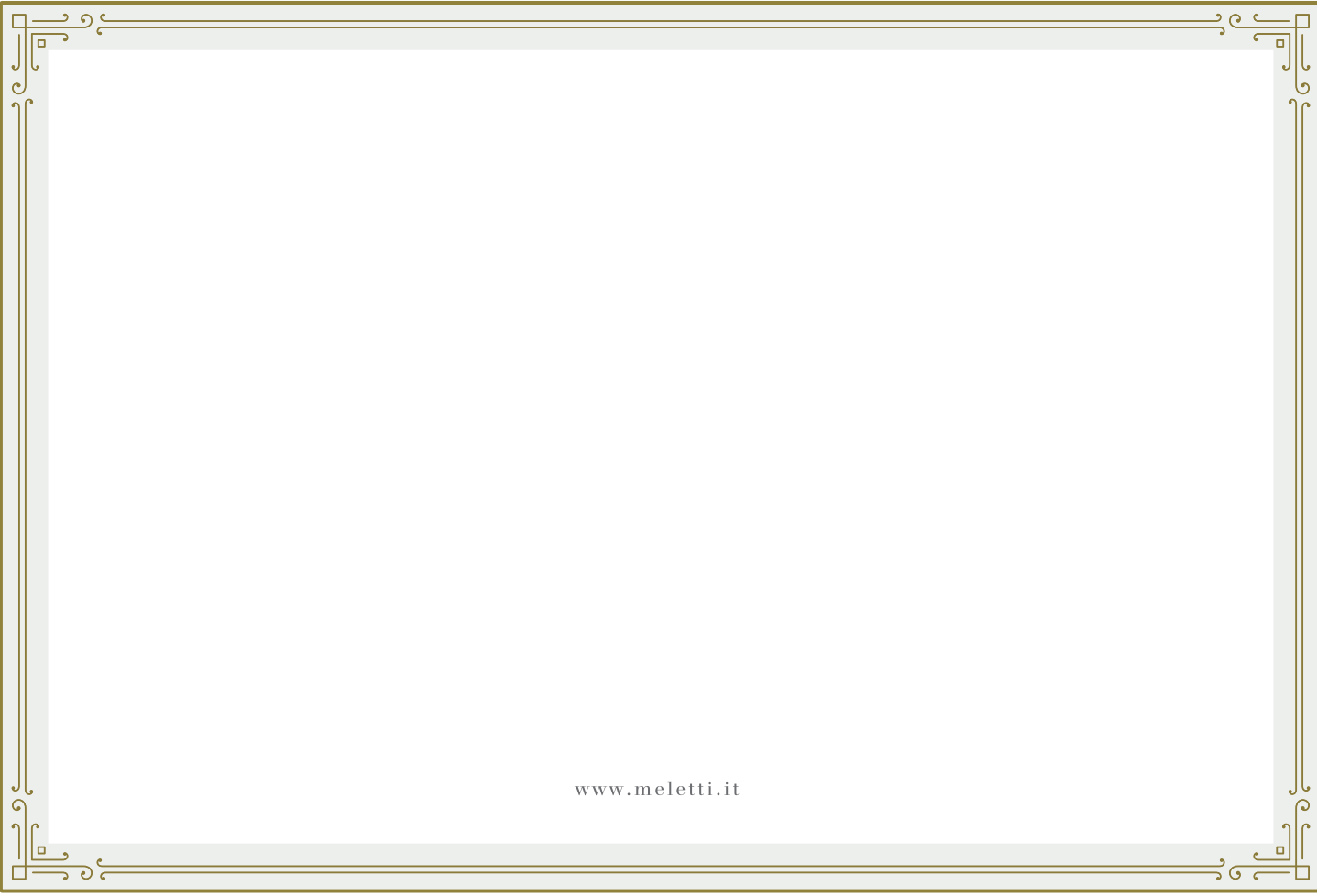
Zona Industriale Campolungo
65100 - Ascoli Piceno - ITALY

Tel. +39 0736 403495
Fax +39 0736 403516

info@meletti.it



#meletti

A decorative border in a dark brown color frames the entire page. It features ornate, symmetrical scrollwork at each of the four corners, connecting the top, bottom, and side borders. The border is composed of multiple thin lines, creating a layered effect.

www.meletti.it