SYLVULAE |pourquoi sylvulae?

Cinq raisons de découvrir une nouvelle génération de boissons fermentées.

01 — Naturellement faible en alcool
Une faible teneur en alcool obtenue exclusivement grâce à une fermentation naturelle, sans désalcoolisation ni dilution.

02 — Une fermentation vivante
Chaque bouteille poursuit naturellement son évolution, développant profondeur aromatique, fraîcheur et caractère.

03 — Une véritable vocation gastronomique
Des boissons conçues pour accompagner la cuisine contemporaine, de l'apéritif à la haute gastronomie.

04 — Un savoir-faire artisanal italien
Une production en petites séries, à partir d'ingrédients botaniques soigneusement sélectionnés et de techniques de fermentation traditionnelles.

05 — Une nouvelle catégorie de boissons
Ni vin.
Ni bière.
Ni kombucha.
Une nouvelle expression de la fermentation.