

SYLVULAE

Façonner une nouvelle génération de boissons fermentées vivantes

Réinventer la fermentation.

Sylvulae est née de la volonté d'explorer la fermentation au-delà des catégories traditionnelles.
Inspirés par la nature, la gastronomie et le savoir-faire artisanal, nous créons des boissons fermentées artisanales faiblement alcoolisées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, tels que le thé, les plantes et les fruits sauvages.
Plutôt que de reproduire le vin, la bière ou le kombucha, Sylvulae propose une nouvelle expression de la fermentation : une catégorie à part entière où fraîcheur, élégance et complexité aromatique se rencontrent.
Chaque bouteille est élaborée en Italie, en petites séries, grâce à une fermentation lente et naturelle qui respecte pleinement l'identité de chaque ingrédient.

Ce qui rend Sylvulae unique

Une approche différente de la fermentation.

- Naturellement faible en alcool
- Fermentation lente
- Boissons vivantes
- Complexité gastronomique
- Savoir-faire italien
- Production en petites séries
- Ingrédients naturels
- Design contemporain

Le projet

Plus qu'une boisson.
Sylvulae explore la rencontre entre la fermentation et la gastronomie.
Chaque recette est conçue pour révéler l'identité aromatique des ingrédients tout en offrant une alternative raffinée à celles et ceux qui recherchent équilibre, authenticité et plaisir de dégustation.
Nos créations sont pensées pour accompagner la cuisine contemporaine, inspirer de nouveaux rituels de consommation et redéfinir la place de la fermentation à table.

Pourquoi le Low Alcohol ?

Les habitudes de consommation évoluent.
Les consommateurs recherchent aujourd'hui des boissons capables d'allier plaisir, complexité aromatique et modération.
Sylvulae répond à cette évolution avec des boissons naturellement faiblement alcoolisées, sans compromis sur le goût, la texture ou le potentiel gastronomique.
Moins d'alcool.
Toujours autant d'émotion.

SYLVULAE

Pu’er

Un kombucha élégant, élaboré à partir de précieuses feuilles de thé Pu’er Sheng récoltées en 2017. Une rencontre entre les montagnes chinoises et italiennes, du mont Nannou, dans le Yunnan, à la Val di Taro.



Matière première : Thé Sheng Pu’er de forêt.
Couleur : Ambre doré aux reflets lumineux, avec un perlage fin.
Nez : Notes de prune jaune et de genêt, de miel d’acacia et de zeste d’orange.
Bouche : Structurée, avec des tanins délicats, une grande fraîcheur et une salinité vibrante.

Détails du produit

- Teneur en alcool : 1,5 % vol.
- Format : 75 cl
- Élevage : Jusqu’à 30 mois sur lies
- Notes complémentaires : Sans sulfites.

Conseils de service

- Température : 8–10 °C
- Verre : Flûte ballon
- Potentiel de garde : Peut poursuivre son évolution en cave pendant 2 à 3 ans.

Accords conseillés

Parfait à l’apéritif, en fin de repas ou dans des cocktails et mocktails. Il accompagne également les fruits de mer, les soupes épicées, les fritures et les desserts légers.

SYLVULAE

Ràsera

Une boisson fermentée innovante à base de jeunes pousses et de feuilles de ronce sauvage des Apennins émiliens, fermentées avec l'eau de la Val di Taro et une culture SCOBY, selon le principe du kombucha.



Matière première : Feuilles de ronce sauvage.
Couleur : Rose pâle aux reflets lumineux, avec un perlage fin.
Nez : Notes de rose sauvage et de litchi, accompagnées de nuances végétales et moussues.
Bouche : Équilibrée, avec des tanins légers, une fraîcheur délicate et une subtile douceur.

Détails du produit

- Teneur en alcool : 1,5 % vol.
- Format : 75 cl
- Élevage : Jusqu'à 30 mois sur lies
- Notes complémentaires : Sans sulfites.

Conseils de service

- Température : 8–10 °C
- Verre : Flûte ballon
- Potentiel de garde : Peut poursuivre son évolution en cave pendant 2 à 3 ans.

Accords conseillés

À déguster seul à l'apéritif ou en fin de repas. Il accompagne les fruits de mer, le poisson cru, les poissons gras, les viandes blanches, les fromages frais et les fritures.

SYLVULAE

S. Brusco

Une boisson fermentée à base de baies et de fleurs de sureau, récoltées puis transformées par une fermentation lente avec l'eau de la Val di Taro et une culture SCOBY, selon le principe du kombucha.



Matière première : Baies et fleurs de sureau.
Couleur : Rouge intense et profond, aux reflets lumineux.
Nez : Notes pénétrantes de fleurs de sureau et de fruits des bois, avec des nuances végétales et botaniques sauvages.
Bouche : Souple et complexe, avec des tanins affirmés, une acidité vibrante et une finale sèche, structurée et persistante.

Détails du produit

- Teneur en alcool : 3,5 % vol.
- Format : 75 cl
- Notes complémentaires : Sans sulfites.

Conseils de service

- Température : 8–10 °C
- Verre : Flûte ballon
- Potentiel de garde : Peut poursuivre son évolution en cave pendant 2 à 3 ans.

Accords conseillés

Il accompagne le gibier, la charcuterie, les fromages affinés, les viandes rôties et les légumes rôtis, en sublimant les préparations aux saveurs intenses et structurées.

SYLVULAE

Giano

Une boisson fermentée à base de raisin Verdicchio, avec une seconde fermentation en bouteille. L'identité du cépage s'exprime à travers la fraîcheur, la minéralité et la finesse aromatique.



Matière première : Raisin "Verdicchio".
Couleur : Jaune paille aux reflets brillants, avec un perlage fin et persistant.
Nez : Notes de fleurs blanches, d'amande et d'agrumes, accompagnées de nuances de croûte de pain.
Bouche : Verticale et dynamique, une acidité vibrante, une minéralité saline et de fines bulles. Finale nette et agréablement amère.

Détails du produit

- Teneur en alcool : 1,5 % vol.
- Format : 75 cl
- Notes complémentaires : Sans sulfites.

Conseils de service

- Température : 8–10 °C
- Verre : Flûte ballon
- Potentiel de garde : Peut poursuivre son évolution en cave pendant 2 à 3 ans.

Accords conseillés

Idéale à l'apéritif et en accompagnement de fruits de mer crus, de plats de pâtes à base de poisson, de légumes frits, de viandes blanches savoureuses et de fromages à pâte molle.

SYLVULAE

Malia

Une boisson fermentée sans alcool à base de raisin Malvasia di Candia, avec une seconde fermentation en bouteille. Elle se distingue par sa richesse aromatique, sa structure tannique et la finesse de ses bulles.



Matière première : Raisin "Malvasia".
Couleur : Orange intense aux reflets chauds et lumineux, naturellement trouble.
Nez : Notes d'abricot séché, d'écorce d'orange confite, d'herbes aromatiques et d'épices douces.
Bouche : Ample et structurée, avec une trame tannique affirmée, de la rondeur et une salinité diffuse.

Détails du produit

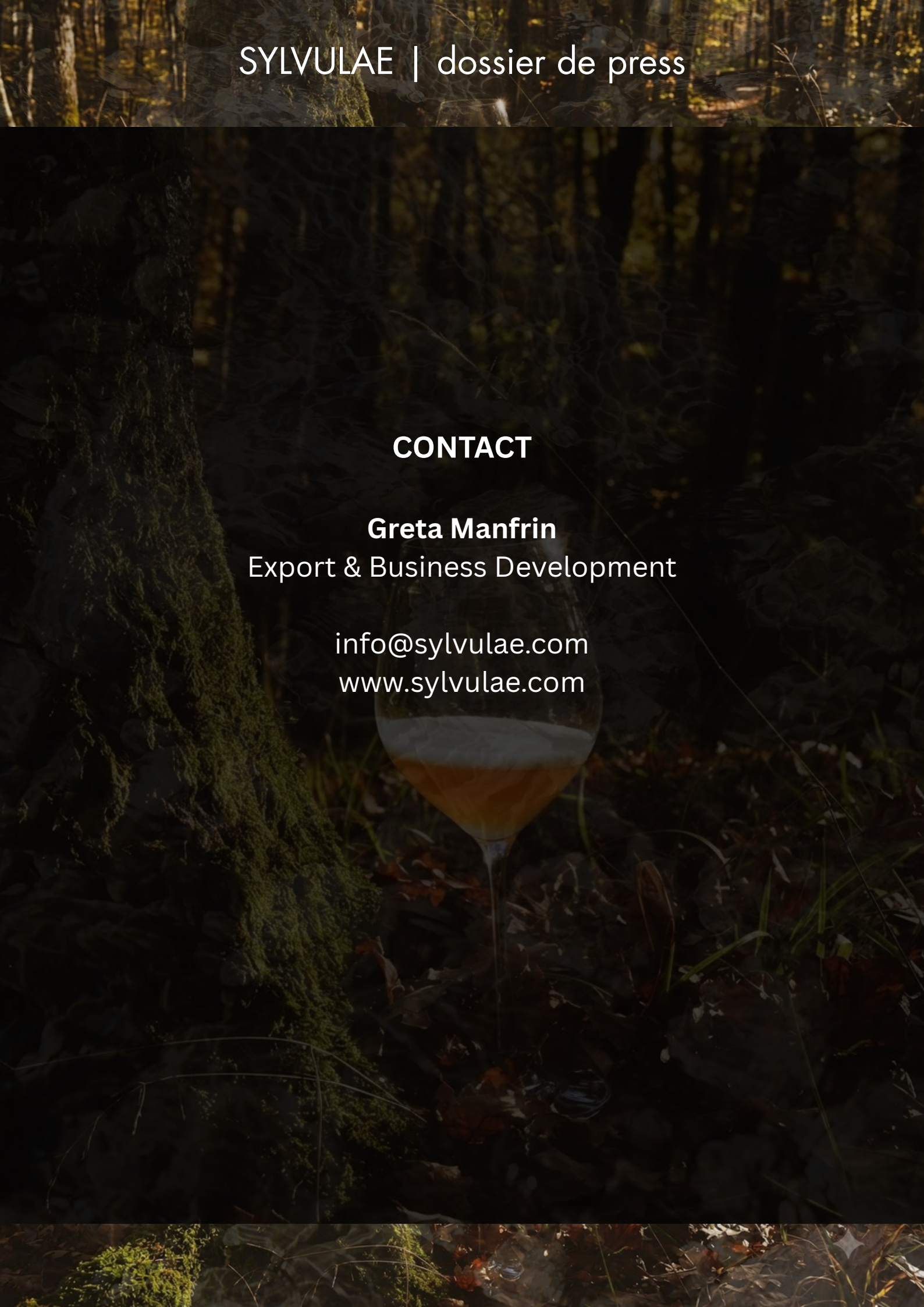
- Teneur en alcool : 0 % vol.
- Format : 75 cl
- Notes complémentaires : Sans sulfites.

Conseils de service

- Température : 8–10 °C
- Verre : Flûte ballon
- Potentiel de garde : Peut poursuivre son évolution en cave pendant 2 à 3 ans.

Accords conseillés

Idéale avec des charcuteries de caractère, des fromages à affinage moyen, des plats de pâtes savoureux, une cuisine internationale et épicée, ainsi que des viandes blanches mijotées.



CONTACT

Greta Manfrin
Export & Business Development

info@sylvulae.com
www.sylvulae.com