

BRAND BOOK

SYLVULAE

Façonner une nouvelle génération de boissons fermentées faiblement alcoolisées.
Sylvulae élabore des boissons fermentées artisanales qui allient les savoir-faire traditionnels de la fermentation à une vision gastronomique contemporaine.
À partir d'ingrédients agricoles rigoureusement sélectionnés — thé, plantes et fruits sauvages — nous créons des boissons qui révèlent fraîcheur, complexité et élégance, tout en conservant naturellement une faible teneur en alcool.
Plutôt que d'imiter le vin ou la bière, nos créations s'inscrivent dans une catégorie à part entière : des boissons fermentées raffinées, pensées pour la gastronomie contemporaine, la consommation responsable et les accords mets-boissons.
Chaque bouteille est produite en petites séries, grâce à une fermentation lente et maîtrisée, permettant à chaque ingrédient d'exprimer pleinement sa richesse aromatique.

Notre philosophie

- **Fermentation lente**
- **Ingrédients naturels**
- **Faible teneur en alcool**
- **Polyvalence gastronomique**
- **Savoir-faire artisanal contemporain**
- **Production italienne**





Collection

PU'ER

Boisson fermentée à base de thé

Un profil lumineux et expressif, aux arômes de prune, de fleurs jaunes, de miel et d'agrumes. Des tanins délicatement structurés, une effervescence vive et une finale longue et rafraîchissante.

Accords gourmands

Fruits de mer • Plats frits • Cuisine épicée • Desserts légers • Apéritif

RÀSERA

Boisson fermentée à base de jeunes pousses de ronce sauvage

Une expression botanique élégante inspirée des jeunes pousses de ronce sauvage. Fraîche, végétale et élancée, avec des tanins délicats et une belle persistance aromatique.

Accords gourmands

Poissons crus • Fromages frais • Viandes blanches • Plats frits • Apéritif

S. BRUSCO

Boisson fermentée aux baies et fleurs de sureau

Sombre, sèche et expressive, aux notes de fleurs de sureau, de baies sauvages et de végétal frais. Une belle tension entre tanins et acidité, avec une finale longue et saline.

Accords gourmands

Gibier • Charcuterie • Fromages affinés • Cuisine végétale • Apéritif

---

Contact

SYLVULAE

www.sylvulae.com

info@sylvulae.com

Instagram : @sylvulae

Italie

