

BRAND COLLECTION



TARGA ILVA
OFICINA AQUAVITÆ

In

*questo piccolo, ma esaustivo fascicolo,
abbiamo voluto offrire una panoramica dei
nostri brand più importanti. Abbiamo dato spazio
alle informazioni che pensiamo possano essere più utili per
effettuare una scelta accurata dei prodotti da ordinare. Purtroppo,
per esigenze di spazio non abbiamo potuto dare una descrizione
più dettagliata ed approfondita di ciascun "brand". Sarà nostra cura
sempre aggiornare questo catalogo con l'eventuale inserimento di nuovi
prodotti o di nuove confezioni. Speriamo di avere realizzato uno
strumento utile ed efficace, anche in un'epoca dove la comunicazione
cartacea è quasi sempre sacrificata in nome di quella digitale.
Ma se è vero che "verba volant - scripta manent" allora
abbiamo cercato di realizzare dei contenuti e delle
immagini che parlino più delle parole.*

Omnia praeclara rara

In this small but complete booklet we wanted to provide an overview of our most important brands. We have given space to the information that we think will be most useful in making an accurate choice of products to order. Unfortunately, due to space requirements, we could not give a more detailed and in-depth description of each brand. We will always be sure to update this catalog as new products or packaging are added. We hope to have produced a useful and effective tool, even in an age where paper communication is almost always sacrificed in the name of digital communication. But if it is true that "verba volant - scripta manent" then we have tried to make content and images that speak more than words.



DOLCE VITA

Mediterranean Distilled
DRY GIN
Fruits Sauvages
Frutti di Bosco

"DOLCE VITA" MEDITERRANEAN DISTILLED DRY GIN "FRUIT SAUVAGES"

40% vol - Litri 0,7

Imballo: cartoni da 6 bottiglie

Inconfondibile Gin, viene prodotto utilizzando, oltre alle solite botanicals, anche e soprattutto "les fruits sauvages", che comprendono una gamma di botanicals molto più ampia dei frutti di bosco (fragoline selvatiche, more, mirtilli, ribes) quali il corbezzolo, il corniolo, il gelso bianco, il prugnolo ed altre ancora. Il risultato è un Gin fresco, fruttato ed armonico, da degustare liscio o nel tradizionale Gin & Tonic.

Unmistakable gin, is produced using, in addition to the usual botanicals, also and above all "les fruits sauvages", which include a much wider range of botanicals than berries (wild strawberries, blackberries, blueberries, currants) such as arbutus, dogwood, white mulberry, blackthorn and others. The result is a fresh, fruity and harmonious gin, to be enjoyed neat in a well-chilled glass or in the traditional Gin & Tonic.



DOLCE VITA

Mediterranean Distilled
DRY GIN

"DOLCE VITA" MEDITERRANEAN DISTILLED DRY GIN

40% vol - Litri 0,7 - Litri 1

Imballo: cartoni da 6 bottiglie

Gin Mediterraneo ottenuto mediante la distillazione di spezie, radici, agrumi e fiori colti esclusivamente in Italia, tra cui le zagare di limone e arancio dalla Campania. Distillato dalla famiglia Targa Ilva, Dolce Vita nasce dall'unione di passione per l'arte della distillazione e devozione al proprio paese: l'Italia.

Mediterranean gin made by distilling spices, roots, citrus fruits and flowers picked exclusively in Italy, including lemon and orange blossoms from Campania. Distilled by the Targa Ilva family, Dolce Vita was born from the union of passion for the art of distillation and devotion to their country: Italy.



DOLCE VITA

Distilled
DRY GIN
POMPELMO ROSA

"DOLCE VITA" GIARDINI CAPRESI DRY GIN

40% vol - Litri 0,7 - Litri 1

Imballo: cartoni da 6 bottiglie

Le bucce sottili del Pompelmo rosa vengono messe in infusione, altre vengono inserite nel cestello posto sopra la caldaia. Si procede alla distillazione utilizzando l'infuso ottenuto precedentemente, i cui vapori, passando attraverso le bucce, ne estraggono aromi e profumi. Il distillato viene così miscelato nella ricetta del Gin Dolce Vita, da cui spicca un bouquet agrumato.

The thin peels of the pink grapefruit are infused, others are placed in the basket above the boiler. Distillation is carried out using the previously obtained infusion, the vapours of which, passing through the peels, extract aromas and fragrances. The distillate is thus blended into the Dolce Vita Gin recipe, from which a citrus bouquet stands out.



DOLCE VITA

Distilled
DRY GIN
BERGAMOTTO

"DOLCE VITA" GIARDINI CAPRESI DRY GIN

40% vol - Litri 0,7 - Litri 1

Imballo: cartoni da 6 bottiglie

Le bucce sottili del Bergamotto vengono messe in infusione, altre vengono inserite nel cestello posto sopra la caldaia. Si procede alla distillazione utilizzando l'infuso ottenuto precedentemente, i cui vapori, passando attraverso le bucce, ne estraggono aromi e profumi. Il distillato viene così miscelato nella ricetta del Gin Dolce Vita, da cui spicca un bouquet agrumato.

The thin bergamot peels are infused, others are placed in the basket above the boiler. Distillation is carried out using the previously obtained infusion, the vapours of which, passing through the peels, extract aromas and fragrances. The distillate is thus blended into the Dolce Vita Gin recipe, from which a citrus bouquet stands out.



DOLCE VITA

Mediterranean Distilled
DRY GIN

“DOLCE VITA” COLLEZIONE MEDITERRANEA

40% vol - Litri 0,7 - Litri 1

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Questa confezione esclusiva nasce con l'intento di far conoscere e apprezzare tutte le declinazioni di Dolce Vita Mediterranean Distilled Dry Gin. Nella confezione sono presenti 2 bottiglie di Dolce Vita Dry Gin, 2 bottiglie di Dolce Vita Giardini Capresi Pompelmo Rosa e 2 bottiglie di Dolce Vita Giardini Capresi Bergamotto.

Mediterranean collection - this exclusive package was created with the intention of introducing and appreciating all the variations of Dolce Vita Mediterranean Distilled Dry Gin. The pack contains 2 bottles of Dolce Vita Dry Gin, 2 bottles of Dolce Vita Giardini Capresi Pink Grapefruit and 2 bottles of Dolce Vita Giardini Capresi Bergamot.



DOLCE VITA

Mediterranean Distilled
DRY GIN
CONFEZIONE RISPARMIO

“DOLCE VITA” MEDITERRANEAN DISTILLED DRY GIN

6 Bottiglie + 6 Bicchieri “Ballon” in OMAGGIO

40% vol - Litri 0,7

Imballo: scatola singola

Gin mediterraneo ottenuto mediante la distillazione di spezie, radici, agrumi e fiori colti esclusivamente in Italia. In questa confezione risparmio sono presenti 6 bottiglie di Dolce Vita Dry Gin e in omaggio un set completo formato da 6 esclusivi bicchieri “ballon”.

Mediterranean gin made by distilling spices, roots, citrus fruits and flowers picked exclusively in Italy. This economy pack contains 6 bottles of Dolce Vita Dry Gin and a complimentary complete set of 6 exclusive “ballon” glasses.



DOLCE VITA

Mediterranean Distilled
DRY GIN
CONFEZIONE RISPARMIO

“DOLCE VITA” DISTILLED DRY GIN - COLLEZIONE MEDITERRANEA

2 Bott. DOLCE VITA Distilled Dry Gin
+ 2 Bott. DOLCE VITA Dry Gin POMPELMO ROSA
+ 2 Bott. DOLCE VITA Dry Gin BERGAMOTTO
+ 6 Bicchieri “Ballon” in OMAGGIO
40% vol - Litri 0,7 - Imballo: scatola singola

Gin mediterraneo ottenuto mediante la distillazione di spezie, radici, agrumi e fiori colti esclusivamente in Italia. Nella confezione sono presenti 2 bottiglie di Dolce Vita Dry Gin, 2 bottiglie di Dolce Vita Pompelmo Rosa e 2 bottiglie di Dolce Vita Bergamotto: in omaggio un set formato da 6 esclusivi bicchieri “ballon”.

Mediterranean gin made by distilling spices, roots, citrus fruits and flowers picked exclusively in Italy. This economy pack contains 2 bottles of Dolce Vita Dry Gin, 2 bottles of Dolce Vita Grapefruit Pink and 2 bottles of Dolce Vita Bergamot: a complete set consisting of 6 exclusive “ballon” glasses is included.



DOLCE VITA

Mediterranean Distilled
DRY GIN

“DOLCE VITA” MEDITERRANEAN DISTILLED DRY GIN con astuccio regalo

40% vol - Litri 0,7

Imballo: scatola da 6 astucci

Raffinata confezione regalo per un'ottima presentazione del prodotto. Dolce Vita è un gin ottenuto dalla distillazione di spezie, radici, agrumi e fiori colti esclusivamente in Italia, tra cui le zagare di limone e arancio dalla Campania. Distillato dalla famiglia Targa Ilva, nasce dall'unione di passione per l'arte della distillazione e devozione al proprio paese: l'Italia.

Refined gift packaging for an excellent product presentation. Mediterranean gin made by distilling spices, roots, citrus fruits and flowers picked exclusively in Italy, including lemon and orange blossoms from Campania. Distilled by the Targa Ilva family, Dolce Vita was born from the union of passion for the art of distillation and devotion to their country: Italy.



DOLCE VITA

Mediterranean Distilled
DRY GIN
ASTUCCIO REGALO

“DOLCE VITA” MEDITERRANEAN DISTILLED DRY GIN
1 Bottiglia + 1 Bicchiere “Ballon” in OMAGGIO

40% vol - Litri 0,7

Imballo: cartoni da 2 astucci

Elegante confezione promozionale contenente una bottiglia di Dolce Vita Dry Gin con, in omaggio, un esclusivo bicchiere “ballon”. Un regalo prestigioso per assaporare il nostro Gin Dolce Vita.

Gift box - elegant promotional package contains a bottle of Dolce Vita Dry Gin with a complimentary exclusive 'ballon' glass. A prestigious gift to savour our gin.



DOLCE VITA

Mediterranean Distilled
DRY GIN
ASTUCCIO REGALO

“DOLCE VITA” MEDITERRANEAN DISTILLED DRY GIN
1 Bottiglia + 1 T-shirt personalizzata in OMAGGIO

40% vol - Litri 0,7

Imballo: cartoni da 2 astucci

Elegante confezione promozionale contenente una bottiglia di Dolce Vita Dry Gin con, in omaggio, un esclusiva t-shirt personalizzata. Un regalo prestigioso per assaporare il nostro Gin Dolce Vita.

Gift box - elegant promotional package contains a bottle of Dolce Vita Dry Gin with a complimentary exclusive t-shirt. A prestigious gift to savour our gin.



DOLCE VITA

CAPRI FUSION

“DOLCE VITA CAPRI FUSION” MEDITERRANEAN DRY GIN

45% vol - Litri 0,7

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Alla classica ricetta del Gin Dolce Vita vengono aggiunte in infusione le bucce del mandarino Miyagawa e del Finger Lime. Affinato in pregiate botti di ceramica, sprigiona fresche note agrumate e delicati profumi di piante aromatiche.

Miyagawa mandarin and Finger Lime peels are added to the classic Dolce Vita Dry Gin recipe. Matured in fine ceramic barrels, it releases fresh aggrumate notes and delicate aromatic herbal scents.



BELLISSIMA

Vodka

“BELLISSIMA” VODKA

40% vol - Litri 0,70

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Vodka di puro grano. La sua purezza e la perfetta limpidezza sono dovute alle diverse filtrazioni a cui è sottoposta. Gusto straordinariamente morbido e rotondo.

Pure grain vodka. Its purity and perfect clarity are due to the various filtrations it undergoes. Extraordinarily smooth and rounded taste.



Amoscà

GRAPPA BARRICATA

"AMOSCÀ" GRAPPA BARRICATA

40% vol - Litri 0,70

Imballo: scatola da 3 bottiglie

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve Moscato Fior d'Arancio e Moscato Bianco dei Colli Euganei. Viene affinata in barrique di rovere, che le conferisce morbidezza, finezza unica e il caratteristico ambrato scuro. Al naso fine e franca, con accentuati profumi aromatici, agrumati, di frutta sciropata, vaniglia e note speziate. Grappa da meditazione.

Obtained from the distillation of marc from Moscato Fior d'Arancio and Moscato Bianco grapes from the Euganean Hills. It is aged in oak barrels, which gives it softness, unique fineness and the characteristic dark amber colour. The nose is fine and frank, with pronounced aromatic, citrus, syrupy fruit, vanilla and spicy notes. A meditation grappa.



Amoscà

GRAPPA BARRICATA
CON ASTUCCIO IN LEGNO

"AMOSCÀ" GRAPPA BARRICATA con astuccio in legno

40% vol - Litri 0,70

Imballo: scatola da 3 bottiglie

Grappa barricata in un pregiato astuccio di legno, ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve Moscato Fior d'Arancio e Moscato Bianco dei Colli Euganei. Viene affinata in barrique di rovere, che le conferisce morbidezza, finezza unica e il caratteristico ambrato scuro. Al naso fine e franca, con accentuati profumi aromatici, agrumati, di frutta sciropata, vaniglia e note speziate. Grappa da meditazione.

Aged grappa in an elegant wooden case, obtained from the distillation of marc from Moscato Fior d'Arancio and Moscato Bianco grapes from the Euganean Hills. It is aged in oak barrels, which gives it softness, unique fineness and the characteristic dark amber colour. The nose is fine and frank, with pronounced aromatic, citrus, syrupy fruit, vanilla and spicy notes. A meditation grappa.



GRAPPA FIOR D'ARANCIO

"GRAPPA FIOR D'ARANCIO" BARRICATA

40% vol - Litri 0,70

Imballo: scatola da 3 bottiglie

Al naso è molto fine e franca, con accentuati profumi aromatici, agrumati, di frutta sciropata, vaniglia, liquirizia e note speziate dolci. Armonica, elegante e ricca di profumi, è la classica grappa da meditazione. Temperatura di servizio 16-18°C. Ottimo l'accostamento con cioccolato all'85-90% di cacao.

The nose is very fine and frank, with pronounced aromatic, citrus, syrupy fruit, vanilla, liquorice and sweet spicy notes. Harmonious, elegant and rich in aromas, it is the classic meditation grappa. Serving temperature 16-18°C. Excellent with 85-90% cocoa.



GRAPPA FIOR D'ARANCIO

"GRAPPA FIOR D'ARANCIO" BARRICATA con cofanetto in legno

40% vol - Litri 0,70

Imballo: scatola da 2 cofanetti

Questo cofanetto in legno e raso è pensato come elegante custodia per raffinati regali. Al naso è molto fine e franca, con accentuati profumi aromatici, agrumati, di frutta sciropata, vaniglia, liquirizia e note speziate dolci. Armonica, elegante e ricca di profumi, è la classica grappa da meditazione. Temperatura di servizio 16-18°C. Ottimo l'accostamento con cioccolato all'85-90% di cacao.

This wooden and satin box is designed as an elegant case for refined gifts. The nose is very fine and frank, with pronounced aromatic, citrus, syrupy fruit, vanilla, liquorice and sweet spicy notes. Harmonious, elegant and rich in aromas, it is the classic meditation grappa. Serving temperature 16-18°C. Excellent with 85-90% cocoa.



G. Autoctoni
GRAPPA
Serprino

"GRAPPA SERPRINO"

53% vol - Litri 0,70

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Il Serprino è un vino tipico della zona del Parco dei Colli Euganei. Dalle vinacce di uva Glera si ottiene questo interessante distillato ove spiccano prepotenti le note erbacee. Secca e pulita, questa grappa ha conquistato nel tempo una propria affezionata clientela.

Serprino is a typical wine from the Euganean Hills Park area. From the marc of Glera grapes comes this interesting distillate where the herbaceous notes stand out. Dry and clean, this grappa has conquered its own loyal clientele over time.



TARGA ILVA
Premier Cru

"TARGA ILVA" PREMIER CRU - DISTILLATO D'UVA

40% vol - Litri 0,70

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Acquavite d'uva distillata in alambicco a bagnomaria nella propria distilleria artigianale. All'olfatto si distinguono delicati sentori floreali e fruttati. Al palato si presenta morbida e delicata.

Grape acquavite distilled in a bain-marie still in its own artisanal distillery. Delicate floral and fruity scents are discernible on the nose. On the palate it is soft and delicate.



G. Autoctoni
GRAPPA
Moscato Fior d'Arancio

"GRAPPA MOSCATO FIOR D'ARANCIO"

53% vol - Litri 0,70

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Il Fior d'Arancio è il vitigno più nobile e conosciuto del territorio Euganeo. Gli inconfondibili aromi dell'uva si trasmettono al distillato assieme a note floreali. Ecco nascere una grappa inconfondibile, di straordinario equilibrio e morbidezza, con spiccati sentori di rose, salvia e vaniglia.

Fior d'Arancio is the most noble and best-known grape variety in the Euganean territory. The unmistakable aromas of the grape are transmitted to the distillate along with floral notes. The result is an unmistakable grappa of extraordinary balance and smoothness, with distinct hints of roses, sage and vanilla.



G. Autoctoni
GRAPPA
Moscato Bianco

"GRAPPA MOSCATO BIANCO"

53% vol - Litri 0,70

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Meno aromatica rispetto alla sorella Moscato Fior d'Arancio, la grappa conserva il tipico aroma e profumo dell'uva Moscato. Vengono esaltate in questa grappa le note fruttate e speziate, con sentori di mandorle.

Less aromatic than its sister Moscato Fior d'Arancio, the grappa retains the typical aroma and scent of the Moscato grape. The fruity and spicy notes are enhanced in this grappa, with hints of almonds.



Cruda Rossa Cruda Bianca

**“CRUDA BIANCA” E “CRUDA ROSSA” GRAPPA
con astuccio regalo**

51% vol - Litri 0,7

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Cruda Rossa è ottenuta da vinacce di Merlot e Cabernet, mentre Cruda Bianca è ottenuta da vinacce Chardonnay e Pinot Bianco. Sono entrambe ottenute mediante distillazione in alambicco a bagnomaria per ottenere una morbidezza e una finezza unica. Da servire a temperatura ambiente.

Cruda rossa is obtained from Merlot and Cabernet marc, while Cruda Bianca is obtained from Chardonnay and Pinot Bianco marc. Both are obtained by alembic and bain-marie distillation to achieve a unique smoothness and finesse. To be served at room temperature.



SELECCION ESPECIAL

**“MARTINEZ RON” SELECCION ESPECIAL
con astuccio regalo**

38% vol - Litri 0,7

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Martinez Seleccion Especial racchiude la quintessenza dei rum invecchiati, dolci e speziati. Il lungo affinamento in barrique di quercia americana, conferisce una particolare morbidezza, con note aromatiche di vaniglia, di miele e di frutta esotica matura. Al gusto risulta caldo e avvolgente con una componente alcolica ben incapsulata nell’impianto organolettico.

Martinez Seleccion Especial holds the quintessence of aged rum, spicy and sweet. The long ageing process in American oak barrels gives to this rum a particular softness, with aromatic hints of vanilla, honey and ripe exotic fruit. It has a warm and round taste with the alcohol content well enclosed inside its organoleptic features.



Reg. Number	ALI 02258 – FF2				
Assessment date	2025-02-04	Certificate issue date	2025-03-14	Date of last review	2025-03-14
	from	to	from	to	
Next Assessment be performed within the time period in case of announced Assessment	2025-12-08	2026-02-16	and in case of unannounced Assessment	2025-10-13	2026-02-16
Certificate expiry date	2026-03-29				

IFS FOOD CERTIFICATE

We certify that the Organization:

BAGNOLI GROUP S.r.l.

GS1 GLN (s): 8001412000017

COID: 85648

Has been evaluated by Kiwa Cermet Italia, being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification, by Accredia certificate no.069/B, and having signed an agreement with IFS Management GmbH, confirms that the processing activities of the audited company, meet the requirements set out in the:

IFS FOOD Version 8, April 2023 and other associated normative documents

at Higher Level– with a score of 97,1%.

Scope: Mixing and packaging of spirits, liqueurs and other alcoholic beverages in glass bottles. Mixing and packaging of semi-finished fruit-based products packed in plastic containers. Mixing and packaging of syrups (for granitas) packaged in plastic and glass containers.

The company has own broker activities which are not IFS Broker/other GFSI recognised standard certified

Number and name of the product scope(s): 8

Code number of the technology scope(s): C, D, E, F

Last Assessment conducted unannounced: N/A

Food Feed and Farm Division Manager

Giuseppe Bitonti

The maintaining of the certification is subject to annual surveillance and dependent on the observance of Kiwa Cermet Italia contractual requirements.

This certificate is composed of 1 pag.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding Srl
Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwa.it

CERMET

BAGNOLI GROUP S.r.l.

Registered Headquarters:

Via Statale 16 n°4 - 35048 Stanghella PD - Italia

Audit site address

Via Statale 16 n°4 - 35048 Stanghella PD - Italia



PRD N° 0069PRD

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements





Reg. Number. ALI 02258-B Auditor number 21499
Date/s of audit 2025-02-04 Certificate issue date 2025-03-14 Date of last review 2025-03-14
Re-audit due date from 2026-01-04 to 2026-02-01
Certificate expiry 2026-03-15

BRC FOOD CERTIFICATE

We certify that the Organization:

BAGNOLI GROUP S.r.l.

BRC site code: 10008876

Has been evaluated by Kiwa Cermet Italia, accredited certification body by Accredia certificate no.069/B, and meets the requirements set out in the:

BRC GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY, ISSUE 9: AUGUST 2022

Scope:

Mixing and packaging of spirits, liqueurs and other alcoholic beverages in glass bottles. Mixing and packaging of semi-finished fruit-based products packed in plastic containers. Mixing and packaging of syrups (for granitas) packaged in plastic and glass containers

Exclusions from scope: Traded goods (can drinks)

Product Categories: 12 – Beverages, 13 - Alcoholic drinks and fermented/brewed products

Achieved Grade: A

Audit programme: Announced

Food Feed and Farm Division Manager

Giuseppe Bitonti

The maintaining of the certification is subject to annual surveillance and dependent on the observance of Kiwa Cermet Italia contractual requirements.



This certificate remains the propriety of Kiwa Cermet Italia S.p.A.

If you would like to give feedback on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact enquiries@brcgs.com or use the BRCGS reporting system at

<https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net>.

To verify certificate validity, please visit <https://directory.brcgs.com>.

This certificate consists of 1 pag.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding Srl
Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwa.it

CERMET

BAGNOLI GROUP S.r.l.

Registered Headquarters:

Via Statale 16 n°4 - 35048 Stanghella PD - Italia

Certified sites:

Via Statale 16 n°4 - 35048 Stanghella PD - Italia



PRD N° 0069PRD

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements





TARGA ILVA
OFICINA AQUAVITÆ



Stanghella (Padova) - via Statale
Tel. +39 0425 95395-958688 - Fax +39 0425 958436
www.targailvazita.com - email: db@distilleriebagnoli.it