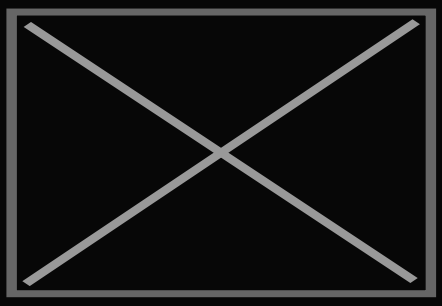
Casa Noble, la tequila di Pepe Hermosillo distribuita da Ruffino

high-res-png-csn-alta-belleza-pepe-at-table-image-641c51e4

Più di due secoli. E' il tempo passato da quando la famiglia di Pepe Hermosillo ha incominciato a produrre tequila prima che il business di famiglia diventasse una distilleria 'premium' come Casa Noble.

"I miei antenati mi hanno insegnato che, oltre alle materie prime, ciò che conta è la filosofia del dettaglio. **La cura e la pazienza sono le chiavi del successo** in ciò che si fa, nella vita come nel lavoro", racconta Hermosillo, maestro distillatore e proprietario di un'azienda giunta ormai alla settima generazione.

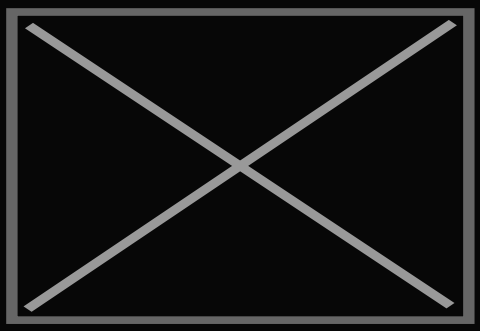


In attesa di lanciare nel 2023 Marqués - "una tequila Extra Añejo di 9 e 14 anni" - Casa Noble si è affidata per la **commercializzazione in Italia a Ruffino**, che da pochi mesi ne ha iniziato la distribuzione all'interno di una strategia che vede l'Azienda toscana muoversi anche nel **mondo degli spirits**. Sia con etichette di altissima qualità e valore della casa madre **Constellation Brands**, sia con prodotti propri come la linea **Antica Ricetta**, costruita sul patrimonio di know-how e tradizione di Ruffino e su un'attenta scelta delle materie prime.

Proprio dall’accurata scelta delle erbe officinali e di spezie sapientemente lavorate, all'interno della linea Antica Ricetta hanno preso vita **Vermouth** e **Amaro**, a cui ora si uniscono anche Bitter e Gin.

"Dopo la pandemia, il consumo di spirits, soprattutto di tequila e whisky, è aumentato in tutto il mondo. In particolare, è cresciuta la domanda di prodotti premium, proprio come il nostro, da parte di Gen Z e Millennials", prosegue Hermosillo.

D'altronde, fin dalla sua nascita Casa Noble ha voluto distinguersi con il suo approccio "green", molto prima che la **sostenibilità** diventasse una parola d'ordine per avere successo. “In quasi 30 anni di vita, abbiamo fatto di tutto per arrivare ad una produzione sostenibile, ottenuta con una fabbrica e delle piantagioni all’insegna di questo principio. E’ un grande cerchio che si chiude, dall’inizio della coltivazione fino all’ottenimento del prodotto finale”.



Un approccio che ormai si è diffuso da un capo all'altro dell'oceano. "Vedo sempre più **persone che fanno attenzione a ciò che consumano**, e a come lo consumano. Dal vetro alla carta, passando per il packaging, facciamo attenzione ad essere sempre il più 'verde' possibile", conclude il fondatore di Casa Noble.

Che non a caso racconta come i prodotti del brand possano vantare alcuni 'plus' non facili da trovare. "Persino i nostri camion sono costruiti per il trasporto di prodotti specificatamente organici. Inoltre, utilizziamo trattamenti per le piante e i terreni pienamente compatibili, con il risultato che nella nostra tequila non si trova altro che **agave di alta qualità e acqua**, senza ulteriori zuccheri aggiunti".