



**DELLAVALLE** S.R.L.®

DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI



**DELLAVALLE** S.R.L.<sup>®</sup>

DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI





Nel cuore della tradizione vitivinicola piemontese Roberto Dellavalle crea nel 1983 la Distilleria Dellavalle. Si realizza così, da una passione e da una lunga esperienza nel settore, il sogno di un enologo grande appassionato e conoscitore del mondo del vino e della grappa. Le nostre regole fondamentali sono: selezione meticolosa delle vinacce da conferitori di fiducia, cura della distillazione e ricerca dei legni migliori per l'invecchiamento. Solo così si ottiene una grappa di superlativa finezza e potenza come la nostra classica CUNTACC!

In 1983 Roberto Dellavalle founded the Dellavalle Distillery in the heart of the traditional wine region of Piedmont, so making true the dream of an oenologist, a great connoisseur of the world of wine and grappa with great passion and a long experience in this branch. The guidelines of the distillery are the rigorous selection of the marc purchased from trustworthy winemakers, the extreme care in the distillation, and the research of the best wooden barrels for ageing. Only in this way you can obtain a grappa of great fineness like CUNTACC!

Am Herzen des traditionellen Weingebiets des Piemont gründete Roberto Dellavalle in 1983 die Brennerei Dellavalle. So verwirklichte sich der Traum eines Önologen und Weinkenners mit einer großen Leidenschaft und einer langen Erfahrung in der Branche des Weins und des Grappa. Die Richtlinie der Brennerei erfordert die aufmerksame Selektion der von zuverlässigen Winzern abgelieferten Trester, die sorgfältige Destillation und die Suche nach den besten Hölzern zur Verfeinerung der Destillate. Nur auf dieser Weise kann ein Grappa unerreichbarer Kostbarkeit und Macht hergestellt werden, wie unser klassischer CUNTACC!





Particolare attenzione viene dedicata alla distillazione, effettuata secondo il metodo tradizionale con alambicchi discontinui. Gli affinamenti e gli invecchiamenti vengono svolti sia in botti di rovere di Slavonia sia in barriques di rovere francese. Quì la nostra grappa riposa e matura, ingentilendosi e sviluppando aromi complessi ed avvolgenti.

Special care is devoted to the distillation made according to the traditional method of discontinuous alembics. The refining and the ageing are made both in Slavonic oak barrels and in French oak barriques. Our grappa rests and ages there becoming rounder and developing complex and pleasing aromas.

Eine besondere Aufmerksamkeit wird der Destillation gewidmet, die nach der traditionellen Methode mit unkontinuierlichen Brennkolben ausgeführt wird. Die Verfeinerung und die Ablagerung erfolgen in Fässern aus Slawonischer Eiche und in Barriques aus Französischer Eiche. Dort bleibt unser Grappa zur Verfeinerung und wird runder indem er komplexe und prächtige Aromen entwickelt.





## *Legni particolari*

### **GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PORTO**

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Porto. All'olfatto si presenta con un profumo intenso, con a sentori di vaniglia, pera e albicocca; il gusto è molto intenso.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Porto. On the nose it is characterised by an intense, with hints of vanilla, pear and apricot; the taste is strong .

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und reift anschließend in Fässern, die zuvor zur Reifung des Portweins verwendet wurden. Im Geruch hat er einen intensiven Aroma mit Noten von Vanille, Birne, Aprikose und Karamell, im Geschmack erweist er sich als äußerst intensiv.

### **GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA GLEN SCOTIA & BOWMORE CASKS**

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Whisky Bowmore e Glen Scotia. I sentori sono quelli tipici del Whisky, con spiccate note di torba e tabacco.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Bowmore and Glen Scotia whiskeys. Typical whisky hints, with strong notes of peat and tobacco.

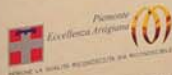
Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und reift anschließend in Fässern, die zuvor zur Reifung des Whisky Bowmore & Glen Scotia verwendet wurden. Die Düfte sind diejenigen, die typisch für Whisky sind, mit Noten von Torf und Tabak.





Questa grande Grappa è ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi viene poi lungamente affinata in boti precedentemente usate per l'invecchiamento del vino Marsala.

This elegant Grappa is obtained from the distillation of our best grape skins coming from the finest vineyards of Monferrato. It is distilled through little still pots and refined in oak casks previously used for Marsala ageing.



Piemonte  
Eccellenza Agraria  
DISTILLATORI IN PIEMONTE DAL 1983





### **GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PASSITO DI PANTELLERIA**

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Passito di Pantelleria. Si presenta con un profumo fruttato, aromatico, fragrante tipico del moscato; al gusto si possono intuire tipici sentori di uva passa.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Pantelleria Passito. It has a fruity, aromatic and fragrant aroma typical of Muscat; on the palate, typical hints of raisins can be perceived.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, und reift anschließend für lange Zeit in Fässern, die zuvor zur Lagerung vom speziellen Likörwein Passito aus Pantelleria verwendet werden. Im Duft entwickelt ist er ein fruchtiges und aromatisches sowie reichendes und typisches Bouquet wie beim Moscato, im Geschmack erinnert er an den typischen Geschmack von Rosinen.

### **GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA MARSALA**

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Marsala. All'olfatto si presenta con un profumo molto delicato e intenso; il gusto secco riporta alla frutta candita.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Marsala. On the nose it is characterised by a very delicate and intense aroma; its dry taste recalls candied fruit.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, und reift anschließend für lange Zeit in Fässern, die zuvor zur Lagerung des Marsalas verwendet wurden. Im Duft entwickelt er ein erlesenes und intensives Bouquet, sein trockener Geschmack erinnert an kandierte Früchte.

### **GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA SAUTERNES**

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del vino Sauternes. All'olfatto si presenta con spiccati sentori di frutta candita e fiori di acacia, ne risulta un gusto molto persistente.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Sauternes. On the nose it is characterised by hints of candied fruit and acacia flowers, resulting in a very persistent taste.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und reift anschließend in Fässern, die zuvor zur Reifung des Weins Sauternes verwendet wurden. Im Duft entwickelt er deutliche Aromen von kandierten Früchten und Akazieblumen; das Ergebnis ist ein sehr nachhaltiger Geschmack.



DELLAVALLE

DELLAVALLE  
DISTILLERIA

GRAPPA  
AFFINATA  
IN BOTTI DA  
MARSALA  
2001

DELLAVALLE  
DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI  
GRAPPA  
AFFINATA  
IN BOTTI DA  
MARSALA

DELLAVALLE

DELLAVALLE  
DISTILLERIA

GRAPPA  
AFFINATA  
IN BOTTI DA  
SAUTERNES  
2002



#### **GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PICOLIT**

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Picolit. All'olfatto sviluppa profumi molto delicati di frutta candita con una spiccata prevalenza, al gusto, di sentori di arancio.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Picolit. Very delicate aromas of candied fruit dominated, on the palate, by hints of orange.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und reift anschließend in Fässern. Im Duft entwickelt er delikate Aromen von kandierten Früchten mit einem starken Vorhandensein vom Orangenaroma im Geschmack.

#### **GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA MALVASIA**

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Malvasia. All'olfatto presenta profumi caratteristici ed intensi di erbe aromatiche; il gusto è persistente con toni erbacei che ricordano l'eucalipto.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Malvasia. It is characterised by typical and intense aromas of aromatic herbs; long-lasting taste with herbaceous notes of eucalyptus.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, und reift anschließend für lange Zeit in Fässern, die zuvor für die Lagerung des Malvasia. Im Duft entwickelt er ein charakteristisches und intensives Bouquet von Kräutern, der Geschmack ist nachhaltig mit grasigen Nuancen, die an Eukalyptus erinnern.



  
**DELLAVALLE**  
DISTILLERIA

2004

*Grappa Affinata  
in botti da  
Picolit*

  
DISTILLERIA  
**DELLAVALLE**  
VIGLIANO D'ASTI

*Grappa affinata  
in Botti da  
Malvasia delle Lipari*

Questa grande Grappa è ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi viene poi lungamente affinata in botti precedentemente usate per l'invecchiamento del vino Marsala.

This elegant Grappa is obtained from the selection of our best grape skins coming from the finest vineyards of Monferrato. Distilled through little still pots and refined in oak casks previously used for Marsala ageing.

Piemonte  
Distilleria Artigiana  
IN PIEMONTE DAL 1883



  
**DELLAVALLE**  
DISTILLERIA

2004

*Grappa Affinata  
in botti da  
Malvasia*



### **GRAPPA RISERVA AFFINATA 15 ANNI IN BOTTI DI ROVERE**

La Grappa Riserva è ottenuta dal meticoloso assemblaggio delle migliori partite di ogni anno, messe a riposare per 10 anni in barriques nuove di Allier e Limousin e di seguito assemblate in botti di Rovere di Slavonia dove maturano ancora per 5 anni. All'olfatto sviluppa sentori di legno tostato e vaniglia; nel gusto secco e persistente, prevale una particolare nota di tabacco.

The Grappa Riserva is careful blend of the best casks of every vintage, aged for 10 years in new barriques from Allier and Limousin. After that they are blended and transferred in Slavonian oak casks where they mature for further 5 years. On the nose it is characterised by hints of toasted wood and vanilla; dry and persistent, dominated by notes of tobacco.

Der Grappa Riserva wird aus einer akribischen assemblage der besten Selektionen aus jedem Jahr zusammengesetzt, wird dann für 10 Jahre in neuen Barriques aus Allier und Limousin ausgebaut um anschliessend für weitere 5 Jahre Fässer aus slawonischer Eiche zu reifen. Im Duft entwickelt er Aromen von geröstetem Holz und Vanille, im Geschmack ist er trocken und nachhaltig, es herrscht eine besondere Note von Tabak.

### **GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA RUM DEMERARA**

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi viene viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del prestigioso Rum Demerara della Guyana Francese. All'olfatto sviluppa aromi dolci e delicati di cioccolato, caramello e vaniglia; gusto ampio e rotondo.

Obtained from the distillation of our best grape skins coming from the finest vineyards of Monferrato. It is distilled through little still pots then aging for a long time in barriques used for the aging of fine Demerara Rum from French Guiana. Sweet and delicate aromas of chocolate, caramel and vanilla; full-bodied and round.

Dieser Grappa wird aus der Destillation von unserer besten Trester aus den besten Lagen des Monferrato erzeugt. Destilliert im Wasserbad in kleinen Stills, wird er dann in Fässern die zuvor zur Reifung des Rums Demerara aus dem Französisch-Guayana verwendet wurden. Im Duft entwickelt er süße und delikate Aromen von Schokolade, Karamell und Vanille, großer und abgerundeter Geschmack.



DELLAVALLE  
DISTILLERIA

*Grappa Riserva*  
*15<sup>YO</sup>*

*La...*

DELLAVALLE  
DISTILLERIA

GRAPPA  
RISERVA  
**15<sup>YO</sup>**  
DI ROBERTO  
DELLAVALLE

DELLAVALLE  
DISTILLERIA

GRAPPA  
RISERVA  
IN BOTTI DA RUM  
**DEMERARA**  
2003



## *le Riserve*

### **RISERVA 983**

Cuvée di tre distillati sapientemente invecchiati e magistralmente armonizzati al fine di ottenere un prodotto unico, dal sapore deciso. Riserva 983 racchiude i sapori dei distillati con cui è realizzato, la Grappa di Amarone e la Grappa di Barolo stravecchie, ma soprattutto un Brandy invecchiato oltre 20 anni che gli donano un colore tendente al mogano antico ed un gusto maestoso al palato.

Cuvee of three expertly distilled aged and masterfully harmonized in order to obtain a unique product, with a strong flavor. Reservoir 983 contains the flavors of spirits with which it is made, the Grappa of Amarone and the Barolo Grappa, but especially a Brandy aged over 20 years that give a color verging on antique mahogany and majestic on the palate.

Cuvee von drei fach im Alter von destilliertem und meisterlich harmonisiert, um ein einzigartiges Produkt, mit einem starken Geschmack zu erhalten. Reservoir 983 enthält die Aromen der Geister, mit denen es gemacht wird, die Grappa aus Amarone und der Barolo Grappa, aber vor allem ein Brandy über 20 Jahren, die eine Farbe geben grenzend an antiken Mahagoni und majestätisch am Gaumen.



## DECANTER CASTAGNO

Questa particolare grappa viene prodotta artigianalmente ponendo le castagne del Piemonte, precedentemente tostate e poi sminuzzate, in infusione con la nostra migliore grappa per circa 6 mesi. Successivamente viene separata tramite setaccio dal frutto e quindi posta in affinamento per circa 5 anni in barrique da 225 lt di castagno appositamente fabbricate su nostra richiesta da un mastro bottaio artigiano. La risultanza è una grappa con un delicato aroma di castagna.

This particular Grappa is obtained with a craftsmanship production, placing Piedmont's chestnuts, previously toasted and then chopped, in infusion for six Month with our best Grappa. Subsequently, by means of sieve from the fruit, the Grappa is placed in chestnut's barrel of 225 liters for an aging process of 5 years. The barrels are manufactured, purposely from a master builder cooper. The result is a Grappa with a delicate chestnut's aroma.

Dieser besondere Grappa wird von Hand hergestellt, indem die zuvor gerösteten und zerkleinerten Kastanien aus dem Piemont für etwa 6 Monate in unserem besten Grappa eingelegt werden. Anschließend wird er abgeseiht und für etwa 5 Jahre in handwerklich von einem Böttcher eigens für uns gefertigten Kastanienfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 l gelagert. Das Ergebnis ist ein Grappa mit einem auserlesenen Kastanienaroma.





#### **GRAPPA INVECCHIATA ED AFFINATA IN BOTTI DA AMARONE XO**

Grappa di monovitigno affinata per circa 36 mesi in botti di rovere da 20 HL; viene proseguito l'affinamento per ulteriori 36 mesi in barrique precedentemente utilizzate per l'invecchiamento dell'Amarone. Tale procedimento permette alla grappa di acquisire le caratteristiche organolettiche del nobile vino Veneto.

A grappa made from a single grape variety and refined for around 36 months in 20 HL oak barrels; it is then refined for a further 36 months in barrels used to age Amarone. This process gives the grappa the same organoleptic characteristics as the noble Veneto wine.

Ein reinsortiger Grappa, der für circa 36 Monate in Eichenfässern mit 20 HL heranreift; anschließend wird der Reifeprozess für weitere 36 Monate in Barriques fortgesetzt, in denen zuvor der Amarone gealtert ist. Anhand dieses Verfahrens erhält der Grappa die organoleptischen Eigenschaften des edlen Weines aus Venetien.

**GRAPPA INVECCHIATA  
ED AFFINATA IN BOTTI DA AMARONE XO  
SPECIAL GOLD EDITION**

Edizione speciale con bottiglia dorata  
e elegante confezione regalo.

Special edition with golden bottle  
and elegant gift box.

Sonderedition mit goldener Flasche  
und elegante Geschenkbox.



  
**DELLAVALLE**  
*Distilleria in Vigliano d'Asti*



Il mare era un grande mare, dolci colline,  
una sommersa, regno di coralli,  
e pesci colorati dove le balene nuotavano maestose e tranquille.

Nel marzo del 1959, sulla sommità di una collina di Vigliano d'Asti,  
venne ritrovato uno scheletro quasi completo di balenottera fossile, lungo circa 3 metri.

**GRAPPA MOSCATO**

## *la Viglianottera*

### **LINEA DI GRAPPE MONOVITIGNO**

Linea di grappe che meglio rappresenta il panorama vitivinicolo del Piemonte e Nazionale. Le vinacce vengono distillate separatamente in piccoli alambicchi con il metodo discontinuo che garantisce un trattamento "gentile" in modo da preservare gli aromi originari.

This is the line of grappas that better reflects the wine landscape of Piedmont and National. The skins are distilled separately in small alembics with the discontinuous method. This guarantees a gentle treatment to the skins, to preserve the original aromas.

Das Grappasortiment, das den Überblick auf den Weinbau und die Weinerzeugung in Piemont und National am besten darstellt. Die Trester werden getrennt in kleinen Destillierblasen durch unstätiges Verfahren gebrannt. Dieses Verfahren gewährleistet eine "sanfte" Behandlung der Trester, damit die ursprünglichen Blumen bewahrt werden können.





## “QUANDO TRA I FILARI... NUOTAVANO LE BALENE”

Cercate di immaginare quando il Monferrato era un grande mare e queste sue dolci colline erano dune sommerse dove le balene nuotavano maestose e tranquille. Nel 1959, sulla sommità di una collina di Vigliano d'Asti, venne ritrovato uno scheletro di balenottera fossile lungo circa 8 metri. Gli studi compiuti hanno permesso di stabilire che l'esemplare pliocenico è risultato strutturalmente e morfologicamente analogo agli esemplari dall'attuale balenottera minore (Balenottera acutorostrata Lacepede). I cittadini di Vigliano d'Asti hanno deciso di chiamarla “La Viglianottera”, oggi è custodita presso il Museo Paleontologico Territoriale di Asti. Da qui è nata l'idea di dedicarle un tributo creando questa nostra nuova linea di grappe con una veste grafica che riprendesse LA VIGLIANOTTERA.

Try to imagine when the Monferrato was a great sea and its rolling hills were submerged dunes where the whales swam majestically and calmly. In 1959, on the top of a hill in Vigliano d'Asti, a fossil whale skeleton was found about 8 meters long. The studies carried out have made it possible to establish that the Pliocene specimen was structurally and morphologically similar to the specimens of the current minke whale (Balenottera acutorostrata Lacepede). The citizens of Vigliano d'Asti have decided to call it “La Viglianottera”, today it is kept at the Territorial Paleontological Museum of Asti. Hence the idea of dedicating a tribute to her by creating our new line of grappas with a graphic design that echoes LA VIGLIANOTTERA.

Versuchen Sie sich vorzustellen, als das Monferrato ein großes Meer war und seine sanften Hügel versunkene Dünen waren, in denen die Wale majestätisch und ruhig schwammen. 1959 wurde auf der Spitze eines Hügels in Vigliano d'Asti ein etwa 8 Meter langes fossiles Walskelett gefunden. Die durchgeführten Studien haben es ermöglicht festzustellen, dass das Exemplar aus dem Pliozän strukturell und morphologisch den Exemplaren des heutigen Zwergwals (Balenottera acutorostrata Lacepede) ähnlich war. Die Bürger von Vigliano d'Asti haben beschlossen, es „La Viglianottera“ zu nennen, heute wird es im Territorialen Paläontologischen Museum von Asti aufbewahrt. Daher die Idee, ihr eine Hommage zu widmen, indem wir unsere neue Grappalinie mit einem grafischen Design kreieren, das LA VIGLIANOTTERA widerspiegelt.







### **RUM GRAN RESERVE**

Importiamo questo particolare Rum invecchiato per 5 anni nella Guyana Francese in botti da bourbon americano e poi trasferito in Scozia dove viene travasato per i successivi 5 anni in botti usate da porto e sherry. Tale lavorazione permette al prodotto di sprigionare marcati sentori di vaniglia, cioccolato e tabacco.

We import this special Rum aged for 5 years in French Guiana in American bourbon barrels and then transferred to Scotland, where it is poured for the next 5 years in Porto and Sherry used barrels. This allows the product to release strong hints of vanilla, chocolate and tobacco.

Wir importieren diesen Rum, der 5 Jahre lang in Französisch-Guayana in Fässern für amerikanischen Bourbon altert und dann nach Schottland transportiert wird, wo er für die nächsten 5 Jahre in Fässern gegossen wird, die für Porto und Sherry verwendet werden. Solches Verfahren ermöglicht dem Produkt, deutliche Aromen von Vanille, Schokolade und Tabak auszuströmen.

### **GIN PASSION**

Bevanda spiritosa a base di soluzione idroalcolica di cereali e distillato di ginepro sapientemente miscelati con alcolati di frutti della passione quali: papaja, mango, passiflora, lici, ananas, frutto del drago.

Spirit drink based on hydroalcoholic solution of cereals and juniper distillate expertly blended with passion fruit alcoholics such as: papaja, mango, passion flower, lice, pineapple, pitaya.

Spirituose aus einer hydroalkoholischen Lösung von Getreide und Wacholderdistillat, meisterhaft mit Alkoholaten aus exotischen Früchten (wie z.B. Papaya, Mango, Passions-Frucht, Litschi, Ananas, Pitaya) vermengt.





# la Tradizione

## AMARO SAN FELICE

Speciale liquore a base di erbe. La ricetta risale al 1891 ideata e utilizzata dal Nonno Felice Dellavalle, noto ed apprezzato erborista. Molte sono le erbe officinali utilizzate per questa specialità quali la genziana, il cardamomo, la chillea, il rabarbaro, l'assenzio gentile e l'assenzio romano, le scorze di arancio dolce. Il basso contenuto alcolico ne fa un prodotto piacevole soprattutto per il dopo pasto.

A special, herb-based liquor. The recipe dates back to 1891, created and used by Grandfather Felice Dellavalle, a renowned and successful herbalist. Many medicinal herbs are used for this speciality, such as gentian, cardamom, yarrow, rhubarb, gentle wormwood and roman wormwood, sweet orange peel. Its low alcohol content makes it a pleasant after-dinner drink

Spezieller Kräuterlikör. Das Rezept geht auf 1891 zurück und wurde von Nonno Felice Dellavalle, einem bekannten und geschätzten Drogisten, entwickelt und eingesetzt. Es werden für diese Spezialität zahlreiche Kräuter wie Enzian, Kardamom, Schafgarbe, Rhabarber, Römischer Wermut, süße Orangenschale, verwendet. Durch seinen geringen Alkoholgehalt handelt es sich dabei vor allen Dingen um einen angenehmen Digestif.

## VERMOUTH DI TORINO

È il più conosciuto ed apprezzato vino aromatizzato Italiano. La produzione ha radici nel XVIII con la nascita del rito degli aperitivi a Torino. La ricetta del Vermouth di Torino proposto dalla nostra distilleria riproduce quello che era il vero e proprio vermouth dalla sua nascita ed è ottenuto con il vino prodotto dai vigneti della nostra azienda agricola costituiti da più tipologie di uve dette uvaggi, addizionato di erbe e spezie sapientemente dosate per poter ottenere questo favoloso e inimitabile prodotto della tradizione piemontese.

VERMOUTH is the best known and appreciated Italian flavoured wine. Its production dates back to the eighteenth century with the first celebrations of the rite of aperitifs in Turin. The recipe of Vermouth di Torino offered by our distillery reproduces what was the real vermouth from its origins and is obtained with the wine produced by the vineyards of our farm consisting of multiple types of grapes called uvaggi, or blends of grapes, to which wisely dosed herbs and spices are added in order to obtain this fabulous and inimitable product typical of Piedmont.

Der WERMUT ist der meist bekannte und geschätzte aromatischer italienischer Wein. Seine Herstellung entsteht im 18. Jahrhundert, als die Tradition der Aperitifs sich in Turin entwickelt. Das Rezept für den Wermut aus Turin, das von unserer Brennerei verwendet wird, widerspiegelt das, was der eigentliche Wermut bei seiner Geburt war, und wird mit dem Wein gewonnen, der mit den Weinbergen unseres Bauernhofs hergestellt wird und der verschiedene Traubensorten sowie Kräuter und Gewürzen enthält, die sorgfältig dosiert werden, um dieses wundervolle und einzigartige Produkt der piemontesischen Tradition zu bekommen.

AMARO  
SAN FELICE



ELISIR D'ERBE

DISTILLERIA

DELLAVALLE

VIGLIANO D'ASTI



# le Botaniche

## INFUSI DI ERBE NATURALI E GRAPPA

Derivante da una sapiente e meticolosa lavorazione artigianale, questo prodotto è ottenuto dall'infusione delle botaniche in soluzione idroalcolica, tale soluzione viene utilizzata come tintura naturale al fine di conferire il profumo ed il colore caratteristico della botanica stessa e del miele. La moderata gradazione alcolica dona al prodotto un'elevata versatilità di utilizzo, dalla mescita a fine pasto (consigliabile servire ad una temperatura di 4/6 gradi) alla miscelazione come ingrediente per cocktails ricercati.

This product is obtained from the infusion of botanicals in a hydroalcoholic solution, this solution is used as a natural dye in order to preserve the typical scent and colour of the plant itself and honey. Thanks to its medium alcohol content, the product is extremely versatile: it can be served at the end of a meal (the recommended temperature is 4 to 6 degrees) or even as an ingredient for classy cocktail recipes.

Dieses Produkt ist das Ergebnis einer fachkundigen und sorgfältigen Anwendung eines Herstellungsverfahrens und wird aus der Infusion von Pflanzenstoffen in einer hydroalkoholischen Lösung gewonnen. Diese Lösung wird als natürliche Tinktur verwendet, um den charakteristischen Duft und die Farbe der Pflanze und des Honigs zu erhalten. Der mäßige Alkoholgehalt verleiht dem Produkt eine hohe Anwendungsvielfalt: vom Ausschank nach dem Essen (es wird der Genuss bei einer Temperatur von 4-6 Grad empfohlen) bis zum Bestandteil begehrter Cocktails.







**ICE GRAPPA** viene ottenuta con un procedimento artigianale ponendo le foglie di menta piperita di Pancalieri ai piedi delle Alpi, dove da sempre si coltiva la menta piperita, conosciuta ed apprezzata in tutto il Mondo, in infusione estrattiva con la miglior grappa.

**ICE GRAPPA** is obtained with a maceration of peppermint, traditionally cultivated in the small village of Pancalieri at the foot of the Alps, where they have always cultivated peppermint, known and appreciated all over the world, in extractive infusion with the best grappa.

Der **ICE GRAPPA** wird nach einem traditionellen Vorgang hergestellt und zwar indem man die Blätter der Pfefferminze aus Pancalieri am Fusse der Alpen, wo seit immer Pfefferminze angebaut wird, bekannt und in der ganzen Welt geschätzt, als Infusion für den besten Grappa gebraucht wird.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** la grappa si presenta incolore e ad una gradazione alcolica di 38% vol.

**Profumo:** si può apprezzare la freschezza della grappa unita ad una nota delicata e dolce di mentolo.

#### **FEATURES:**

**Color:** the grappa is clear and transparent with a alcohol content of 38% Vol.

**Perfume:** very fresh with a delicate note of mint.

#### **DEGUSTATIONSNOTIZEN:**

**Farbe:** Der Grappa ist farblos mit einem Alkoholgehalt von 38% Vol.

**Duft:** Man schätzt die frische des Grappas kombiniert mit einer zarten Note und süsser Pfefferminze.

## CIQULATA!

Silvio mastro cioccolatiere di Vicoforte (CN) e Roberto mastro Distillatore di Vigliano d'Asti, oltre ad essere legati da un lungo rapporto di amicizia, hanno in comune la passione e la creatività di volere riproporre cose sane e genuine di tempi passati. Ciqulata! è la sintesi di quanto possiamo coniugare due eccellenti maestri Artigiani orgogliosi del proprio lavoro.

Besides the long friendship Silvio, Chocolate Master in Vicoforte (CN) and Roberto Dellavalle, Distillation master in Vigliano d'Asti, share the creativity and the passion leading them to propose genuine and good things of old times. Ciqulata! the synthesis of the cooperation of two excellent Masters proud of their work.

Außer der langen Freundschaft teilen Silvio, Schokoladenmeister von Vicoforte (CN) und Roberto Dellavalle, Destillateur von Vigliano d'Asti, die Leidenschaft und Kreativität, die sie zur Wiederentdeckung von echten und guten Produkten der alten Zeiten führt. Ciqulata! die Synthese der Mitarbeit von zwei exzellenten, von Arbeit stolzen Meistern.



