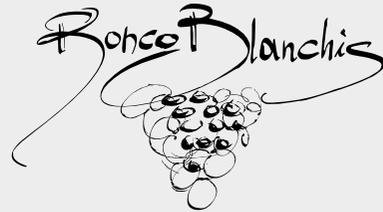


VENEGAZZU[®]

SPIRITS AND WINES

LE NOSTRE AZIENDE

CASA BIANCA
S P U M A N T I



bianchi del collio
WHITES FROM COLLIO



NEGRONI
ANTICA DISTILLERIA

AZIENDE IN DISTRIBUZIONE PER L'ITALIA



VENEGAZZU[®]

SPIRITS AND WINES

Condividi con noi lo spirito di questa accurata selezione, dove in ciascun prodotto cerchiamo di offrirVi quanto di meglio siamo riusciti a trovare.

AMORE

per il vino ed i liquori,

PASSIONE

per la qualità, rispetto per

L'AMBIENTE

e valorizzazione del

TERROIR.

Questi sono i valori per la nostra continua ricerca per offrire sempre delle espressioni di grande carattere ed unicità.

• • •

Please enjoy this carefully thought-through selection. It is our aim, when choosing each product, to offer the very best quality.

LOVE

of wine and fine liqueurs, a

PASSION

for quality respecting the

ENVIRONMENT

and enhancing the

TERROIR.

These are the guiding values of our continuing quest to offer you expressions of great character and uniqueness, always.

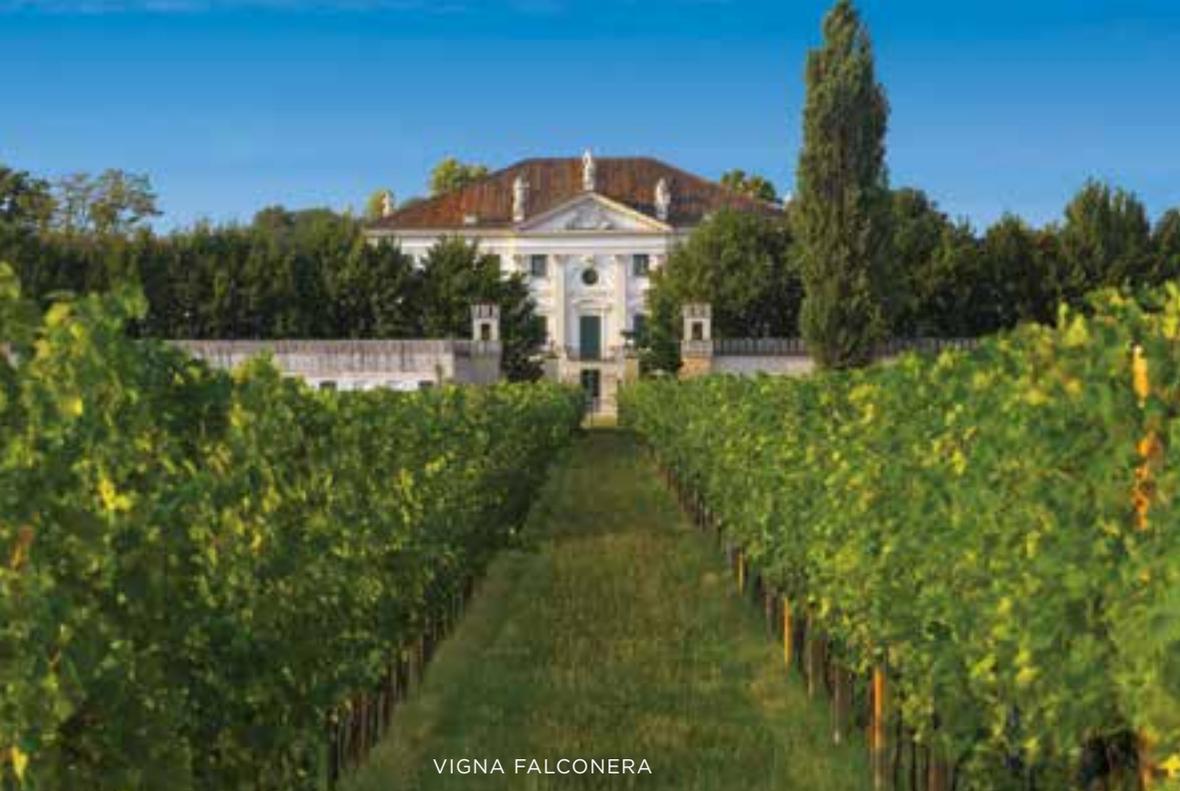


LA NOSTRA STORIA

In Venegazzù, nel cuore dell'Alta Marca Trevigiana, si estendono i 60 ettari dei vigneti dell'Azienda Agricola Loredan Gasparini. Zona storicamente vocata alla produzione di vini di pregio, tanto che nel lontano 1590 lo storico Bonifacio ne tesseva le lodi nella sua "Historia Trevigiana" sostenendo che "Ha il contado di Trevigi boschi utili per molte legne e per la caccia... I terreni producono (...) vini buonissimi ed il migliore è quello della riviera del Montello", consta di terreni argillosi ricchissimi di ferro e componenti minerali. Fondata negli Anni Quaranta dal Conte Piero Loredan, diretto discendente del Doge di Venezia Leonardo Loredan, l'azienda passò nel 1973 sotto la proprietà e direzione dell'attuale titolare, il signor Giancarlo Palla. Sin dagli inizi il fondatore fece mettere a dimora i vigneti di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec per produrre vini di elevato pregio. I fiori all'occhiello dell'Azienda Agricola Loredan Gasparini sono i suoi tagli (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec) che, nel tempo, sono divenuti dei veri e propri simboli dell'enologia internazionale. Basti pensare, a titolo d'esempio, che la famosa Enciclopedia Treccani, pilastro del sapere italiano, ha appositamente identificato sotto la voce "Venegazzù" il nome di "...un vino pregiato rosso da tavola prodotto in quantità limitata nella zona di Venegazzù". Dunque, un vero e proprio cru. Non solo: il famoso "Capo di Stato", è stato inserito in una pubblicazione francese dal



Loredan Gasparini
VENEGAZZU¹



VIGNA FALCONERA



LORENZO

GIANCARLO PALLA
Titolare

titolo “100 vins de légende” come uno fra i cento vini al mondo che, per la loro storia ed il loro pregio qualitativo, potessero essere unanimemente considerati come leggendari.



OUR HISTORY

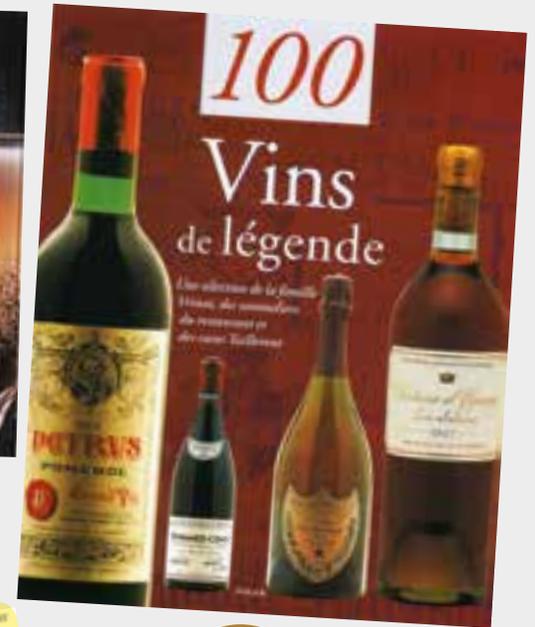
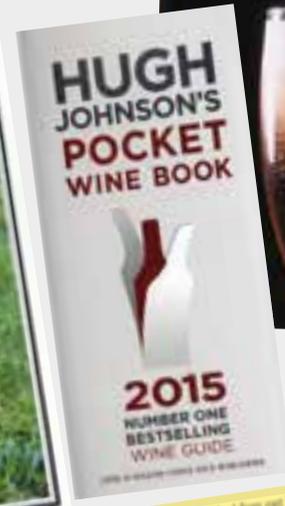
In Venegazzù, in the heart of the Alta Marca Trevigiana (North of Venice), extend 60 hectares of the Azienda Agricola Loredan Gasparini. An area historically acclaimed for its quality wine production, so much so that in the year 1590 the historian Bonifacio sang its praises in his “Trevigiana History” sustaining that “the Trevigi countryside has woodlands useful for timber and for hunting... The land produces (...) excellent wines and the most remarkable is the one of the Montello Riviera” which consists of clay earth rich in iron and minerals. Founded in the 40s by Count Piero Loredan, direct descendant of the Doge of Venice Leonardo Loredan, in 1973 the estate passed under the property and direction of the present owner, Mr. Giancarlo Palla. From its beginnings the founder planted vines such as Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Malbec in order to produce highly esteemed quality wines. The flagships of the Azienda Agricola Loredan Gasparini are blends (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Malbec) which have become true and distinctive symbols of the international oenology. Just think, for example, that the famous Treccani Encyclopaedia, pillar of Italian knowledge, has purposefully identified under the subject “Venegazzù” the name of “... a venerable red table wine produced in limited quantities in the area of Venegazzù...”. Hence, a real and true cru. Moreover the company’s leading wine, the famous “Capo di Stato”, has been included in a French publication entitled “100 vins de légende” as one of the 100 wines in the world that, for its history and venerable quality, can be unanimously considered as legendary.

CAPO DI STATO

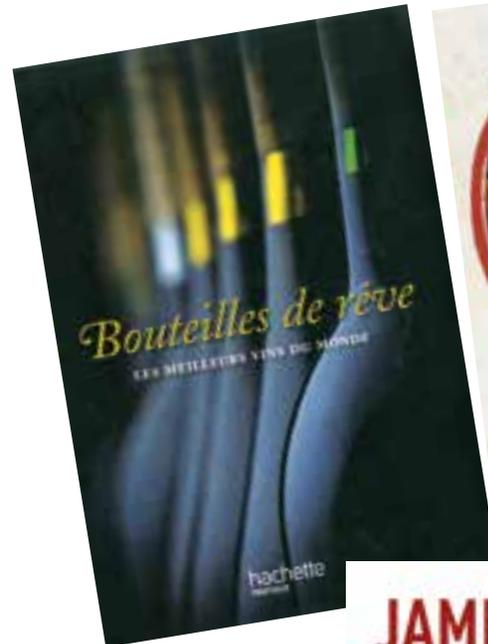
Doc Montello - Venegazzù Superiore

Creato dal Conte Loredan, venne spesso utilizzato in occasione speciali nella città di Venezia, tanto che negli anni '60 annovera tra i suoi estimatori vari Capi di Stato ai quali deve così il suo nome. Il nostro "Capo di Stato" nasce da una selezione di uve, in particolare da quelle di una vecchia vigna del 1946 denominata "Le 100 Piante" che è situata a Venegazzù (TV), dove il terroir del Montello (50 km. a nord di Venezia) conferisce un carattere davvero unico. Le Uve sono: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec di vecchi cloni. E' un vino sempre originale, profondo e caldo nel colore, dal profumo intenso e ricco di aromi di frutti di bosco e spezie. Di corpo e stoffa, dai tannini dolci, al palato si presenta suadente ed infinito. Quindi, un taglio di forte personalità, mai appiattito nello schema banale frutto/rovere, che si esprime sempre con notevole originalità aromatica ed una apprezzabile grinta gustativa.

Created by Count Loredan, this wine was often used for special occasions in the city of Venice. Indeed, during the 1960s, this wine numbered many heads of state among its admirers - a fact which, of course, has led to the name it bears: 'Head of State'. Our Capo di Stato starts its life in a selection of grapes, in particular those from an old vineyard planted in 1946 and known fondly as "the 100 Plants". This vineyard is located in Venegazzù (50 km north of Venice in the province of Treviso), where the Montello terroir confers its truly unique character. The grape varieties are: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Malbec from old clones. The wine is always original, profound, with a warm colour, intense bouquet and rich aromas of soft fruits and spices. Through its body and fabric and its sweet tannins, it persuades the palate of an infinite silkiness. This wine has, then, a strong personality: never flattened, never fitting into the humdrum variations of fruit combed with oak: it will always express itself with aromatic originality, bringing a fighting spirit to its tasting.



Venegazzù Vini ***-**** L'unico Best-Selling Head State con Ventes prodotte L'azienda Capovini. Ben sono prestigiosa a far in Capi di Stato



JAMESUCKLING.COM

A legend among Wines

una Leggenda del Vino

50 ANNI
di
ETICHETTA
1967-2017



cod. 292
6 l

cod. 290
3 l

cod. 281
1,5 l

cod. 283
37,5 cl



cod. 280 - 75 cl



DELLA CASA

Doc Montello - Venegazzù

E' il vino storico del Conte Loredan ed è la piena espressione del territorio di Venegazzù, nell'Alta Marca Trevigiana a Nord di Venezia. Nato negli anni '50 come risultato della massima selezione di grappoli della Tenuta, ha sempre rappresentato un'avanguardia originale nell'interpretazione del taglio di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec, dove la bellissima freschezza dei terreni ferrosi di Venegazzù porta una naturale eleganza.

This is the historical wine of the Conte Loredan and is the expression of the terroir of Venegazzù in the Alta Marca of Treviso north of Venice. Created in the 50's as a result of the best selection of grapes from the estate, it has always represented an avant-garde originality in the interpretation of the Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Malbec denominations, where the beautiful freshness of the land of the Venegazzù terrain gives a natural elegance.



cod. 273
6 l

cod. 272
3 l

cod. 271
1,5 l

cod. 274
37,5 cl



cod. 270 - 75 cl

MALBEC

Così tanti nomi per la stessa uva: Auxerrois a Cahors (Francia) da dove è originaria... ma anche Pressac o Cot nella Valle della Loira e poi Malbec nella zona di Bordeaux. Noi la coltiviamo da oltre 50 anni come parte del nostro Venegazzù. L'uva Malbec produce un vino dal colore intenso, ricco di sentori di frutta rossa con una delicata nota speziata. Ideale come aperitivo, con i fritti o in abbinamento alle carni rosse.

So many names for the same grape: Auxerrois in Cahors, France, from where it originates... but also Pressac or Cot in the Loire Valley and Malbec in the Bordeaux area. We have been cultivating it for more than 50 years as part of our Venegazzù. The Malbec grape produces a wine with an intense colour, rich with hints of red fruit and with a delicate spicy note. It is ideal as an aperitif, with fried foods or red meat.



cod. 235



cod. 250



cod. 251
1,5 l



Loredan Gasparini
VENEGAZZÙ

FALCONERA

Falconera è il nome di un vigneto sito in prossimità di Villa Loredan, dove il Conte Loredan svolgeva la nobile caccia con il falco. E' un'espressione tipica del Montello (piccola collina dell'Alta Marca Trevigiana a Nord di Venezia), territorio vocato per il Merlot al quale l'azienda ha unito una piccola percentuale di Malbec proveniente dalla stessa vigna.

Falconera is the name of a vineyard near Villa Loredan, where Conte Loredan used to carry out the noble art of hunting with a falcon. It is a typical expression of the Montello hill, (north of Venice), an area that is predominantly dedicated to Merlot to which the company has blended a small percentage of Malbec from the same vineyard.

CABERNET SAUVIGNON

Il viaggio per la ricerca della massima qualità intrapreso dall'Azienda Agricola Loredan Gasparini si manifesta proprio nel Cabernet Sauvignon. L'ormai antico legame vitigno-territorio è entusiasmante, al punto da esprimere tutto il carattere tipico del Montello, conferma di un terroir che gode di microclima estremamente vocato alla coltura della vite.

In its search for maximum quality, the Azienda Agricola Loredan Gasparini finds its true expression in the Cabernet Sauvignon. The antique connection between vine and territory is stirring, expressing the full typical character of the Montello. This wine is the confirmation of a territory which enjoys a perfect microclimate for vine cultivation.



cod. 232
1,5 l



cod. 230



MANZONI BIANCO

Nel secolo scorso il Prof. Manzoni dell'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano riuscì a presentare tale incrocio quale eccellente fusione tra la delicata natura aromatico-minerale del Riesling Renano, con il carattere e l'armonia del Pinot Bianco. Vino infinitamente piacevole grazie alla giovane personalità, ma determinato come i vitigni che gli danno origine.

In the last century Professor Manzoni of the Technical Agrarian Institute of Conegliano presented this cross as an excellent fusion between the delicate aromatic-mineral nature of the Rhein Riesling with the character and the harmony of the Pinot Blanc. An infinitely pleasant wine, thanks to its young personality, but determined just like the vines it derives from.



cod.013

ASOLO PROSECCO DOCG SUPERIORE

L'Asolo Prosecco Superiore DOCG, detto "Il Prosecco Segreto", nasce in una piccola area collinare di grande bellezza naturale, che nel corso dei secoli è divenuta anche dimora di importanti opere come le architetture di Palladio, i dipinti del Veronese e del Giorgione e le sculture di Antonio Canova.

The Asolo Prosecco Superiore DOCG, called "The Secret Prosecco" originates in a small hilly area of great natural beauty, which over the centuries has become home to important works of art such as Palladio's architecture, paintings by Veronese and Giorgione and sculptures by Antonio Canova.



ASOLO
IL PROSECCO
SEGRETO
THE SECRET PROSECCO



CUVÉE INDIGENA

Questa originale Cuvée nasce dalla selezione dalle migliori uve del "Monti", un vecchio appezzamento del 1975 situato sulla collina del Montello (50 km a Nord di Venezia) nella zona storica del Prosecco Superiore. Oltre alla particolarità delle uve, che provengono da vecchi cloni di Prosecco, la particolarità di questa Cuvée sta anche nel metodo spontaneo di fermentazione.

This original CUVÉE INDIGENA derives from a selection of the best grapes from the old "Monti", an old vineyard planted in 1975, situated on the Montello hill (50km North of Venice) in the historic Prosecco Superiore area. Apart from the characteristics of the grapes used, which stem from old Prosecco clones, another feature of this Cuvée is the natural wine-making method used.



cod. 128 - 75 cl



cod. 148 - 75 cl



cod. 146 - 75 cl

TASSO EXTRA BRUT

Questa selezione proviene da un piccolo appezzamento di soli 0.97 ettari piantati nel 1980 nella collina del Montello (50km a Nord di Venezia) nella zona storica del Prosecco Superiore.

This selection comes from a small vineyard of only 0.97 hectares planted in 1980 on the Montello hill (50 km North of Venice) in the historic area of the Prosecco Superiore.

MONTI EXTRA BRUT

Questa selezione nasce dalla "Vigna Monti", un appezzamento di 2.01 ettari piantati nel 1975 nella collina del Montello (50KM a nord di Venezia), zona storica del Prosecco Superiore.

This selection comes from the "Monti", a vineyard of 2.01 hectares planted in 1975 on the Montello hill (50 km North of Venice) in the historic area of the Prosecco Superiore.

ASOLO PROSECCO DOCG SUPERIORE BRUT

Questo vitigno è senza dubbio la realtà più tradizionale e diffusa nel territorio dell'Alta Marca Trevigiana, l'area collinare della provincia di Treviso che comprende Asolo. L'Azienda Agricola Conte Loredan Gasparini lo coltiva da anni in zona prettamente collinare. Le uve coltivate in terreni minerali danno al prodotto un carattere decisamente strutturato, rendendolo unico ed inconfondibile rispetto alle sue altre tipologie.

This vine's variety is with no doubt the most traditional and widespread reality in the territory of Asolo (North of Venice). The Azienda Agricola Conte Loredan Gasparini has been cultivating it for many years in a typical hilly area. The grapes that grow on mineral soil give the product a definite structured character which makes it unique and unmistakable as to its other types.



Loredan Gasparini
VENEGAZZU'



cod. 131 - 3 l



cod. 130 - 1,5 l



cod. 125 - 75 cl



cod. 134 - 37,5 cl

L'arte della fermentazione in bottiglia

METODO CLASSICO BRUT

Nasce da una cuvée tra Chardonnay e Pinot Nero, coltivati nella parte collinare dell'azienda, la cui resa di mosto fiore durante la spremitura si assesta al 50% del prodotto iniziale. Questo Metodo Classico si distingue per la sua spuma fine ed evanescente e per i suoi eleganti sentori. Delicato all'olfatto, al gusto si presenta secco ed equilibrato con una raffinata struttura aromatica.

Resulting from a cuvée of Chardonnay and Pinot Noir, cultivated on the estate's hillside, this wine is derived from a soft pressing of the grapes, thanks to which the yield of the flower must settles at 50 % of the initial product. This traditional Method is distinguished by its delicate and evanescent froth and elegant perfume. Delicately scented, it presents a dry and balanced taste with a refined aromatic body.



cod. 124 - 1,5 l



cod. 122 - 75 cl



cod. 112 - 75 cl

METODO CLASSICO BRUT NATURE

Questa selezione da sole uve Chardonnay, viene proposta con una sboccatura Nature, cioè senza aggiunta di zuccheri. La bellezza di questo spumante sta nella lenta maturazione sui lieviti e nella straordinaria cremosità dello Chardonnay, che si esprime in modo ricco.

Made entirely from Chardonnay grapes, a new Brut Nature version has been created, with no sugars added. The beauty of this sparkling wine is to be found in the slow aging of the yeasts and in the incredible creaminess of the Chardonnay grapes, that express themselves greatly.

GRAPPA

Queste grappe nascono da una rigorosa selezione di vinacce ottenute da uve di grande pregio dell'Azienda Agricola Loredan Gasparini di Venegazzù. La distillazione avviene secondo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria, l'unico in grado di esaltare gusti e profumi presenti nell'uva d'origine (Riva Vecia: Cabernet e Prosecco - Della Casa: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Malbec)

These different types of grappa are all made with rigorously selected marc obtained from high quality grapes from the Loredan Gasparini's winery in Venegazzù. Distillation is made following the traditional discontinuous process of double boiling, the only one able to exalt tastes and scents, present in the grapes in origin (Riva Vecia: Cabernet e Prosecco - Della Casa: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Malbec).



cod. 356 - 1,5 l
43% Vol



cod. 355 - 70 cl
43% Vol



cod. 351 - 70 cl
43% Vol



cod. 350 - 20 cl



cod. 370 - 50 cl
40% Vol

GRAPPA CAPO DI STATO

Nasce da una rigorosa selezione delle pregiate vinacce di uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec provenienti dalla vinificazione del vino rosso denominato "Capo di Stato". Per esaltare al meglio i profumi e le caratteristiche varietali, la distillazione è condotta in piccole caldaiette di rame seguendo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria. Gradazione alcolica: 48% VOL.

It is made from a strict selection of grape skins obtained from high quality grapes of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Malbec coming from the vinification of the red wine called "Capo di Stato". Distillation is made in small copper stills following to the traditional "bain-marie" discontinuous method which exalts at best the perfume and the grape variety's characteristics.

Alcohol content: 48% VOL.



cod. 394 - 4,5 l



cod. 391 - 1 l



cod. 390 - 50 cl



Loredan Gasparini
VENEGAZZÙ

GRAPPA RISERVA 5 ANNI CAPO DI STATO

Dalla distillazione delle vinacce utilizzate per il celebre "Capo di Stato" nasce anche questa preziosa riserva. Con 5 anni di affinamento nelle barriques del medesimo vino, la riserva acquisisce un bellissimo colore ambrato scuro con riflessi ramati ed un gusto molto affascinante.
Gradazione alcolica: 45% VOL.



cod. 384 - 1 l

Made from the distillation of several types of marcs, used for the vinification of the famous "Capo di Stato". After 5 years of aging inside the barriques of the "Capo di Stato" wine, our reserve acquires
a beautiful amber colour with copper hues and a fascinating character.
Alcohol content: 45% VOL.



cod. 387 - 50 cl

GRAPPA RISERVA 10 ANNI CAPO DI STATO

Preziosa selezione nata dalla distillazione delle vinacce utilizzate per il celebre "Capo di Stato". Con 10 anni di affinamento nelle barriques del medesimo vino, la riserva acquisisce un colore ambrato ancora più scuro ed un gusto decisamente morbido e affascinante. Gradazione alcolica: 43% VOL.

A Small selection made by the distillation of several types of marcs, used for the vinification of the famous "Capo di Stato". After 10 years of aging within the barriques of the "Capo di Stato" wine, this special reserve acquires an intense amber colors and a delicate character. Alcohol content: 43% VOL.



Limited
♦ EDITION ♦

cod. 388 - 11

CASSE IN LEGNO



cod. 900 011 - Cassa legno per 12 bottiglie



cod. 900 013
Cassa legno espositore
da 12 bottiglie vini rossi



cod. 900 010 - Cassa legno per 6 bottiglie

CASSE DEGUSTAZIONE

cod. 585 3
CASSA LEGNO 3 BOTTIGLIE ASSORTITE
1 bottiglia Capo di Stato 2006
1 bottiglia Capo di Stato 2007
1 bottiglia Capo di Stato 2008

cod. 585 6
CASSA LEGNO 6 BOTTIGLIE ASSORTITE
2 bottiglia Capo di Stato 2006
2 bottiglia Capo di Stato 2007
2 bottiglia Capo di Stato 2008

cod. 585 12
CASSA LEGNO 6 BOTTIGLIE ASSORTITE
4 bottiglia Capo di Stato 2006
4 bottiglia Capo di Stato 2007
4 bottiglia Capo di Stato 2008





GIANNI MENOTTI
Enologo dell'anno 2006-2012



LORENZO PALLA
Titolare

MARCO ZORZENON
Agronomo



LA NOSTRA STORIA

“Ronco”, dal friulano “fianco, riva della collina”, “Blanchis”, “bianco”, come il colore del vino vocazione di queste terre. Ai piedi dei declivi del Collio (Friuli, Italia), tra le vigne che furono di nobili casate austriache e spagnole, Giancarlo Palla ed i figli Alberto e Lorenzo continuano a trasformare la qualità di queste uve in bottiglie di inimitabile pregio. Aromi importanti ed intensi che profumano di tutti i sapori del territorio. Padre e figli riescono ad esprimerli con un sentimento profondo di amore per questo mestiere, da cui nasce quella sensibilità particolare che fa di un produttore, un poeta della terra.





OUR HISTORY

“Ronco”, from the Friulan “fianco, or side of a hill”, “Blanchis”, white, like the colour of the wine, vocation of these lands. At the foot of the Collio’s slopes in Friuli, Italy, among the vineyards once belonging to noble Austrian and Spanish households, Giancarlo Palla and his sons Alberto and Lorenzo continue to turn the quality of these grapes into bottles of unmatched merit. Salient, intense aromas that emanate the fragrances of the land: father and sons are able to express themselves through the profound sentiment they have for this business, from which stems that most particular sensitivity which makes vintners into poets of the land.



50 ANNI DI VITE.

COLLIO

Questo vino rappresenta la sintesi del Collio: un armonico assemblaggio di uve Friulano, Chardonnay, Malvasia e Sauvignon, coltivate nelle vecchie vigne di Blanchis, crea un vino affascinante e ricco, dagli intensi profumi fruttati e floreali. E' un vino di grande struttura e con l'invecchiamento acquisisce un'evoluzione di notevole complessità.

This wine represents the essence of Collio: the balanced blend of Friulano, Chardonnay, Malvasia and Sauvignon grapes, estate-grown in the historic vineyards of Blanchis, yields a superbly elegant wine with a profusion of intense fruit and flower aromas.

A wine of outstanding structure, acquires a wonderfully complex bouquet with bottle aging.



cod. 195



cod. 196

COLLIO "BLANC DE BLANCHIS"

La collina di Blanchis si esprime in questo Bianco con tutta la classica eleganza del Collio, dove il Friulano e Chardonnay creano una trama di sentori freschi ed invitanti.

The Blanchis hills express themselves in this White Wine, with the typical elegance of the Collio region, where Friulano is blended with interwoven with fresh and inviting notes of Chardonnay.

FRIULANO

Questo vitigno autoctono, nella zona di Mossa, si esprime con belle note fruttate e nuance di salvia, oltre ad una mineralità tipica del Terrorio. In bocca palesa tutta la sua finezza e le sue potenzialità.

This autochthonous grape variety, in the Mossa area, expresses itself with a wonderful fruity scent and nuances of sage, besides its mineral qualities, typical of the Terroir. To the palate it reveals all of its finesse and potential.



cod. TOM
1,5 l



cod. 193



cod. 192

PINOT GRIGIO

Ha le belle note tipiche di questa varietà, fatte di sentori di pietra focaia e pera. Classica espressione del territorio friulano. Complesso e strutturato, si esprime con eleganza sin dal primo impatto nel bicchiere.

This wine embodies the typical, fine notes of this variety, which are reminiscent of flint stone and pear, a classic expression of the Friulan lands. Complex and structured, it elegantly expresses itself the instant it is poured into a glass.

RIBOLLA GIALLA

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono Friulano e le nostre uve sono state scelte in una delle località più alte del Collio, dove la Ribolla riesce ad esprimersi con una freschezza ed una complessità pregevole, che solo la pietra calcarea di questa zona (chiamata "ponca") è in grado di dare. Un vino fresco e leggero, dai profumi di acacia e di bosco, che ben si adatta a tutte le minestre, creme, vellutate e piatti di pesce in particolare.

Ribolla Gialla is a Friulian autochthonous vine variety and our grapes have been chosen from one of the highest vineyards in the Collio area that is a perfect location for Ribolla, which is able to express itself with a freshness and totally particular complexity, that only the limestone, called "ponca" is able to give in this area. A fresh and light wine with acacia and forest scents that is well suited to all types of soup and particularly to fish dishes.



cod. 194



cod. 190

SAUVIGNON

Vino pieno ed avvolgente, dai profumi decisi, con delicate note di cedro e fiori di sambuco. In bocca ha la struttura importante che richiama immediatamente il territorio del Collio.

A full-bodied and involving wine, with its intense aromas, and delicate hints of cedar wood and Elder flowers. To the palate its salient structure immediately speaks of the Collio lands.



cod. SAM
1,5 l

CASA BIANCA

S P U M A N T I



LA NOSTRA STORIA

Una casa bianca alta su una collina sopra una valle assolata fitta di boschi e vigneti. La storia di Casa Bianca comincia da qui, in Veneto, poco distanti da Venezia, tra i dolci declivi del Montello. Spumanti leggeri e delicati, di straordinaria finezza, ed eleganza. Vini di spiccata personalità, che raccontano tutti gli aromi e i profumi più autentici del territorio. Casa Bianca è il lavoro e la passione di una famiglia: Giancarlo, Alberto e Lorenzo Palla. Perseguono nell'impegno di trasformare i sapori di questi colli in eccellenza della terra.



OUR HISTORY

A white house high up on a hill overlooking a sunny valley lush with groves and vineyards. The Casa Bianca story begins here, in Veneto, not far from Venice, among the rolling slopes of the Montello. Light and delicate sparkling wines, of the utmost finesse and elegance. Wines of notable character, that tell all the authentic bouquets and fragrances of the area. Casa Bianca is the toil and passion of a family, namely Giancarlo, Alberto and Lorenzo Palla. They are committed to the pursuit of transforming the flavours of these hills, into excellence of the territory.



VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE CUVÉE EXTRA-DRY

Nato dalla vinificazione separata delle più pregiate uve di Valdobbiadene, ha perlage finissimo di vivace giallo paglierino. Al naso, franchezza e tipicità si coniugano con la finezza dei sentori di mela e agrumi, e con una gamma floreale dolce ed intensa. Prosecco di grande emozionalità e freschezza.

Created from the separate winemaking of the most prestigious Valdobbiadene grapes, it has a very fine perlage and is light straw yellow in colour.

The candour and tradition of its bouquet blend subtly with the fragrance of apples and citrus fruit, along with a sweet, intense fruity fragrance. It is elegant and well-aged to the palate, making it ideal for starting off a meal or with a fruity dessert.



cod. 119

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DRY

Questo Valdobbiadene rappresenta il vertice qualitativo della nostra produzione, è un Prosecco Superiore che si esprime in maniera molto elegante sia ai profumi che in bocca, con una piacevolezza che solo le alte colline di Valdobbiadene sono in grado di offrire.

This Valdobbiadene is the best result of our production, this is an elegant Prosecco Superiore coming from the best part of the Valdobbiadene hills.



cod. 118

VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA-DRY

Aromi intensi e decisi,
sentori di frutta appena matura,
e note di fiori bianchi.
Al gusto, le qualità tipiche del vitigno.
La struttura e la presenza alcolica
non imponente lo rendono ideale
per accompagnare appetizers caldi e
salati. Ottimo anche con piatti di pesce,
minestre leggere o carne bianca.

Strong, intense fragrances, hints
of newly ripened fruit, and a touch
of white flowers. To the palate,
the typical qualities of the wine.
The structure and moderate
alcohol make it the perfect
choice to accompany warm and
salty appetizers, it is also perfect
for seafood dishes, light soups
and white meats.



cod. 120

VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
BRUT



cod. 121

ASOLO PROSECCO DOCG FRIZZANTE

Il Prosecco è senza dubbio la varietà più tradizionale e diffusa nel territorio del Montello (50 km a Nord di Venezia). Le uve che crescono in questi suoli danno al prodotto una notevole struttura e carattere, che rendono questo Prosecco unico ed inconfondibile rispetto a tutte le altre tipologie.

Prosecco is with no doubt the most traditional and widespread reality in the territory of the Montello (50 km North of Venice). The grapes that grow on this mineral soil give the Prosecco a definitely structured character which makes it unique and unmistakable as to its other types.

ASOLO PROSECCO DOCG SUPERIORE BRUT



cod. 224



cod. 149



PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Questo vino rappresenta la versione più diffusa e tradizionale del Prosecco di Treviso, l'area originale del Prosecco DOC.

This version of Prosecco is the most popular sparkling wine from Treviso, the original area of the Prosecco DOC.



cod. 145 - 6 l



cod. 123



cod. 133

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA-DRY

Questo vino rappresenta la versione più diffusa e tradizionale del Prosecco di Treviso, l'area originale del Prosecco DOC.

This version of Prosecco is the most popular sparkling wine from Treviso, the original area of the Prosecco DOC.

MOSCATO SPUMANTE AROMATICO

Questo spumante è ottenuto da uve Moscato, uno dei vitigni più vecchi ed originali della penisola italiana. Sempre entusiasmante nei profumi, che spaziano dalle note dolci di fiori e frutti bianchi, fino agli agrumi ed alla salvia. Dal sapore fragrante e fruttato che ricorda pesca, albicocca e cedro.

This spumante is obtained from Muscat grapes, one of the oldest original wine species known on the Italian peninsula. It is bound to thrill with aromas ranging from the sweet notes of flowers and white fruits to citrus fruit and sage, as with its fragrant and fruity taste reminiscent of peach, apricot and citron.



cod. 144



cod. 229



cod. 129 - 20 cl

PROSECCO DOC

Queste bottiglie rappresentano la versione più comoda e moderna del Prosecco DOC.

These bottles represent the most modern and useful versions of the Prosecco DOC.



Champagne
Jean MICHEL



LA NOSTRA STORIA

Jean Michel è un'azienda a conduzione familiare che da ben tre generazioni coltiva le vigne di Moussy, piccolo comune vicino ad Epernay. Un Recoltant-manipulant (RM) ovvero un "vignaiolo proprietario" che produce ed imbottiglia direttamente il proprio vino. Custode attento delle qualità uniche del territorio di questa regione, fedele e scrupoloso osservatore di metodi che esaltano l'inimitabile tipicità, Jean Michel si adopera per regalare nei calici la tradizione della Champagne più autentica che vera. Strette nel cuore della Francia settentrionale leggendaria terra dello Champagne le vigne di Jean Michel si intrecciano per ben 12 ettari, suddivisi in 9 crus e numerose parcelle. Questa micro-parcellizzazione del terreni comporta un lavoro inimmaginabile. Filari di proprietà diverse si integrano gli uni con gli altri in vigneti storici più o meno estesi: un vigneto può avere dunque più di un proprietario. Le parcelle Jean Michel si distinguono a vista d'occhio con la sana rigogliosità della loro struttura, segno del preciso orientamento biologico del produttore.



OUR HISTORY

Jean Michel is a Family runned winery that who has been growing for 3 generations the vineyards of Moussy, a small town near Epernay. A Recoltant-manipulant (RM) who is both the winemaker and the owner that produces and bottles the wine by himself. Careful, faithful and scrupulous keeper of the unique qualities of this region's terroir, Jean-Michel devoted him self to offer the taste of the real and authentic Champagne tradition. In the heart of the northern part of France the legendary land of Champagne, the Jean Michel vinejards grow for 12 hectares, divided in 9 crus and a lot of small plots of land. This particular division means very hard work. Rows of different owners match together in historical vineyards of different size: a vineyard can have more than one owner at the same time. You can identify the Jean Michel plots of land at first sight because of their vivid plants' color and their luxuriant nature, which is the symbol of the winemaker's biological orientation.

CARTE BLANCHE BRUT

Composto per il 50% di Pinot Meunier e per il 40% di Chardonnay, 10% Pinot Noir questo Champagne nasce da una cuvée di tre annate differenti. Al naso è fresco e profumato, il Pinot Meunier conferisce una nota inconfondibile e lo Chardonnay avvolge con la sua tipica piacevolezza.



cod. 4083
37,5 cl



cod. 4078
1,5 l



cod. 4081
3 l



cod. 4075



Da anni lo **Champagne Jean Michel** si distingue per la sua filosofia di rispetto dell'ambiente e per la naturalità delle sue produzioni, infatti è una delle pochissime Maison della Champagne che hanno ottenuto il massimo riconoscimento (Livello 3) per l'**Alto Valore Ambientale**.

ROSÉ BRUT

Classico Champagne Rosé dal gusto fresco e dal colore seducente. Questo Champagne viene prodotto con la tipica aggiunta di vino rosso (18%) 20% di Pinot Nero, 20% di Pinot Meunier 60 % di Chardonnay.



cod. 4071



Champagne
Jean MICHEL

CHARDONNAY BRUT MILLESIMÉ

Un classico Blanc de Blancs, dove le tipiche note piacevoli dello Chardonnay che lo compone al 100% sono integrate dalla mineralità del silicio. Gradevolissimo all'olfatto, bello ed avvolgente al palato stimola in sequenza tutte le sensazioni.



cod. 4072

MEUNIER BRUT MILLESIMÉ

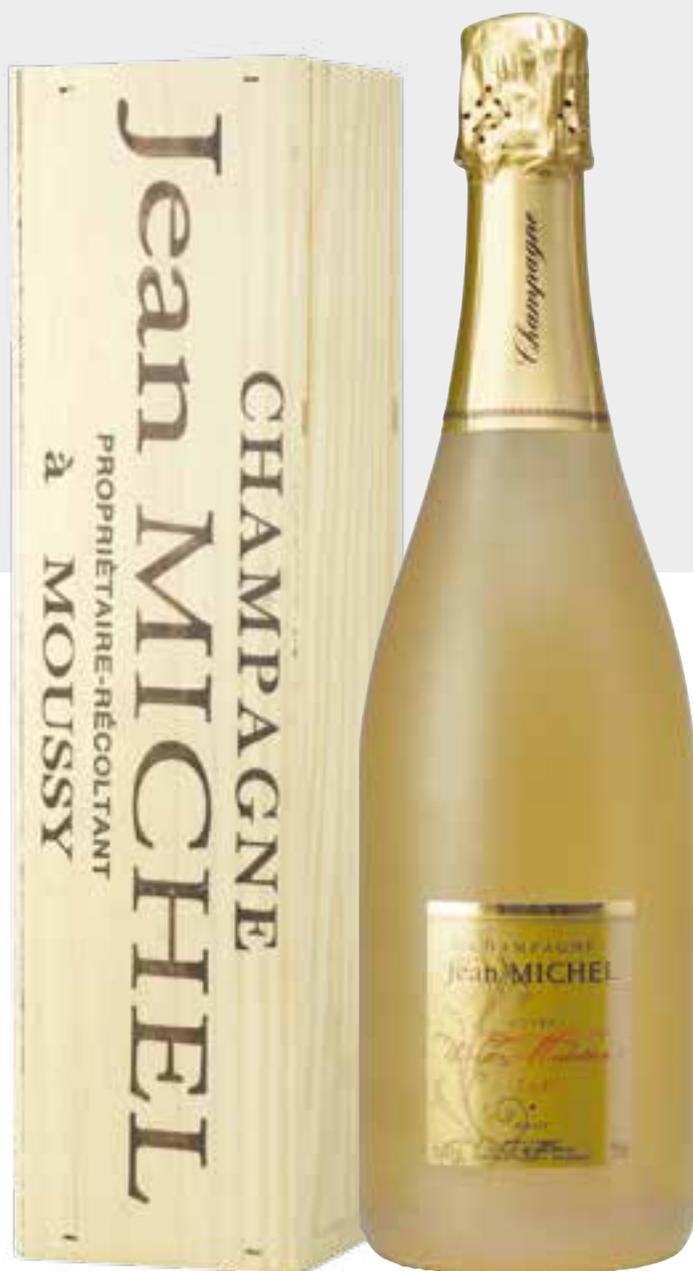
Pinot Meunier al 100%, è l'autentico Champagne della tradizione Jean-Micheal. La "durezza" iniziale deriva dalla ricchezza minerale dei vigneti. Esprime grande carattere, finezza e complessità. La permanenza nel calice esalta infinitamente le caratteristiche uniche del vitigno.



cod. 4073

CUVÉE LES MULOTTES BRUT MILLESIMÉ

Champagne millesimato 100% Chardonnay, proveniente dal vigneto Les Mulottes, viene vinificato con lieviti indigeni in barrique di rovere francese. All'olfatto si percepisce subito la personalità dello Chardonnay, sempre accompagnata dalle classiche note minerali di silicio. L'affinamento in legno esalta la complessità della Cuvée.



Cassa legno 1 bottiglia su richiesta
cod. 4067

cod. 4080



cod. 4070 Astucciato

CUVÉE CEP Champagne à l'État Pur EXTRA BRUT

Questo è un vero Champagne allo stato puro, proveniente da uve vinificate in assenza di ossigeno, per evitare qualsiasi aggiunta di solfiti. Quindi uno dei rari Champagne che offrono agli appassionati un'assoluta naturalità. Una Cuvée entusiasmante, dai profumi molto ricchi e pieni ma di una freschezza impressionante al gusto, frutto di una grande materia che riesce ad esprimersi anche con un dosaggio minimo di soli 2 grammi litro. Assemblaggio 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir

**SENZA
SOLFITI**

CUVÉE SPÉCIALE BRUT MILLESIMÉ

Questa Cuvée esprime tutta la pienezza e la nobiltà che ci aspettiamo dai grandi Champagne, grazie anche ad una lunga permanenza sui lieviti che varia dagli 8 ai 10 anni. 50% Pinot Meunier 50% Chardonnay



cod. 4074

CUVÉE SPÉCIAL ROSÉ BRUT MILLESIMÉ

Questo "Rosé de saignée" è caratterizzato dal colore intenso ed affascinante, frutto per 1/3 di Pinot Nero, 1/3 di Pinot Meunier ed 1/3 di Chardonnay vinificati in rosso, cioè con una breve macerazione delle uve. Il colore importante fa già percepire anche l'importante struttura aromatica di questo prodotto, che ha dei bellissimi sentori di frutta rossa, ciliegia in particolare, ed una bocca gustosissima. Un vero piccolo gioiello della Champagne!



cod. 4076



Da più di 100 anni la famiglia Antech coltiva i suoi terreni nella zona di Limoux, dove nel 1930 Edmond sposò Mademoiselle Marguerite, che diede il nome a dei suoi prodotti. Il segreto di questo territorio sta nella combinazione di venti freschi provenienti dai vicini Pirenei, sapidità calcarea proveniente dall'oceano Atlantico unita poi alla morbidezza infusa dal calore mediterraneo.



Tutta la produzione è marchiata **Terra Vitis** certifica il rapporto armonico e naturale tra la vite ed il terreno, attraverso una coltivazione sostenibile basata su una lotta integrata di tipo avanzato.

MADemoiselle MARGUERITE

La Blanquette è un metodo classico con note fresche e minerali che esprimono perfettamente la tipicità del Mauzac, un vitigno autoctono che viene coltivato nelle colline di Limoux. 24 mesi sui lieviti



cod. 4055



cod. 4056

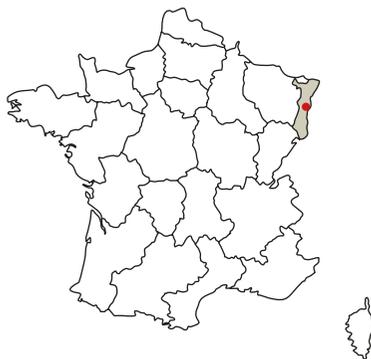
MADemoiselle MARGUERITE ROSE'

Questo Crémant de Limoux in versione Rosé è un metodo classico estremamente piacevole, che nasce dall'unione di Chardonnay, Chenin, Mauzac e Pinot Noir. 24 mesi sui lieviti

Domaine
MERSIOL



A Dambach-la-Ville, nel mezzo dell'Alsazia, i fratelli Mersiol hanno da tempo convertito a biologico tutte le vigne di famiglia e grazie a suoli ricchi di granito riescono sempre a creare vini che, anche nelle versioni più semplici, non sono mai banali e rappresentano un'espressione fresca ed intrigante.



RIESLING

Un vino secco e nervoso con una buona intensità aromatica e note di agrumi, come limone e pompelmo. L'attacco in bocca è fresco e lascia spazio ad aromi di fiori bianchi uniti ad una bella mineralità.

GEWURZTRAMINER

Questo vitigno della tradizione alsaziana affascina sempre per i suoi profumi straordinari ma anche in bocca ha una grandissima piacevolezza ed è il vino perfetto in moltissime situazioni.

PINOT NOIR

Un Pinot Nero giovane, proposto in una versione molto succosa ed invitante, ricca di freschezza e di grandissima beva. Un vino rosso che si presta benissimo anche per un aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce.



cod. 4088



cod. 4089



cod. 4090


KABOLA
SINCE 1891



La tradizione vinicola della famiglia Markežić ha inizio nel lontano 1891 con lo splendido vino ricavato dalle uve moscato di Momiano. Da allora fino ai giorni nostri le mani laboriose e pazienti ed il grande e accurato lavoro in vigna, oltre a quello in cantina, con il rispetto per la tradizione e per il territorio, hanno contribuito allo sviluppo della nostra piccola azienda familiare.





KABOLA

SINCE 1891

MALVASIA

Vitigno antico, coltivato in Istria (Croazia) già dal tredicesimo secolo. Il vino ottenuto da quest'uva si distingue dalle altre malvasie per la sua discrezione e delicatezza nel profumo, accompagnati da un persistente gusto che ben si integra con le pietanze.

Istrian Malvasia has been grown in our region since the 13th century and the wine from these grapes tastes differently from other Malvasia wines. With its discrete and tender aroma coupled with consistent flavour, it matches nicely with various dishes, especially those of our domestic cuisine, not overshadowing or reducing their rich taste but rather highlighting it.



cod. 4086



cod. 4065

ROSA

Il Rosa è un vino semi secco, prodotto dalla varietà autoctona istriana Terano, caratterizzato dal corpo importante, armonioso, rotondo. Si distingue per il colore rosa chiaro. Al naso ci risulta molto elegante, terso, ricco di piacevoli sentori di fiori. Il gusto è elegante, arrotondato, dotato di freschezza.

This half dry wine is produced from the indigenous Istrian grape variety Teran characterized by a strong, harmonious and round body. The wine is characteristic for its light pink colour. It has a very elegant bouquet, pure, with nice flowery aromas. The wine is fresh, elegant and nicely rounded.

NEGRONI

ANTICA DISTILLERIA

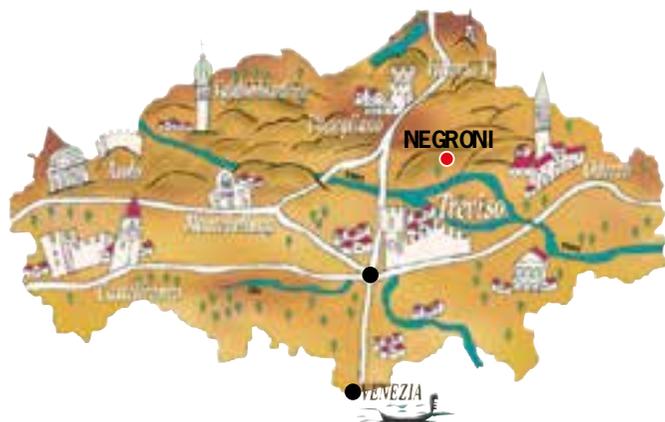


LA NOSTRA STORIA

Negrone Antica Distilleria si trova nel cuore della "Marca Trevigiana", attornata da terre dalla secolare vocazione vinicola. Fondata dal cavaliere Guglielmo Negrone, divenne subito famosa per i suoi aperitivi, grappe e liquori. Oggi la tradizione continua andando sempre alla ricerca delle migliori materie prime per riuscire ad ottenere prodotti artigianali di alta qualità.

OUR HISTORY

Negrone Antica Distilleria is located in the heart of the "Marca Trevigiana" (the area of Treviso), encompassed within lands that have been dedicated to winemaking for many centuries. Founded by cavaliere Guglielmo Negrone, it soon acquired fame through its grappas and liqueurs. It is a tradition that continues to this day: ever in search of the best raw materials in order to obtain high-quality, traditionally crafted products.



GRAPPA REALE RISERVA 10 ANNI DECANTER

La "Grappa Reale Riserva" viene ottenuta selezionando le migliori vinacce provenienti dalle colline della marca trevigiana, a nord di Venezia. La distillazione lenta e rigorosamente controllata avviene usando l'antico sistema delle caldaie in rame a vapore, secondo la migliore tradizione veneta. Successivamente, questa grappa matura per almeno 10 anni in carati di legni pregiati, acquisendo una complessità che solo il tempo sa offrire. Finezza ed eleganza sono le caratteristiche inconfondibili di questa "Riserva" che, con orgoglio, presentiamo all'apprezzamento della nostra affezionata clientela.

Gradazione alcolica: 42% VOL.

The "Grappa Reale Riserva" is obtained by selecting the best grapes from the hills of the marca trevigiana, north of Venice. The slow rigorously controlled distillation occurs thanks to the ancient system of small copper steam boilers according to the best venetian tradition. Subsequently, this grappa matures for at least 10 years in rare wooden barrels, thus acquiring a complexity that only time is able to provide. Subtlety and elegance are the unmistakable characteristics of this "Riserva" that we proudly introduce for the appreciation of our valued customers.

Alcohol content: 42% VOL.



GRAPPA EPOCA

Esaltazione dei profumi tipici grazie all'affinamento in pregiate barrique. Nasce così questa grappa dal colore ambrato e dal gusto morbido e suadente. Finezza ed eleganza che presentiamo all'apprezzamento della nostra affezionata clientela.
Gradazione alcolica: 40% VOL.

The essences of characteristic vinous fragrances, refined by a process of exaltation in fine oak barriques: thus is born our amber-hued grappa with its velvet-soft and affable taste. Refinement and elegance that we offer for the appreciation of a faithful clientele.

Alcohol content: 40% VOL.



cod. 1071 - 1,5 l



cod. 1075 - 70 cl



cod. 1072 - 50 cl



cod. 1073 - 70 cl

GRAPPA DI PROSECCO-CARTIZZE

Esaltazione di aromi e profumi fruttati del Prosecco e del Prosecco Superiore di Cartizze provenienti da una zona molto vocata, che dona sfumature tra le più eleganti e raffinate.
Gradazione alcolica: 40% VOL.

Exaltation of fruity flavours and aromas of Prosecco and Prosecco Superiore of Cartizze, which originate from a highly prized area that produces unique, elegant and refined sensations.
Alcohol content: 40% VOL.



cod. 1015

GRAPPA REALE BARRIQUE

Grazie ad un affinamento in legni di rovere e ciliegio, acquisisce un colore ambrato intenso, un profumo speziato ed un gusto morbido e suadente.
Gradazione alcolica: 40% VOL.

Thanks to oak and cherry wood-ageing, this Grappa, produced with selected grapes acquires a warm amber colour, a spicy aroma and a smooth, extremely persuasive taste.
Alcohol content: 40% VOL.



cod. 1014



cod. 1018 - 50 cl

GRAPPA PROSECCO RISERVA

Fine ed elegante, riporta tutte le tonalità fresche del vitigno d'origine e la delicata complessità dell'affinamento in legno. Invecchiata 18 mesi in piccole botti di rovere.
Gradazione alcolica: 42% VOL.

This elegant Prosecco Grappa carries all the freshness of the original grapes combined with the delicate complexity derived from its wood-maturation. Aged 18 months in small oak barrels.
Alcohol content: 42% VOL



cod. 1012



cod. 1017 - 50 cl

GRAPPA DI MONOVITIGNO

Per riportare fedelmente le caratteristiche tipiche di ogni vitigno, le vinacce vengono raccolte in cassoni di plastica sigillati e immediatamente inviate alla distillazione. Se ne ottengono diverse grappe di pregio dai profumi freschi e suadenti e di indiscutibile morbidezza ed eleganza. Gradazione alcolica: 40% VOL.

In order to faithfully respect the characteristics of each grape variety, the fresh skins are stored into large containers and immediately sent for distillation. They produce a fine, supremely elegant Grappa with mellow fragrances and a pleasing softness. Alcohol content: 40% VOL.



cod. 1084

cod. 1080

cod. 1081

cod. 1082

cod. 1083

GRAPPA LEGGERA

Nata per soddisfare le esigenze di chi vuole un prodotto dal carattere marcato ma nel contempo con alcol non eccessivo, questa grappa va servita fresca dimostrandosi, oltre che un ottimo fine pasto, un egregio accompagnamento a semifreddi e gelati. Gradazione alcolica: 37,5% VOL.

This product was designed to satisfy the needs of those who want an elegant Grappa but with minimal alcohol content. "Leggera" is great served cold at the end of a meal or as the perfect accompaniment to desserts, ice creams and fruit salads.

Alcohol content: 37,5% VOL.

PERSICA GRAPPA E PESCA

Persica è un prodotto sincero, si nota subito il profumo di pesca matura, tanto inebriante all'olfatto quanto deciso al palato. Ottimo a fine pasto, ma anche da offrire semplicemente, in qualsiasi altra occasione. Gradazione alcolica: 40% VOL.

This is an original Grappa-based liqueur with an immediately noticeable scent of ripe peaches; as inebriating on the nose as it is decisive on the palate. Excellent after a meal, but suitable for any occasion.

Alcohol content: 40% VOL.



cod. 1046



cod. 1016



cod. 1337

SAMBUCA

Una ricetta originale che nasce dalla tradizione erboristica italiana. Dalla distillazione a vapore di anice stellato, estratti di fiore di sambucus bianco ed altri infusi naturali, nasce la nostra sambuca. Un liquore dolce e vellutato, dalla consistenza densa ed oleosa e dai sapori intensi e delicati.

Gradazione alcolica: 40% VOL.

An original recipe, born from Italy's long tradition of herbalism. Our Sambuca is the result of a steam distillation of star anise, extracts of flowers of sambucus nigra and other natural infusions. It is a sweet, smooth liqueur with a dense, oily consistency and intense but delicate flavour.

Alcohol content: 40% VOL.

International
Wine & Spirit
Competition IWSC
2017 GOLD AWARD



AMARO NEGRONI

Attraverso procedimenti di infusione e distillazione di radici e piante aromatiche otteniamo un amaro naturale dall'aroma caratteristico e dal sapore inconfondibile. Ingredienti: alcool, infuso di radici ed erbe aromatiche. Gradazione alcolica: 27% VOL

From the infusion and distillation process of roots and aromatic herbs, we obtain this characteristic and natural amaro with a clearly recognizable aroma. Ingredients: alcohol, roots and aromatic herbs, sugar, caramel. Alcohol Content: 27% VOL.



cod. 1226 - 50 cl



cod. 1228 - 70 cl



cod. 1130 - 70 cl - 39°

FERNET

Amaro dal gusto intenso e deciso, prodotto dall'infusione di erbe e spezie in particolare rabarbaro, genziana, aloe. Liquore tipico italiano dalle proprietà digestive da servire liscio o con ghiaccio, ottimo anche miscelato in caffè espresso o bibita gassata come la cola. Gradazione alcolica: 39% VOL.

Bitter with an intense and strong flavour made from an infusion of herbs and spices such as rhubarb, gentian and aloe. A typical Italian liqueur with digestive properties. It can be served smooth or with ice, perfect also mixed with coffee espresso or sodas like cola. Alcohol content: 39% VOL.

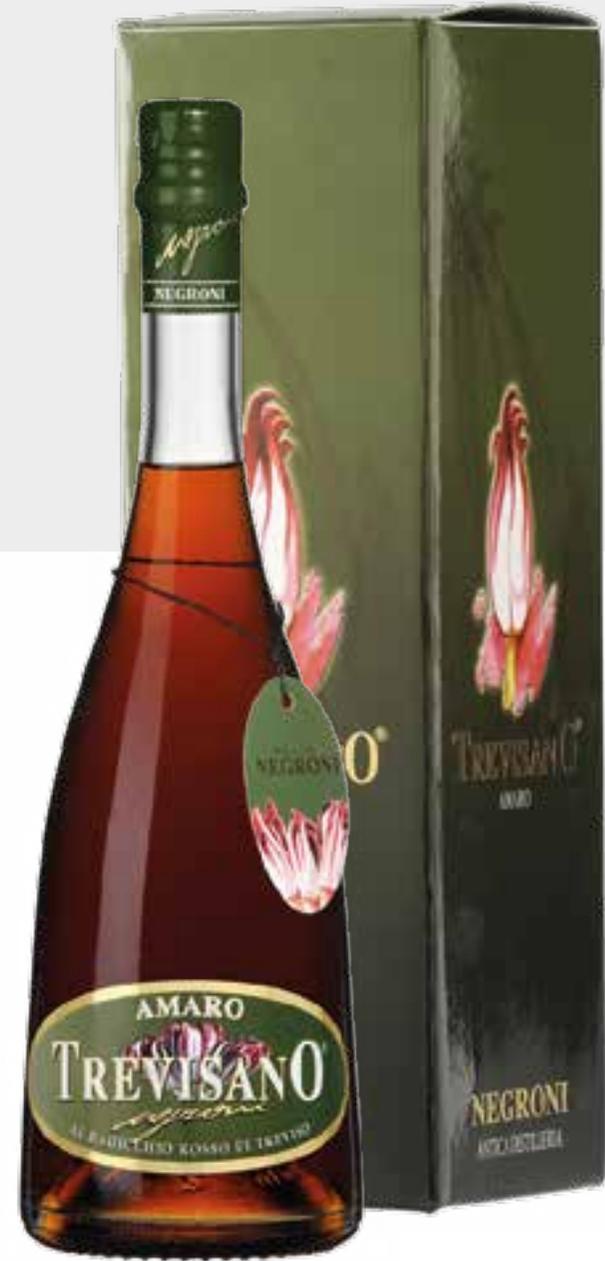
GRAPPA TREVISANA

Specialità esclusiva Negroni, questo prodotto nasce dal connubio tra l'infusione del Radicchio Rosso di Treviso I.G.P., nella varietà tardiva, ed una grappa rigorosamente selezionata. Splendido prodotto, ideale come fine pasto, riunisce in sé il delicato tono amaro dell'ortaggio e la potenza dell'alcol, peraltro molto discreta e non aggressiva.
Gradazione alcolica: 40% VOL.

This is an original Negroni speciality, which arises from the combination of an infusion of Radicchio Rosso di Treviso and a selected Venetian Grappa. A wonderful product, ideal at the end of a meal, it unites the delicate bitter tone of the famous Radicchio Tardivo with the full, flavoursome, warmth of the Grappa.
Alcohol content: 40% VOL.



cod. 1021



cod. 1120

AMARO TREVISANO

Tradizionale fine pasto estratto dall'infusione del Radicchio Rosso di Treviso I.G.P. - nella varietà tardivo - l'Amaro Negroni riunisce in sé tutte le migliori proprietà di questo particolare tipo di cicoria. Uno splendido modo di coniugare il piacere del bere con la cura ed il rispetto di noi stessi.
Gradazione alcolica: 27% VOL.

This is an original Negroni speciality, which began as a traditional infusion of Radicchio Rosso from Treviso IGP. The Amaro Negroni combines all the best eupeptic properties of this prized type of chicory, particularly suitable for the end of a meal.
Alcohol content: 27% VOL.



LIQUORE DI CAMOMILLA CON GRAPPA

É ottenuto da una infusione in grappa veneta selezionata, di fiori di camomilla raccolti nelle montagne del Cadore a 900/1000 metri di altitudine. Perfetto nel dopo pasto, come digestivo. Gradazione alcolica: 32% VOL.

It is a classic, traditional product, obtained from the infusion, in Grappa, of selected Venetian, Chamomile flowers, gathered from the Cadore Mountains, 900/1000 metres above sea level. Perfect after-dinner digestive, it can also be served with ice. Alcohol content: 32% VOL.



cod. 1334



cod. 1330



cod. 1044

LIQUORE DI MIRTILLO

Il liquore di Mirtillo è fatto secondo tradizione, attraverso macerazione di mirtilli in grappa ed alcool. Un prodotto conforme alle esigenze dell'alta degustazione e capace di superare a pieni voti l'esame dei palati più esperti. Perfetto nel dopo pasto, come digestivo. Gradazione alcolica: 25% VOL.

It is produced by steeping blueberries in alcohol and Grappa. A very enjoyable product, offering wonderful sensations of fresh fruit aromas and softly pleasing in the mouth. Contains fresh blueberries within the bottle. Alcohol content: 25% VOL.

LIQUORE AMARETTO

L'amaretto è ottenuto attraverso macerazione in alcol delle mandorle amare. A questa infusione vengono aggiunti bacelli di vaniglia e cacao che conferiscono un bouquet particolarmente morbido ed elegante. Perfetto nel dopo pasto, si presenta anche per la miscelazione in svariati cocktail. Gradazione alcolica: 25% VOL.

It is created by steeping bitter almonds in alcohol. Vanilla and cocoa pods are added to this infusion, giving the typical bouquet. Perfect for any time of the day, excellent in various cocktails, served neat or with ice. Alcohol content: 25% VOL.

LIQUORE DI CAFFÉ

Questo liquore nasce dalla nostra passione per il caffè italiano. Abbiamo selezionato una varietà di arabica che abbiamo messo in infusione prima di diluire con alcol e con un tocco di caramello per rendere questo liquore ancor più cremoso ed intrigante. Gradazione alcolica: 25% VOL.

This liqueur is the result of our passion for Italian espresso coffee. We selected a variety of Arabica coffee and infused it before diluting it with alcohol and adding a touch of caramel, thus producing an even smoother, more intriguing liqueur. Alcohol content: 25% VOL.



cod. 1351



cod. 1331 - 70 cl - 28%
cod. 1335 - 2 l - 23%



cod. 1333

LIQUORE DI LIQUIRIZIA

É fatto usando il puro estratto della migliore liquirizia calabrese. Un prodotto conforme alle esigenze dell'alta degustazione e capace di superare a pieni voti l'esame dei palati più esperti. Perfetto nel dopo pasto. Un liquore dall'aroma e dal gusto intenso, tipico della pianta. Servire molto freddo. Gradazione alcolica: 25% VOL.

It is produced using the best, pure extract of liquorice from Calabria. A great "Made in Italy" product; the perfect after-dinner drink. A liqueur with an intense aroma and flavour that is typical of the plant root. Alcohol content: 25% VOL.



LIQUORE DI LIMONE

Nasce dall'infusione naturale dei migliori limoni, per offrire un prodotto di qualità all'altezza della tradizione italiana. Da consumarsi freddo, non solo come digestivo, ma anche come un ottimo intermezzo rinfrescante.

It was created by the natural infusion of the best lemons available, to offer a top-quality, traditional Italian product. To be consumed as a digestive, used as an ingredient in various cocktails or as a splendid, refreshing interlude.

BOTTIGLIETTE 10 cl



cod. 1364

cod. 1363

cod. 1361

cod. 1362

cod. 1360

cod. 1368

NEGRONI

ANTICA DISTILLERIA

Elixir

VENEZIANO

LIQUORE DI VINO
RABOSO



ELIXIR VENEZIANO

Dal Veneto una delle più belle Regioni italiane dove sorge VENEZIA, nasce questo delizioso liquore creato con i prodotti tipici della sua terra: il vino Raboso, la sua grappa, le amarene, le prugne, il radicchio.

Gradazione alcolica: 26% VOL.

This delicious liqueur from Veneto - one of the loveliest Italian regions which has Venice as capital - is made with typical local products.

Alcohol content: 26% VOL.

cod. 1020 - 70 cl

PRUGNA

Dalla miscela di succo di prugna con alcol della migliore qualità, si ottiene una semplice infusione che conferisce al prodotto quel gusto tipico e senza tempo che abbiamo deciso di riproporre alla nostra affezionata clientela. Si consiglia di bere fresco, anche a fine pasto.
Gradazione alcolica: 35% VOL.

It is created from the mixture of plume juice with alcohol of the highest quality, obtaining an infusion with a typical flavour, which we took no time in passing to our loyal customers. We advise to enjoy it cold, even after a meal.
Alcohol content: 35% VOL.



cod. 1042

APERITIVO SAMBUCO "HUGO"

Aperitivo moderatamente alcolico, dal profumo fresco e floreale, ottenuto da infusi di Fiori di Sambuco e Lime. Il cocktail Hugo è perfetto per il momento dell'aperitivo e può essere considerato un'alternativa originale al solito spritz. La ricetta consigliata è di 3 parti di Prosecco, 1 parte di Sambuco ed uno spruzzo di soda.
Gradazione alcolica: 14% VOL.

This slightly alcoholic aperitif, with a fresh, flowery scent, is made from infusions of Sambuco flowers and lime. The Hugo cocktail is the perfect aperitif and can be considered an original alternative to the usual spritz. The recommended recipe is 3 parts Prosecco, 1 part Sambuco and a splash of soda.
Alcohol content: 14% VOL.



cod. 1007

APERITIVI VINTAGE

Sono un modo di vivere il vero gusto dei mitici 50s-60s-70s, gli anni simbolo della rinascita culturale e musicale. NEGRONI è un'etichetta indipendente ricca di storia, ma la storia giusta, quella dei giovani e della rivoluzione per costruire un futuro carico di sogni e di voglia di libertà.

E' proprio questo lo spirito...gustatevi un bicchiere dei nostri storici drinks ed immergetevi nel mondo NEGRONI con il suo lifestyle disincantato e libero. ATTENZIONE: PROVOCA INDIPENDENZA!

Gradazione alcolica:

Eleven: 11 % VOL.

Sixteen: 16 % VOL.

Old 1919: 21% VOL.

Bitter: 25 % VOL.

Offer a way to relive the genuine flavour of the legendary 50's, 60's and 70s; the symbolic age of cultural and musical renaissance. NEGRONI is an independent label that is rich in history; the right history, that of young people and revolution seeking to build a future full of dreams and the desire for freedom. The spirit is precisely this...enjoy a glass of our historical drinks and immerse yourself in the world of NEGRONI with its free, blasé lifestyle.

WARNING: CAUSES INDEPENDENCE!

Alcohol content:

Eleven: 11 % VOL.

Sixteen: 16 % VOL.

Old 1919: 21 % VOL.

Bitter: 25 % VOL.



cod. 1006

cod. 1009

cod. 1010

cod. 1008

GRAPPA DEL CONTADIN STRAVECCHIA

La nostra grappa è il frutto della distillazione tradizionale a vapore e da una rigorosa selezione delle migliori annate, con un lungo invecchiamento in botti di rovere di Slavonia. Assume così il caratteristico colore giallo paglierino ed il gusto diventa morbido e delicato. Gradazione alcolica: 40% VOL.

Our grappa is obtained by a traditional process of steam distillation and meticulous selection of the best vintages, with a long period of aging in barrels made of Slavonian oak. It thus acquires its characteristic straw-coloured hue and its soft, delicate taste. Alcohol content: 40% VOL.



cod. 1055



cod. 1047



cod. 1049 - 40°
cod. 1048 - 48°

GRAPPA DEL CONTADIN 40° e 48°

La grappa è da secoli una delle tradizioni indiscusse del Veneto. La Negroni Antica Distilleria dal 1919 continua la produzione della Grappa Del Contadin 40° con la medesima passione, con la tradizionale distillazione in piccoli alambicchi di rame, per un profumo delicato e un sapore morbido... come da tradizione. Disponibile anche nella produzione a 48°, versione più robusta della classica a 40°. Gradazione alcolica: 40% VOL. 48% VOL.

This is a typical quality Grappa, a tradition of the Veneto region that has been recognised for centuries. Negroni produces this "Grappa Del Contadin" with the same passion as always, combining the continuous distillation into small copper stills, it has all the captivating traditional scents and soft taste of a fine Grappa. It is also available at 48°, for a full and authentic flavour. Alcohol content: 40% VOL. 48% VOL.

GRAPPA DEL CONTADIN ALLA RUTA

La nostra grappa nasce da una distillazione tradizionale a vapore. Al momento dell'imbottigliamento viene aggiunto un rametto della pianta. Prodotto tipico dal colore limpido e cristallino, con colorazione naturale variabile dal verde clorofilla tenue al verde più intenso, e dal profumo gradevole di questa pianta erbacea officinale. Gradazione alcolica: 40% VOL.

Our grappa is obtained by a traditional process of steam distillation when bottling, a spray of rue is added. This traditional product of our region has a clear, crystalline hue; its natural colour may vary from a pale chlorophyll green to a more intense shade of green, accompanied by the pleasant aroma of this medicinal herb.

Alcohol content: 40% VOL.

GRAPPA VENETA 40°

La grappa è da secoli una delle tradizioni indiscusse del Veneto. La Negroni Antica Distilleria dal 1919 continua la produzione della Grappa Veneta di pura vinaccia doppia rettificata con la medesima passione, con la tradizionale distillazione in piccoli alambicchi di rame, per un profumo delicato e un sapore morbido... come da tradizione.

Gradazione alcolica: 40% VOL.

This is a typical quality Grappa, a tradition of the Veneto region that has been recognised for centuries. Negroni produces this "Grappa Veneta" with the same passion as always, combining the continuous distillation into small copper stills, it has all the captivating traditional scents and soft taste of a fine Grappa.

Alcohol content: 40% VOL.



cod. 1051 - 1 l - 40°

GRAPPA VENETA STRAVECCHIA 40°

La nostra grappa è il frutto della distillazione tradizionale a vapore e da una rigorosa selezione delle migliori annate, con un lungo invecchiamento in botti di rovere di Slavonia. Assume così il caratteristico colore giallo paglierino ed il gusto diventa morbido e delicato.

Gradazione alcolica: 40% VOL.

Our grappa is obtained by a traditional process of steam distillation and meticulous selection of the best vintages, with a long period of aging in barrels made of Slavonian oak. It thus acquires its characteristic straw-coloured hue and its soft, delicate taste.

Alcohol content: 40% VOL.



cod. 1056 - 1 l - 40°

VODKA

La Vodka è tra le bevande alcoliche più antiche e più bevute del mondo. La Vodka Negroni viene prodotta ancora oggi nel rispetto della ricetta originale che prevede la distillazione di puro grano al 100%. Insieme alla classica Vodka al Naturale proponiamo delle varianti alla frutta, che nascono dall'incontro di pura Vodka Negroni con succhi e aromi di frutti e gusti innovativi e ricercati, sempre al passo con le nuove tendenze, capaci di accontentare i palati di tutti gli appassionati. 70 cl - 2lt

Vodka is among the oldest and most consumed alcoholic beverages in the world. Vodka Negroni is still produced today using the original recipe which involves the distillation of 100% pure grain. Together with the classic Vodka al Naturale we offer fruity versions, born from the fusion of Vodka Negroni with fruit juices and aromas with innovative and refined flavours, always keeping up with new trends, able to satisfy the palates of all Wodka lovers. 70 cl - 2 lt



cod. 1342 - 21°



cod. 1344 - 21°



cod. 1341 - 21°



cod. 1340 - 40°
cod. 1348 - 2 l - 40°

PROSECCO NEGRONI

Queste diverse tipologie di Prosecco rappresentano una selezione delle migliori uve elaborate per conto di Negroni Antica Distilleria.

These different types of Prosecco represent a selection of the best grapes vinified on behalf of the Negroni Antica Distilleria.



cod 154 - 37,5 cl



cod. 155



cod. 150



cod. 229

VODKA
KOOKLA
PREMIUM



Straordinario blend di vodka prodotta da Maison Boinaud, proveniente dalla distillazione di grano francese della migliore qualità. Grazie all'esperienza centenaria nella lavorazione di blend, il mastro distillatore ha creato un prodotto di eccellenza nel suo genere. Personalità decisa, attraente al gusto per la sua spiccata purezza e raffinata eleganza, con note di freschezza che persistono a lungo al palato.





cod. 4142 - 70 cl - 40°



Astuccio su richiesta
cod. 9000 954

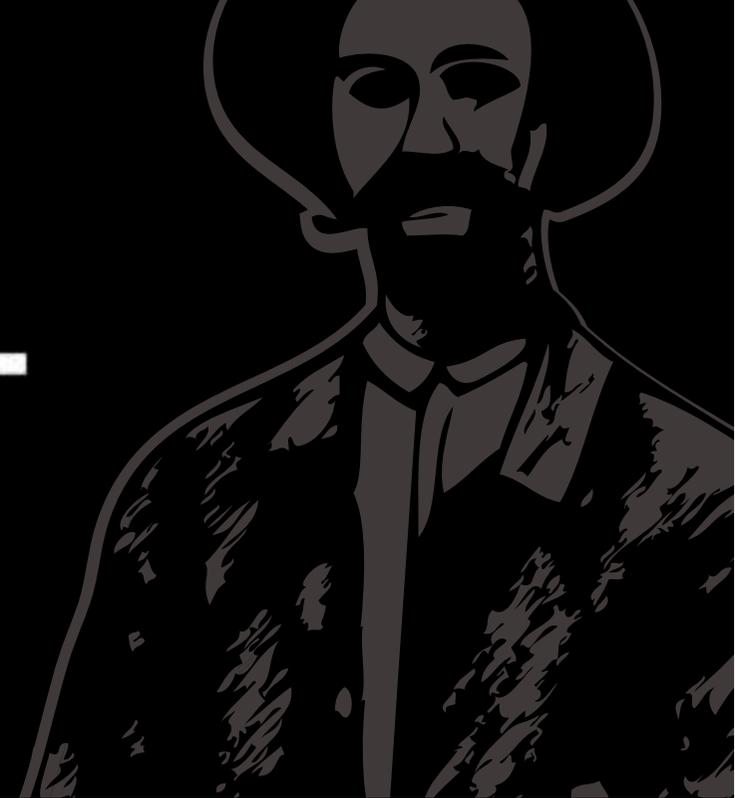




GRANIT

BAVARIAN GIN

Quinzuburg



Dalla tradizione della Distilleria Penninger nasce questo elegante **GRANIT Bavarian Gin**, frutto di antiche esperienze e tecniche moderne.

28 diverse radici ed erbe fanno di GRANIT un prodotto davvero unico, dove i tradizionali ingredienti del Gin sono esaltati da piante autoctone della Foresta Bavarese, come il finocchietto alpino, la melissa e la radice di genziana, tutte provenienti da coltivazioni biologiche. Particolare poi l'affinamento in vasche di terracotta e la **filtrazione con il granito** delle cave di Hauzemberg, che creano un Gin originale e dal carattere sicuramente inimitabile.





cod. 4140 - 70 cl - 42°



Astuccio su richiesta
cod. 9000 953



28
radici ed erbe

42
% vol.

100
per cento organico



TONIC MONACO

Acqua Tonica straordinaria, per appassionati che ricercano un gusto classico ma di assoluta qualità, frutto dei migliori ingredienti e di un'acqua minerale naturale purissima proveniente dalle montagne della Baviera. 8.4 gr zucchero /100ml



GOLDEN MONACO

Questa Golden rappresenta la vera essenza dell'Acqua Tonica, per intenditori che ricercano gusti puliti, decisi e di assoluta qualità, grazie all'utilizzo delle migliori materie prime. 4.9 gr zucchero /100ml



cod. 4145 - 23 cl



cod. 4146 - 23 cl

CRUSH GRAPE

è una nuova carta ecologica realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agricole che sostituiscono fino al 15% della cellulosa proveniente da albero.

Con **CRUSH GRAPE** i residui dell'uva vengono utilizzati per la produzione di questa esclusiva carta dall'aspetto tattile inusuale.

Crush è certificata FSC, realizzata con EKOenergia e contiene 40% di riciclato post consumo.

Il prodotto ed il processo produttivo sono protetti da brevetto europeo.

Utilizzando scarti agricoli e EKOenergia, la carbon footprint è ridotta del 20%.

CRUSH GRAPE

is a new type of ecological paper made with agricultural waste that can replace up to 15% of tree cellulose.

CRUSH GRAPE uses grape residue to produce this particular paper with an unusual texture.

Crush is FSC certified, made using EKOenergy and up to 40% recycled material.

The product and the production process are both protected by a European patent.

Making paper with CRUSH and EKOenergy reduces the carbon footprint by 20%.

CONTATTACI



0423 040044



ordini@venegazzu.com

CONTACT US



+39 0423 040044



export@venegazzu.com

VENEGAZZÙ VINI SPA

Via Cal Trevigiana, 7 - 31040 Volpago del Montello (TV)

www.venegazzu.com

