

DE NEGRI



**Miglior grappa al Concorso Mondiale di Londra
Best grappa to IWSC - London**

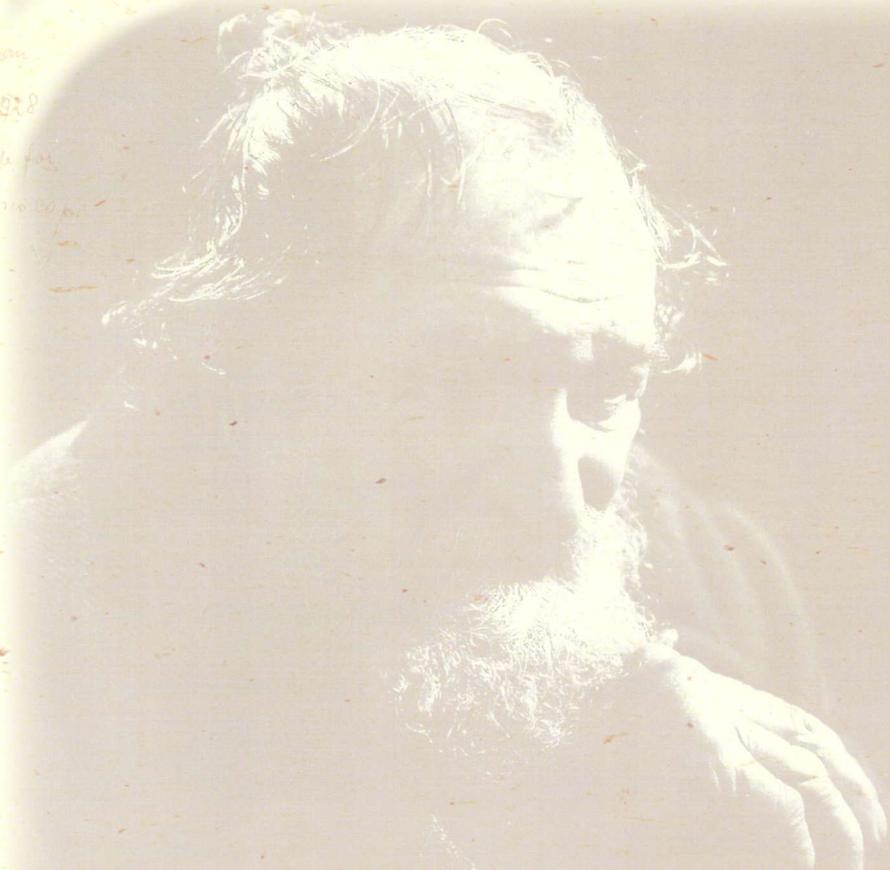




DISTILLERIA DE NEGRI

Da oltre ottant'anni le Distillerie De Negri di Vittorio Veneto offrono ai propri consumatori prodotti di elevata qualità, ponendo una particolare attenzione alla cura dei minimi dettagli. Ecco perché nella produzione delle grappe, ad esempio, le vinacce distillate sono sempre sane e selezionate, ma soprattutto vengono lavorate ancora fresche, lasciando trascorrere un brevissimo tempo tra la vendemmia e l'inizio del processo di distillazione. Distillazione che segue un processo rigorosamente tradizionale, tramandato di generazione in generazione, e artigianale: in discontinuo, utilizzando piccole caldaie in rame, le uniche in grado di esaltare le caratteristiche di ogni singolo prodotto. La "graspa" si sa è un prodotto tipico dell'Italia del Nord, conosciuta ed apprezzata ormai in tutta la penisola ed all'estero come ottima conclusione di un buon pranzo e digestivo naturale. Oggi le distillerie De Negri sono orgogliose di presentarvi il meglio della propria produzione: distillati, grappe, liquori. Prodotti molto diversi tra loro e dotati di caratteristiche uniche accomunati dalla riconosciuta qualità e preziosità.

Handwritten notes in Italian, including the date '9/11/1978' and the name 'G. Negri'.





INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
TROPHY 2011

The IWSC Trophy
 for
Pomace Brandy
 Awarded to
Distilleria De Negri F. & C SAS
 for
Graspa dei Amighi Vecchia Grappa

THIS IS TO CERTIFY that the above award was made after blind tasting and in accordance with the International Wine & Spirit Competition's regulations.

David Wrigley BA MW
 David Wrigley BA MW
 Technical Director



INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
GOLD (Best in Class) 2011

Product: *Graspa dei Amighi Vecchia Grappa*
 Tasting Category: *Grappa - Italy - Pot Still - Wood Aged*
 Producer: *Distilleria De Negri F. & C SAS*

THIS IS TO CERTIFY that the above award was made after blind tasting and in accordance with the International Wine & Spirit Competition's regulations.

David Wrigley BA MW
 David Wrigley BA MW
 Technical Director

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
SILVER BEST IN CLASS

Product: *Grappa de Negri Plurivittigno*
 Tasting Category: *Grappa - Italy*
 Producer: *De Negri F. & C SAS*

THIS IS TO CERTIFY that the above award was made after blind tasting and in accordance with the International Wine & Spirit Competition's regulations.

David Wrigley BA MW
 David Wrigley BA MW
 Chairman of Technical and Judging Committee

33° CONCORSO MONDIALE DEL GARDA
14° CONCORSO INTERREGIONALE ALAMBICCO DEL GARDA
 organizzato da:
 COMUNE DI PUEGNAGO DEL GARDA
 ANAG - ASSAGGIATORI GRAPPE
 Gruppo di Eccellenza - Cat. Grappe invecchiate
 Per la grappa: **BARRIQUE**
 Distilleria: **DE NEGRI F. & C. S.A.S.**

Parigi dal 1889 - 1 Settembre 2009



Le Jury du "BRUSSELS SPIRITS AWARD"
 The Jury of the "BRUSSELS SPIRITS AWARD"

à décerner / awarded

the Silver Medal

pour / for
DE NEGRI
Grappa Monovitigno di pro secco - Grappa Giovane

BRUSSELS SPIRITS AWARD

BRUSSELS 1999

ANAG ASSAGGIATORI GRAPPA E ACQUEVITI
 Associazione Nazionale del Veneto

Diploma
 di merito per il
5° Concorso "Migliore Grappa Veneta"

Rilasciato a:
Distilleria F. De Negri e C. S.a.s.
 Grappa premiata:
Graspa dei Amighi

Venezia, 30 giugno 2001
 Il presidente regionale
Reto Pizzolo

DISTILLERIA DE NEGRI

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
 Brussels Spirits Award 2003

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
SILVER AWARD 2004

Product: *Grappa De Negri*
 Category: *20 B Grape Brandy - Grappa - Blended Grapes*
 Producer: *De Negri F. & C.s.a.s*

THIS IS TO CERTIFY that the above award was made after blind tasting and analysis in accordance with the 2004 International Wine and Spirit Competition.

David Wrigley BA MW
 David Wrigley BA MW
 Chairman Technical and Judging Committee

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti
 ASSOCIAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI GRAPPE

6° CONCORSO NAZIONALE GRAPPE

PREMIO ALAMBICCO D'ORO

DIPLOMA con MEDAGLIA D'ORO

CONFERITO ALLA GRAPPA
Grappa di Carlizzo n.2

PRESENTATO DA
De Negri F. & C.
 Vittorio Veneto

Presidente della Camera di Commercio
 Vittorio Veneto

Novara, 6 Aprile 2002

ANAG - ASSAGGIATORI GRAPPA E ACQUEVITI
 CENTRO STUDI E FORMAZIONE ASSAGGIATORI
 CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. - ASTI

10° CONCORSO NAZIONALE GRAPPE

PREMIO ALAMBICCO D'ORO

DIPLOMA con MEDAGLIA D'ORO

CONFERITO ALLA GRAPPA
di Prosecco q.v. n.2

PRESENTATO DA
De Negri F. & C.
 Treviso

Presidente Camera di Commercio
 Vittorio Veneto

Novara, 6 Aprile 2002

ANAG - ASSAGGIATORI GRAPPA E ACQUEVITI
 CENTRO STUDI E FORMAZIONE ASSAGGIATORI
 CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. - ASTI

14° CONCORSO NAZIONALE GRAPPE

PREMIO ALAMBICCO D'ORO

DIPLOMA con MEDAGLIA D'ORO

CONFERITO ALLA GRAPPA
Grappa di Chardonnay n.2

PRESENTATO DA
Distilleria F. De Negri & C.
 S.a.s.
 Vittorio Veneto (TV)

Presidente Camera di Commercio
 Vittorio Veneto

Novara, 6 Aprile 2002



GRAPPA DI CARTIZZE 42% vol. Lt.0,70

Dedicata ad un pubblico d'intenditori, la Grappa di Cartizze De Negri nasce dalla distillazione di vinacce di sola uva Cartizze, proveniente dalle colline pedemontane che sorgono nel cuore della zona del Prosecco, con un'esposizione ideale ed una ventilazione costante che permettono di ottenere un'uva perfettamente sana e ricca di aromi. La distillazione in discontinuo, lenta ed accurata, consente di mantenere in questa grappa tutti i profumi e gli aromi propri dell'uva di origine. Per concludere, una breve sosta in botti di ciliegio completa l'opera, donando a questo prezioso distillato un colore paglierino tenue, un profumo caratteristico ed armonico, un sapore morbido e vellutato.



GRAPPA DI CHARDONNAY 42% vol. Lt.0,70

Lo Chardonnay è un gran vitigno, con la capacità di racchiudere negli acini sostanze particolari che tramite la fermentazione alcolica danno aromi molto gradevoli capaci di trasferirsi nella grappa facendole acquistare un gusto unico ed inconfondibile in un equilibrio perfetto. La grappa ottenuta con distillazione a ciclo discontinuo acquista ulteriore pregio grazie ad un moderato periodo d'affinamento che lasciando inalterata la freschezza originaria la dota di morbidezza e preziosità.



GRAPPA MONOVITIGNO DI PROSECCO 40% vol. Lt.0,70

Dedicata agli appassionati, che sanno cogliere ogni più piccola sfumatura, la Grappa di Prosecco De Negri, nasce dalla distillazione di vinacce di sola uva Prosecco, colta sana e ben matura nelle colline che si estendono tra Conegliano e Valdobbiadene. La lenta distillazione in discontinuo permette di trasferire in questa grappa la gran ricchezza aromatica dell'uva d'origine, che si distingue per il suo aroma fruttato e floreale...



GRAPPA DI PROSECCO INVECCHIATA 42% vol. Lt.0,70

...poi, un lungo invecchiamento in fusti di rovere ne completa l'eccezionale gusto, rendendolo rotondo e pieno.



GRASPA DEI AMIGHI 42% vol. Lt.0,70

È la più nota delle grappe De Negri, soprattutto per il calore e l'allegria che il suo caratteristico nome dialettale sa evocare. Ma non solo! Creata appositamente per i propri amici dal mastro distillatore Mario, la Grasca dei Amighi ha saputo ben presto farsi apprezzare per la sua schiettezza e per il suo sapore caldo, rotondo e delicato. Prodotta secondo il metodo tradizionale, con distillazione in discontinuo, la Grasca dei Amighi deve all' invecchiamento in botti di rovere il suo colore paglierino ed il suo profumo etereo ed armonico. A voi ora il piacere di gustarla in compagnia. Recentemente premiata al Concorso Mondiale di Londra come miglior grappa in assoluto.



GRAPPA BARRIQUE 42% vol. Lt. 0,70

Attraverso le doghe della barrique si verifica una continua osmosi tra l'ossigeno dell'aria ed il distillato: "quasi una respirazione della grappa" che, anche se comporta perdite di quantità, ne cambia ogni aspetto pungente in morbidezza. I tannini del legno di buona qualità si combinano e si amalgamano con gli aromi della grappa donando tonalità nuove, suadenti ed articolate.

Secondo il parere del Giudice assagg. R.Padoan dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa: ci troviamo dinanzi ad un prodotto di ottima qualità, di classe, quasi per amatori direi in quanto non cerca di strafare a livello visivo (con un colore carico) od olfattivo ma fa giustamente prevalere l'eleganza, la finezza sulla potenza. Il risultato è una grappa decisa e vellutata allo stesso tempo con una perfetta rispondenza tra gli aspetti visivi, olfattivi e gustativi.



GRAPPA 40, 45 o 50% vol. Lt. 1, 2 o 0,50

Premiata: Silver Medal BEST IN CLASS (Miglior grappa) al Concorso Mondiale "The International Wine and Spirit Competition" - LONDRA 2007



GRAPPA ALLA RUTA 40% vol. Lt. 0,70

GRAPPA ALLA GENZIANA 40% vol. Lt. 0,70

GRAPPA AL GINEPRO 40% vol. Lt. 0,70



GRAPPA ALLE ERBE ALPINE 40% vol. Lt.0,50

Questo prodotto è stato creato dall'infusione d'un insieme d'erbe alpine con la nostra migliore grappa, ottenendo dopo una lunga ed accurata selezione, un ottimo digestivo dal gusto amaro e dal profumo di bosco con sentore di liquirizia e ginepro. Ottima anche nel caffè.



GRASPAMARO 28% vol. Lt.0,70

Il Graspamaro è il connubio ideale tra grappa ed erbe. L'antica distilleria DE NEGRI ha voluto creare questo nuovo prodotto sposando la sua apprezzata grappa, con erbe aromatiche esotiche e di montagna, quali: l'agarico, l'aloë, l'angelica radice, la chiretta, il colombo, il ginepro, la genziana, la corteccia di china ed il quassio. N'è risultato un qualcosa di unico frutto di un'accurata e minuziosa ricerca.



LA PRUGNA a base di grappa 40% vol. Lt.1

La ricetta esclusiva per la sua produzione è stata elaborata dallo stesso fondatore dell'Azienda negli anni 30 e si mantiene immutata fino ai giorni nostri: solo ingredienti naturali alcuni dei quali restano segreti ancora oggi. La Prugna De Negri ha saputo affermarsi per il suo aroma inconfondibile che ricorda nettamente il frutto, del cui succo contiene ben il 15%, divenendo ben presto leader nel proprio settore.



BARANCIO LIQUORE DI GRAPPA E PINO MUGO 40% vol. Lt. 0,70

Liquore a base di grappa aromatizzato dalla pigna del pino mugo proveniente dalla Val Sarentina, sopra Bolzano. E' equilibratamente dolcificato.

CUMINO LIQUORE A BASE DI GRAPPA 40% vol. Lt. 0,70

Il cumino dei prati fa parte delle tradizioni montanare con valenza medica per le sue proprietà digestive, antispasmodiche e antisettiche. E' detto 'carugo' nella fascia dolomitica dove viene raccolto a fine estate e utilizzato in cucina per il suo sapore fresco ed aromatico. Infuso nella grappa diventa un piacevole liquore da fine pasto.



IL MIRTILLO a base di grappa 30% vol. Lt.0,70

Le proprietà benefiche e salutari del mirtillo, si accompagnano ad un prodotto tipico della tradizione italiana, noto per il suo calore e la sua schiettezza: la grappa. Il risultato: un liquore inconfondibile, ricco di storia e di genuinità. La sua giusta tonalità alcolica (solo 30 gradi) lo rende adatto ai più svariati momenti di convivialità. Va servito rigorosamente freddo.



IL LIMONCELLO 30% vol. Lt.0,70

Dal limone nasce il limoncello, il liquore che esalta gli aromi e i sapori delle magiche terre mediterranee, frutto di antiche tradizioni e ricette. Ottimo dopopasto, si raccomanda di servire freddo.



LA FRAGOLINA di bosco 25% vol. Lt. 0,70

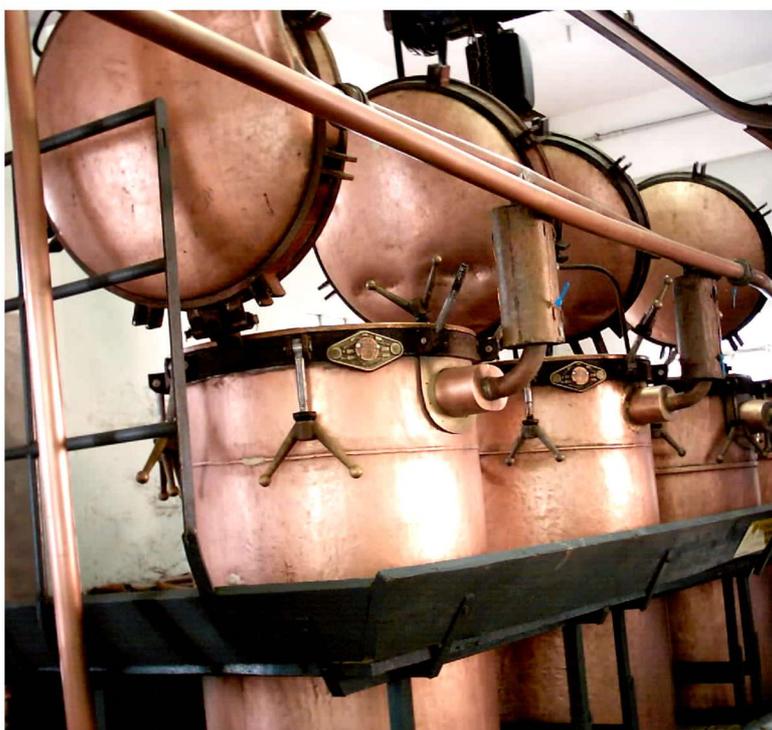
La sua base è la fragolina di bosco; il suo delicato aroma viene esaltato da un moderato tasso alcolico ed un equilibrato gusto dolce che ne fanno un liquore che piace a tutti. Si gusta meglio se servito freddo.



CHE COS'È LA GRAPPA?

È l'acquavite ricavata dalle vinacce (ossia dalle bucce degli acini d'uva una volta separate dal mosto o dal vino) unitamente ad un'eventuale aliquota di depositi del vino. Le materie prime devono essere ottenute da uve prodotte e vinificate in Italia, distillate in impianti ubicati nel territorio nazionale e rispondenti, a precise caratteristiche dettate dalla normativa in vigore. (Istituto Nazionale Grappa.)

www.grappadenegri.com
www.labbaqueuèdi.com



F. DE NEGRI & C. s.a.s. - Via Oberdan, 101 - 31029 - Vittorio Veneto - TV - Italia
Tel. +39 0438.53352 info@grappadenegri.com Fax +39 0438.53352