

DE NEGRI



Grande Médaille d'OR
au Sélections Mondiales des Spiriteux 2013

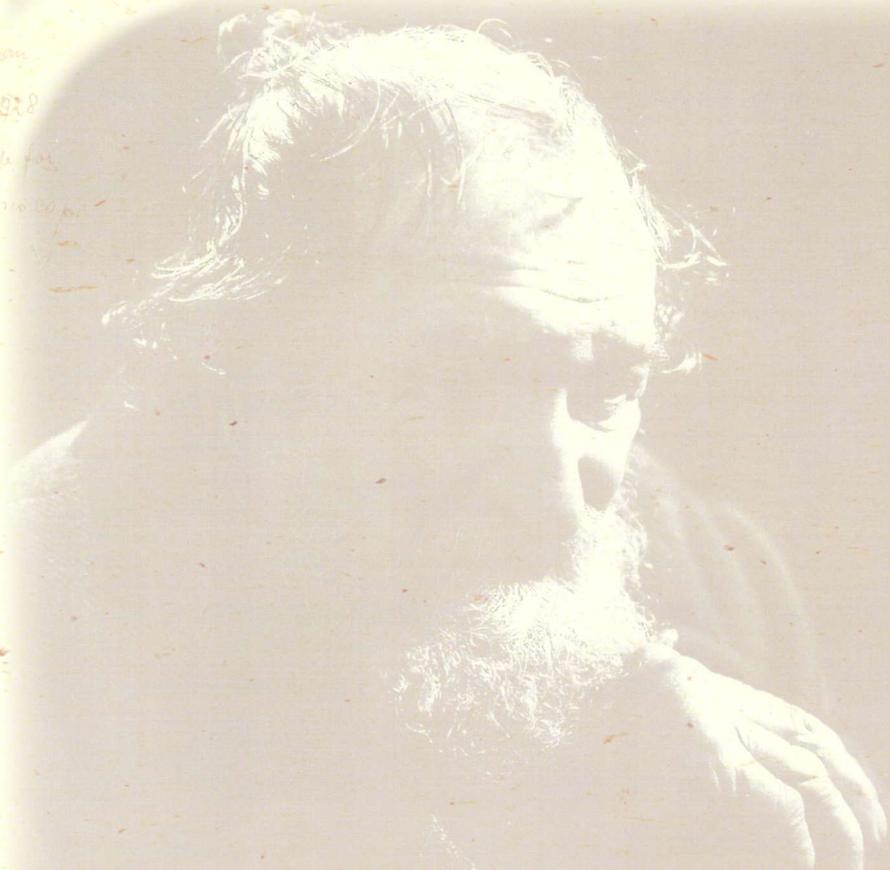




DISTILLERIE DE NEGRI

Depuis presque quatre-vingts ans, la distillerie DE NEGRI de Vittorio Veneto offre à sa clientèle des produits de très haute qualité. Ils sont parmi les plus raffinés. Ils se distinguent par une attention exceptionnelle à leur fabrication. La célèbre distillerie conçoit ses produits en employant le marc de la plus haute qualité; le marc encore frais est distillé, le délai entre la cueillette et le début du processus de transformation étant réduit au minimum. Les méthodes de distillation de la maison De Negri sont basées sur une longue tradition qui est transmise de génération en génération; ses produits sont élaborés en utilisant la distillation en discontinu avec de petites chaudières de cuivre pour permettre à chaque cépage de s'exprimer. La « graspa » ou grappa est un produit traditionnel d'Italie du Nord qui est devenue célèbre et très appréciée dans tout le pays comme à l'étranger. Boire un verre de grappa est une excellente façon de terminer un bon repas. La distillerie DE NEGRI est fière de présenter sa gamme de produits distillés: grappas et liqueurs. DE NEGRI offre des produits de très bonne qualité à des prix abordables.

Handwritten notes in Italian, including the date 'del 9/11/1978'.





INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
TROPHY 2011

The IWSC Trophy
 for
Pomace Brandy
 Awarded to

Distilleria De Negri F. & C SAS
 for
Graspa dei Amigvi 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 Amigvi 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



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 1999

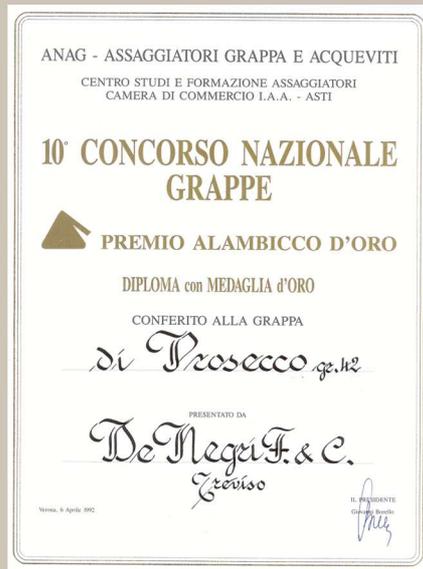
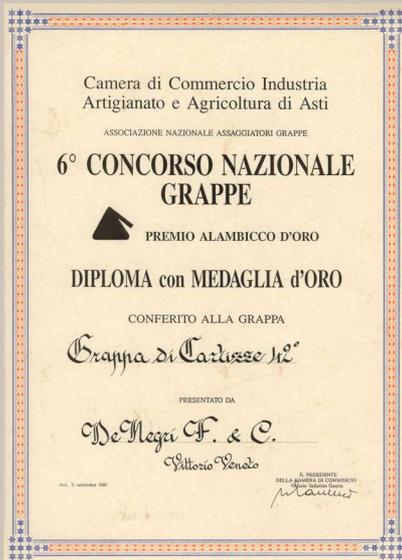


The International Wine and Spirit Competition
SILVER AWARD 2004

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





GRAPPA MONOVITIGNO DI PROSECCO (eau-de-vie de marc)

40% alc./vol. 700 ml

Provincie Québec (SAQ): 597534 

La grappa monovitigno de Prosecco a été conservée telle quelle pour maintenir les précieux arômes typiques du raisin duquel elle en dérive. De couleur cristalline - limpide, ses parfums sont fruités, distingués, et modérément aromatisés. Sa saveur est typique du raisin du cépage Prosecco. Servie de 10 à 15°C, cette grappa de 40% La grappa monovitigno de prosecco est la meilleure, soit par son caractère moelleux doux, délicat et s'adapte aux goûts modernes des plus raffinés. En plus cette grappa est une des meilleures parce qu'elle a reçu la médaille d'argent du Brussels Spirits Award 1999-2003 de bronze 2001 et la Grande Médaille d'OR au Sélections Mondiales des Spiriteux 2013.



GRAPPA

40% alc./vol. Lt. 1

La grappa 40% alc./vol. est une grappa produite exclusivement par la distillation des pelures de raisin (marc de raisin) et non par les résidus de la vinification. Le marc de raisin est la partie la plus riche en arômes. Ceci donne à la grappa 40% alc./vol. ses arômes équilibrés purs et distinctifs. La production se fait à partir d'un alambic à la vapeur pour tirer les meilleurs sucres du marc de raisin. Une production discontinue enlève la première et la dernière partie de la distillation. Ceci dans le but de conserver seulement la partie centrale; de la plus haute qualité, bien que de quantité limitée. À chacune des étapes de l'élaboration du produit, toutes les précautions sont prises pour vous offrir une grappa nettement supérieure comme en fait foi les nombreux prix et reconnaissances remises à la maison F. De Negri sortant la médaille d' Argent (BEST IN CLASS) au prix International Wine and Spirit Competition - LONDON 2007 . Servie froide cette grappa est dégustée pure et est excellente à la fin du repas et en digestif tout aussi bien qu'en trou normand. Offrant un excellent rapport qualité-prix, la grappa 40% saura satisfaire les plus difficiles.



GRASPA DEI AMIGHI

42% alc./vol. 700 ml

Provincie Québec (SAQ): 11556645 

Grappa des connaisseurs, la Graspera dei amighi De Negri est affinée et vieillie pendant 2 ans dans des barils de chêne. Ceci lui confère une couleur jaune paille claire avec son parfum éthéré, harmonieux. C'est une grappa pour les fins connaisseurs, un produit inégalé, d'une pureté supérieure pour son prix et sa qualité. La graspera dei amighi est produite exclusivement par la distillation des grains purs de raisin (marcs de raisin) et non par les résidus de la vinification. Les pelures de raisin constituent la partie du raisin qui contient la plus grande partie des arômes. La distillation se fait avec un alambic à la vapeur pour ne pas endommager la matière première. Une installation de production discontinue pour enlever la première et la dernière partie de la distillation est utilisée. Ceci dans le but de conserver seulement la partie centrale, laquelle est la meilleure. D'un goût sec, moelleux et velouté la Graspera dei amighi est produite à partir de marcs de prosecco, merlot et cabernet. Faisant 42% alc./vol. d'alcool, la graspera dei amighi est affinée dans des tonneaux de bois pour augmenter sa douceur, mollesse et souplesse. Servie de 15 à 18°C, elle est une excellente suggestion à la fin d'un repas; d'un seul trait ou comme digestif tout aussi bien qu'en trou normand. La Graspera dei amighi a obtenu de nombreuses reconnaissances dont le prix Migliore Grappa Veneta 1998-2001-2003, la médaille de bronze l'an 2004 et la médaille d'argent l'an 2007 et d'OR l'an 2011 au prix International Wine and Spirit Competition - LONDON. En somme un produit de haute qualité et encore une fois à prix très compétitif.



GRAPPA BARRIQUE

42% alc./vol. 700 ml

Provincie Québec (SAQ): 11556451 

La Grappa Barrique, comme son nom l'indique, est élevée en barrique de bois permettant au précieux liquide de s'affiner grâce à l'échange d'air. La grappa respire ! Bien qu'il y ait une certaine perte, soit la part des anges, la grappa s'adoucit. Les tanins du bois de qualité en amalgame avec les arômes de la grappa donnent un goût plus distinctif qui convainc le plus exigeant.

Notes de dégustation

Juge R. Padoan de l'Association Nationale de dégustateurs de grappa.

(Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa)

À l'examen visuel, la grappa se présente de couleur paille claire et parfaitement brillante. À l'odorat, on peut relever un mélange de fruits (pommes, poires et fruits exotiques avec des notes d'agrumes) et de fleurs blanches. On reconnaît aussi des notes d'herbes fraîches, des herbes aromatiques dont la sauge en particulier, même un peu de tabac blond et une touche de genévrier et de vanille.

En bouche il y a une belle harmonie entre délicatesse et sensation soyeuse sur la langue. En finale ou en rétro-olfaction, nous retrouvons les notes de sous-bois avec une pointe de miel et d'anis. La longue finale est un signe d'excellence.

En conclusion, nous retrouvons une grappa de classe d'excellente qualité pour connaisseurs. La Grappa Barrique offre un visuel intéressant, un nez racé avec des arômes élégants bien présents et est délicate à souhait en bouche... une grappa équilibrée au caractère distinctif.



GRASPAMARO

28% alc./vol. 700 ml

L'amer Graspamaro est l'union assortie de grappa et de fines herbes. La distillerie DE NEGRI a créé ce nouveau produit en mélangeant sa grappa très appréciée avec des herbes aromatiques et exotiques, tel que l'aloès, l'angélique, l'anisette, la menthe poivrée, le quinquina, la colombe et aussi des herbes alpines: la gentiane et le genévrier. Le résultat de ce mélange unique est le fruit d'une recherche méticuleuse avec des ingrédients équilibrés les plus fins. Suggestion pour la consommation : apéritif ou digestif.



PRUGNA (prune) - Liqueur à base de grappa

40% alc./vol. lt. 1

La liqueur à base de grappa Prugna De Negri est composée de grappa de première qualité produite exclusivement par la distillation de marc de raisin et du jus des meilleures prunes. Réservée à ceux qui aiment les produits naturels et purs, la liqueur à base de grappa Prugna De Negri est unique en son genre. La recette exclusive élaborée par le fondateur de la maison De Negri est demeurée inchangée depuis plus d'un demi-siècle. Composée uniquement d'ingrédients naturels de première qualité, certains d'entre eux demeurent encore secrets à ce jour. Le mariage entre 15° de jus de prunes et le marc de raisin est obtenu dans un équipement offrant une production discontinue. Les arômes naturels donnent une liqueur savoureuse et un parfum unique de fruits. La production de la liqueur Prugna De Negri se fait à partir d'un alambic à la vapeur pour tirer les meilleurs sucres du marc de raisin. À chaque étape de l'élaboration, toutes les précautions sont prises pour vous offrir une liqueur nettement supérieure comme en fait foi le prix : "Gospodarsko Razstavisce Ljubljana 1987". La liqueur à base de grappa Prugna De Negri: excellent rapport qualité-prix satisfaisant les plus difficiles. Servie froide, la Prugna De Negri est dégustée pure et est excellente en tout temps. La Prugna De Negri s'affirme par son goût distinctif et unique et par son parfum rappelant clairement le fruit duquel elle est tirée. Le secret de son succès? L'excellente grappa de la maison De Negri un produit typique de la tradition italienne!





f a q

La grappa

Aussi connu sous le nom « eau de vie », elle est obtenue par la distillation du marc de raisin. Cette appellation est cependant réservée au seul produit élaboré en Italie et dans le canton Ticino de Suisse à partir de moût du pays.

Le « marc de raisin »

Le marc (prononcé « mar ») est constitué du résidu de la production du vin, c'est à dire pelure et pépins. Le marc recèle, concentrés, les principes aromatiques du cépage.

La grappa bianca (blanche) ou giovane (jeune) ?

Pour ce type de grappa, tout l'art du distillateur consiste à capturer les arômes originaux du cépage et de la fermentation au moment de leur plein épanouissement.

Qu'est-ce que la grappa « vieillie » ?

Il s'agit d'une eau-de-vie conservée en fût. Celle-ci sera stabilisée au moment où, grâce à l'osmose, sera atteint l'équilibre parfait entre les particularités du bois du fût et les arômes du cépage.

Qu'est-ce que la grappa Monovitigno ?

Utilise le marc provenant d'un unique cépage.

Le caractère

Les familles de grappa, qu'elle soit « jeune », « affinée » ou encore « vieillie », sont le résultat d'un savoir-faire qui fait de chacune d'elles un produit unique recelant une personnalité distincte.

La conservation

Ce produit se conserve sans exigences particulières, et ce pour une période indéfinie.

La distillation par caldaiette (petite chaudière)

La caldaiette contient le marc. Par le fond de ce récipient de cuivre est diffusée la vapeur qui, une fois condensée, libère l'alcool. Le marc ne pouvant être utilisé qu'une seule fois, le distillateur s'assure de le remplacer sans laisser de résidus. Il évite ainsi que l'amertume en soit transférée à la grappa.

La distillation en continuo (continu)

Le marc est en continuel transition dans un appareil spécialement conçu qui est traversé par un courant inverse de vapeur qui a le pouvoir d'enlever l'alcool. C'est le système industriel qui nous donne un produit plutôt neutre.

Le degré alcoolique

Indique le pourcentage d'alcool du produit. Par exemple, « 40% vol. » signifie qu'un volume donné est composé à 40 pour cent d'alcool et 60 pour cent d'eau.

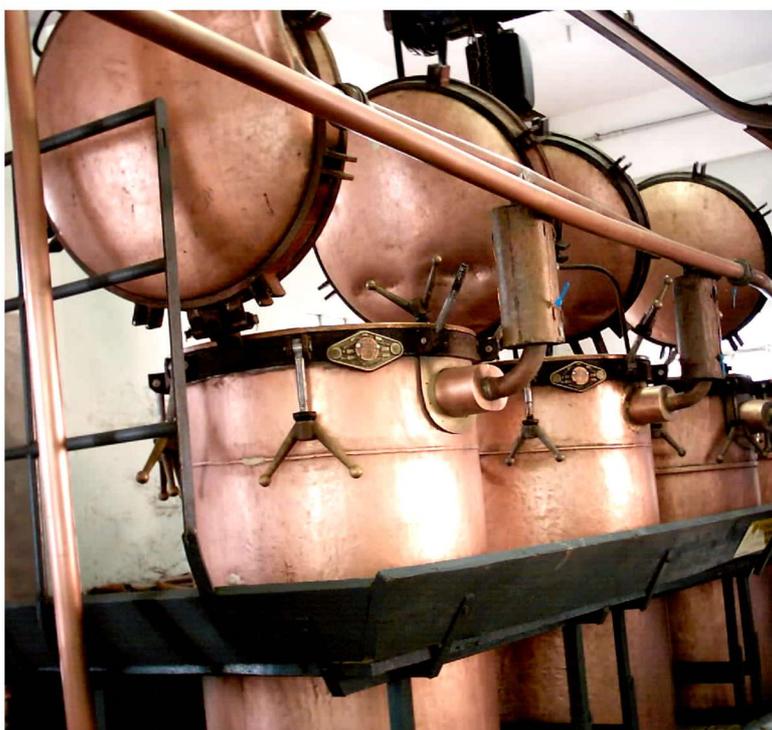
L'acquavite d'uva « eau-de-vie »

Produit alcoolisé, l'eau-de-vie est obtenue à partir du moût fermenté du raisin.

La température de service

La grappa « jeune » se sert à des températures comprises entre 9 et 13°C, alors que la grappa « vieillie » le sera plutôt à 17°C.

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