

DE NEGRI



**Miglior grappa al Concorso Mondiale di Londra
Goldmedaille - IWSC - London**

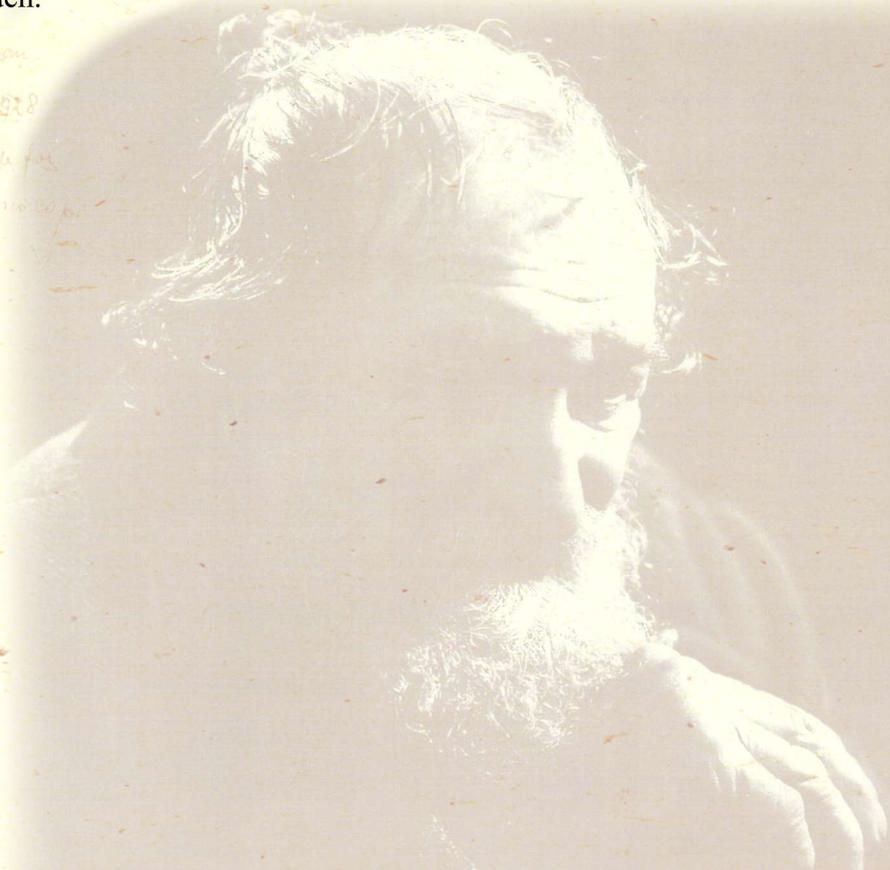


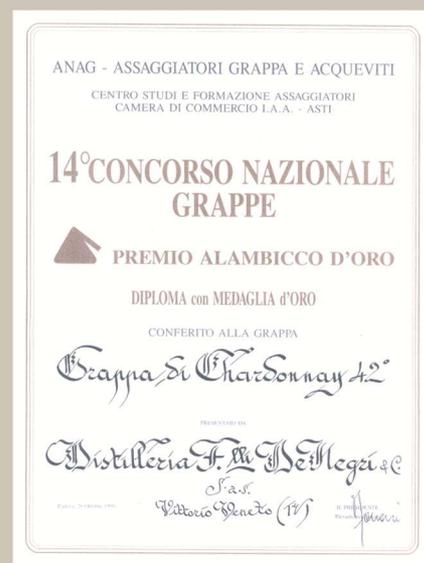
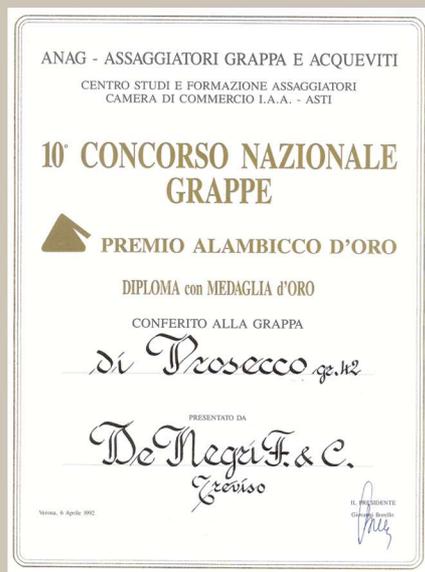
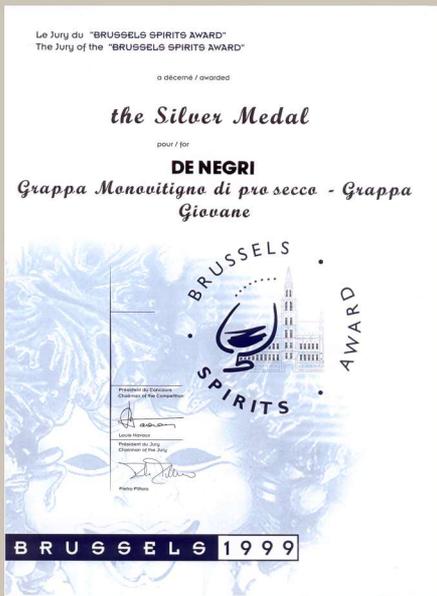
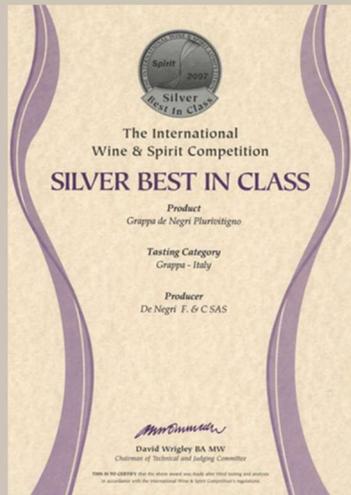
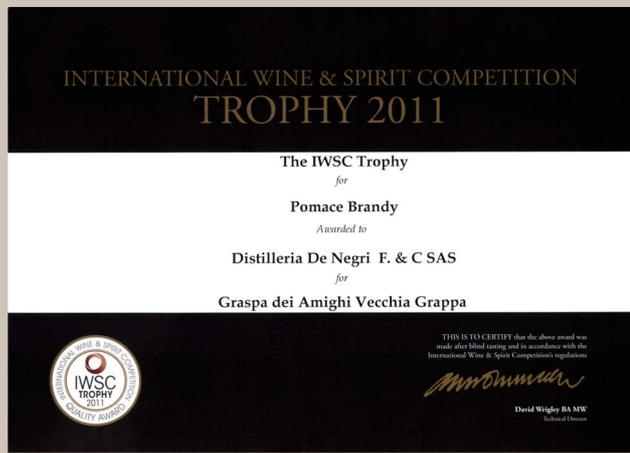


DISTILLERIA DE NEGRI

Seit mehr als 80 Jahren bieten die Destillieren De Negri in Vittorio Veneto ihren Konsumenten Produkte von höchster Qualität, wobei der Pflege von kleinsten Details besondere Beachtung geschenkt wird. Aus diesem Grund sind zum Beispiel bei der Herstellung von Grappa die destillierten Trester immer einwandfrei und von ausgesuchter Güte, und sie werden vor allem frisch verarbeitet, wodurch zwischen der Weinlese und dem Beginn des Destillationsprozesses nur eine ganz geringe Zeitspanne liegt. Diese Destillation wird nach einem strengen traditionellen Verfahren, das von Generation zu Generation weitervererbt wird und auf handwerkliche Art und Weise durchgeführt: durch diskontinuierliche Destillation in kleinen Kupferbrennapparaten, die als einzige in der Lage sind, die verschiedenen Merkmale eines jeden Produktes hervorzuheben. Die "Graspa" ist, wie man weiß, ein typisch norditalienisches Erzeugnis, die nun auf der gesamten Halbinsel und im Ausland bekannt ist und als ausgezeichnete Abschluss eines guten Essens und natürlicher Digestif geschätzt wird. Die Destillieren De Negri sind heute stolz darauf; Ihnen das Beste aus eigener Produktion vorstellen zu können: Destillate, Grappe, Liköre. Mit einmaligen Merkmalen ausgestattete Erzeugnisse, welche untereinander äußerst verschieden sind und die durch ihre anerkannte Qualität und besondere Kostbarkeit vereint werden.

*Abbotto Giovanni Valerio
di capo la cantina del 9/11/1938
con essere opportuno nelle
con la capra della 7/11/1938*







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

Die Grappa di Cartizze ist den Grappa-Kennern gewidmet und entsteht aus der Destillation von Trestern aus sortenreinen Cartizze-Trauben, die von den Hügeln am Fuß jener Bergkette stammen, welche im Herzen des Prosecco-Gebietes emporragt. Diese Hügel befinden sich in einer idealen Lage mit ständigem Luftzug, wodurch eine vollständig gesunde und aromareiche Traube gewonnen wird. Die langsame und sorgfältige diskontinuierliche Destillation ermöglicht in dieser Grappa den Erhalt aller Düfte und eigenen Aromastoffe der Herkunftstraube. Zum Abschluss vervollständigt ein kurzer Aufenthalt in Kirschbaumfässern das Werk und verleiht diesem kostbaren Destillat eine weiche, strohgelbe Farbe, einen charakteristischen und harmonischen Duft sowie einen weichen, samtigen Geschmack.



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

Die Chardonnay-Traube ist eine der großen Rebsorten mit der Fähigkeit, in den Traubenkernen besondere Stoffe einzuschließen, welche durch die alkoholische Fermentation an die Grappa in Form von sehr angenehmen Aromen weitergegeben werden und ihr einen einzigartigen, unvergleichlichen Geschmack und perfekte Ausgewogenheit verleihen. Die durch diskontinuierlicher Destillation erzielte Grappa gewinnt einen noch größeren Wert durch eine maßvolle Reifepériode, die ihre ursprüngliche Frische unverändert lässt und ihr Weichheit und einen köstlichen Geschmack verleiht.



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

Die Grappa di Prosecco De Negri ist jenen Liebhabern gewidmet, die jede noch so feine Nuance wahrnehmen können. Sie wird aus der Destillation von Trestern aus sortenreinen Prosecco-Trauben gewonnen, die in den Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene in voller Reife geerntet werden. Die langsame diskontinuierliche Destillation ermöglicht die Weitergabe der reichhaltigen, fruchtig bis floral angehauchten Aromastoffe der Herkunftstraube...



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

...dann vervollständigt eine lange Lagerung in Eichenfässern den außergewöhnlichen Geschmack dieser Grappa und macht ihn rund und voll.



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

Sie ist die bekannteste Grappa von De Negri, was besonders auf die Wärme und Fröhlichkeit, die durch ihren charakteristischen Dialektnamen heraufbeschworen wird, zurückzuführen ist. Aber nicht nur darauf! Eigens für die Freunde des Meisterbrenners Mario kreiert, wurde die Graspera dei Amighi bald wegen ihrer Reinheit und ihres warmen, runden und delikaten Geschmacks geschätzt. Nach traditioneller Methode durch diskontinuierliche Destillation hergestellt, reift die Graspera die Amighi so lange in Eichenfässern, bis sie ihre strohgelbe Farbe und ihren ätherischen und harmonischen Duft erhält. Und Ihnen bleibt das Vergnügen, diese Graspera jetzt im Freundeskreis zu genießen. Ausgezeichnet(Gold Best in Class)im Wettbewerb:"International Wine&Spirit Competition"-London.



GRAPPA BARRIQUE 42% vol. Lt. 0,70

Durch die hölzernen Dogen des Fasses widerfährt ein andauernder osmotischer Wechsel von Luft und dem Destillat. Man könnte fast sagen „, der Grappa atmet“. Das führt zwar zu einem minimalen Verlust an Quantität, jedoch herausragenden Qualität wird dadurch verfeinert. Die Tannine des Holzes von höchster Qualität kombiniert und gemischt mit den Aromen des Grappas geben ihm eine neue Note, die überzeugend und deutlich hervorgehoben wird. Geschmackskontrolle (R. Padoan, Geschmacksrichter, Nationale Gesellschaft der Grappakontrollore): Wir haben hier einen exzellenten Grappa von ausgezeichneter Qualität, mit Klasse, fast für Liebhaber, weil er die Sinne nicht durch eine übertriebene Farbe,weder noch einen starken Geruch überfordert.



GRAPPA 40, 45 o 50% vol. Lt. 1, 2 o 0,50 - Silver Medal BEST IN CLASS to "The International Wine and Spirit Competition" - LONDON 2007



GRAPPA ALLA RUTA (Grappa mit Weinraute) 40% vol. Lt. 0,70

GRAPPA ALLA GENZIANA (Grappa mit Gelber Enzian) 40% vol. Lt. 0,70

GRAPPA AL GINEPRO (Grappa mit Wacholder) 40% vol. Lt. 0,70



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

Dieses Produkt wurde aus einem Aufguss unseres besten Schnapses und einer Zusammensetzung von Gebirgskräutern erschaffen, um nach einer langen und genauen Auswahl einen vorzüglichen Verdauungstrunk von leicht bitteren Geschmack mit Waldduft aus Süßholz und Wacholder zu erhalten. Hervorragend auch im Kaffee.



GRASPAMARO 28% vol. Lt.0,70

Graspamario ist die ideale Kombination eines Grappas mit Kräutern. Die alte Brennerei DE NEGRI wollte dieses neue Getränk destillieren um seine besten Grappas mit den Aromen von exotischen und heimischen Kräutern aus den Bergregionen wie: Aloe, Engelswurz, Ginster, Enzian, Chinarinde oder Bitterholz zu vereinigen. Das Ergebnis ist etwas Einzigartiges. Es ist das Resultat unserer langjährigen und intensiven Forschung.



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

Der Pflaumenlikör Prugna De Negri ist für die Freunde eines reinen und natürlichen Geschmacks reserviert und in seiner Art einzigartig. Das exklusive Rezept seiner Herstellung wurde vom Gründer des Unternehmens selbst ausgearbeitet und es blieb bis in die heutige Zeit unverändert: nur natürliche Zutaten von Spitzenqualität, einige von ihnen sind bis heute geheim geblieben. Prugna De Negri konnte sich so durch seinen unvergleichlichen Geschmack und das eindeutige, durch einen Saftanteil von gut 15% gewonnene Pflaumenaroma am Markt durchsetzen und wurde schnell zum Führer dieses Sektors. Das Geheimnis seines Erfolgs? Ein ausgewogener Alkoholgehalt, der sich auf das Harmonischste mit einem ganz persönlichen Geschmack vereint.



BARANCIO LIQUORE DI GRAPPA E PINO MUGO (Likör aus Grappa und Latschenkiefer) 40% vol. Lt. 0,70

Likör der aus Grappa der mit den Tannenzapfen der Latschenkiefer (Pinus Mugus), aus dem Sarntal ober Bozen aromatisiert ist, gewonnen wird. Zur Balance wird er leicht gesuesst.

CUMINO LIQUORE A BASE DI GRAPPA (Likör aus Grappa und Kümmel) 40% vol. Lt. 0,7

Likör Cumino aus Grappa und Kümmel.



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

Die wohltuenden und heilsamen Eigenschaften der Heidelbeere sind nun bereits auf der gesamten Halbinsel bekannt, auch wenn diese Beerenfrucht bis vor einiger Zeit vor allem an die typische Bergwelt denken ließ: an den warmen Empfang mit einem Heidelbeerkuchen bei der Einkehr in der Berghütte und an die Bergausflüge zum Pflücken der saftigen Beeren, aus denen dann ein süßer Likör gewonnen wurde. All jenen, die diese Erinnerungen noch frisch im Gedächtnis haben und diesen Zauber nochmals erleben möchten, widmet die Destillerie De Negri ihren Heidelbeerlikör. Der Mirtillo De Negri wird nämlich von einem anderen typischen Produkt der italienischen Tradition begleitet, das für seine Wärme und Reinheit bekannt ist: der Grappa. Das Ergebnis ist ein unvergleichlicher Likör, reich an Geschichte und Unverfälschtheit. Sein genau richtiger Alkoholgehalt (nur 30°) machen ihn für die unterschiedlichsten kulinarischen Momente geeignet. Er sollte ausschließlich kalt serviert werden.



IL LIMONCELLO 30% vol. Lt.0,70

Cedri sind die Grundlage für den Limoncello. Unser Likör der die Aromen und den Geschmack mediterrane Länder heraufbeschwört, ist ein Zeugnis antiker Traditionen und sehr alter Rezepte. Hervorragend nach dem Essen, wir empfehlen, wir ihn eiskalt zu trinken.



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

Nur Walderdbeeren, die mit einem unvergleichlichen Duft und Aroma ausgestattet sind, werden als Basis für diesen Likör genommen. Unser Likör erinnert an die Kirschliköre des 18. Jahrhunderts, auch einer der Getränke die man zum Feiern im Salon trank, wo man die Vereinigung Italiens beschloss. Wir empfehlen ihn kühl zu trinken.

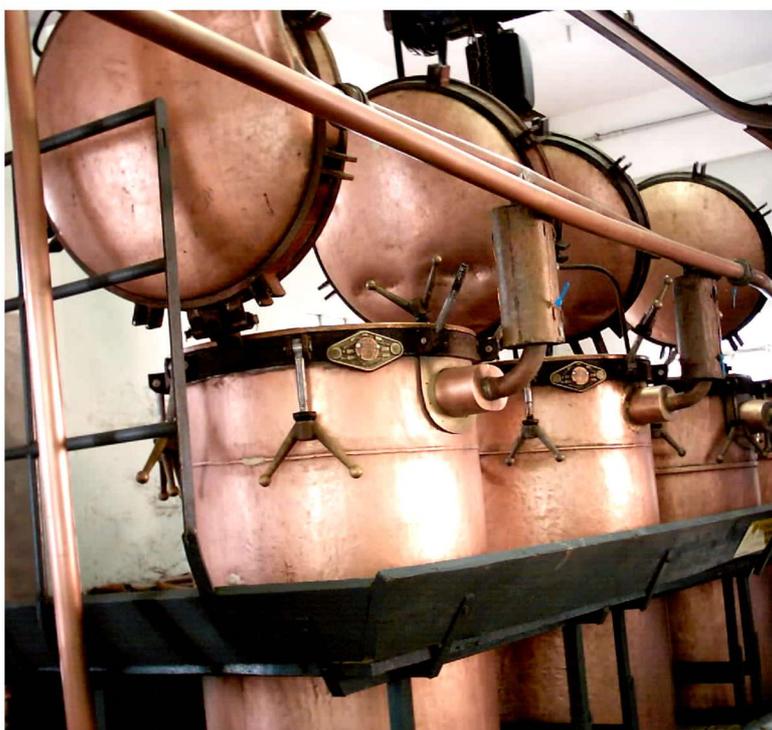


GRAPPA ?



~ WAS IST EIN GRAPPA? Es ist der Branntwein der aus den Trebern (Reste der Schalen der Traubenbeeren einmal getrennt vom Most oder dem Wein) erarbeitet wird, vereint mit einem möglichem Anteil von Weinresten. Die Grundstoffe müssen vom Wein der in Italien angebaut und produziert wird, destilliert in Anlagen die im nationalem Gebiet stehen und nach genauen charakteristischen Angaben der gültigen Rechtsvorschrift, gewonnen werden. (I.N.G.)

www.grappadenegri.com
www.labbaqueve.it.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