D.P. 25/26

MAZZETTI D'ALTAVILLA

DISTILLATORI DAL 1846

179° C.D.

GRAPPASSION 25/26

QUESTO NON È UN CATALOGO,
È UN DISTILLATO DI PASSIONE:
CAMPAGNA DISTILLATORIA N° 179.

Mazzetti d'Altavilla
è marchio storico
di interesse nazionale

MAZZETTI D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846
MARCHIO STORICO

Grappassion 25/26 non è un catalogo.
È un libro aperto sui frutti di quasi 180 anni di lavoro,
su centinaia di milioni di gocce di vita e di fatica,
sul mare di passione che ci bagna le labbra da ben sette
generazioni. Alla nostra terra, dove continuiamo a crescere
e lavorare, dedichiamo queste pagine. E a voi, che
vi apprestate a degustarle, auguriamo
una buonissima lettura.

"Questo non è un catalogo, è un Distillato di Passione."

Grappassion 25/26 is not a catalog.
It is an open book on the fruits of almost 180 years of work,
hundreds of millions of drops of life and efforts,
and the sea of passion that has been washing our lips
for 7 generations. To our land, the place where we grow
and work, we dedicate these pages. And to you,
who are about to enjoy them, we wish
a very good reading.

"This is not a catalog, it's a Distillate of Passion."

COLLEZIONE MAZZETTI

1 - COLLEZIONE MAZZETTI - PAG 6

RADICI MAZZETTI

2 - RADICI MAZZETTI - PAG 20

PUNTOZERO MAZZETTI

3 - PUNTOZERO MAZZETTI - PAG 28

BARREL FINISH MAZZETTI

4 - BARREL FINISH MAZZETTI - PAG 40

BLEND & RISERVE MAZZETTI

5 - BLEND & RISERVE MAZZETTI - PAG 50

BRANDY ITALIANO MAZZETTI

6 - BRANDY ITALIANO MAZZETTI - PAG 68

7 - WHISKY MAZZETTI - PAG 80

8 - ORIGINAL MAZZETTI - PAG 84

9 - ORO DI MAZZETTI - PAG 116

10 - FRUTTA & DOLCI MAZZETTI - PAG 120

11 - PENSATI PER TE MAZZETTI - PAG 134

12 - MERCHANDISING MAZZETTI - PAG 196

WHISKY MAZZETTI

ORIGINAL MAZZETTI

ORO DI MAZZETTI

FRUTTA E DOLCE MAZZETTI

PENSATI PER TE MAZZETTI

MERCHANDISING MAZZETTI

INDICE GRAPPASSION 25/26

INDEX GRAPPASSION 25/26

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

COLLEZIONE STORIE DI VITIGNO

C'era una volta il monovitigno

Siamo stati i primi a credere nel valore del nostro territorio e continuiamo a farlo, senza alterazioni.
Da sempre il Piemonte è una terra propensa alla coltivazione della vite. È qui che alcuni vitigni si sono sviluppati diventando nomi famosi in tutto il mondo. In Piemonte si nascondono fra i dolci rilievi collinari, vitigni autoctoni che riservano sorprendenti peculiarità a chi decide di scoprirli. Questa è la nostra Collezione: l'insieme dei più nobili vitigni di questa regione, che distilliamo ininterrottamente dal 1846, nel cuore del Monferrato. Ne abbiamo selezionati cinque, "tremendamente" piemontesi, a bacca bianca e rossa: dai Nebbioli da Barolo e da Barbaresco alla Barbera, dall'Arneis fino all'aromatico per eccellenza: il Moscato. Vitigni "naturalmente" diversi, in grado di offrire un panorama ricco di distillati, dalle Grappe Secche a quelle Morbide. Per tre di loro l'invecchiamento va a ingentilire le grappe proponendo anche nuovi spunti di "meditazione". Questo è il nostro concetto di tradizione: grappe di "terroir", ottenute da vinacce freschissime, in quanto locali e di immediata consegna, ben conservate e distillate singolarmente, per trarre da ogni vitigno la sua vera anima e identità. Una Collezione fedele nel tempo, mai scalfita da tendenze estranee di passaggio.
Pura essenza di un Piemonte dai tanti volti.

Once upon a time there was the single varietal

We were the first ones to believe in the value of our land. And we keep doing it, no change. Piedmont has always been a land for vineyards. Here, some grape varieties have developed to become world famous. In Piedmont, hidden by the gentle hills, native grapes grow to save surprising qualities for those who made this discovery. This is our Collection: the sum of most nobles grapes from the region, which we distillate without interruptions since 1846, in the heart of Monferrato. We selected eight of them, "tremendously" Piedmontese, from white or red grape: from Barolo and Barbaresco Nebbiolo to Barbera, from Arneis to Dolcetto and yet Chardonnay, Ruché to the aromatic by excellence, Moscato. Different grapes "by nature", able to offer a wide landscape of Spirits, from Dry Grappas to the Soft ones. Four of them go to ageing, softening the spirits and adding a sparkle to "meditation". This is how we intend tradition: terroir Grappas, from very fresh pomace, locally supplied and promptly delivered, well preserved and distilled one by one, to get from each grape its soul and identity. A collection faithful to time, no scratches from outside passing trends.
Pure essence of a diversified Piedmont.

Silver Medal "Alambicco d'Oro 2017" - Red Medal "Wine Hunter 2018"

GRAPPA DI ARNEIS GIOVANE

C'era una volta un vitigno ribelle

Ribelle e scontroso. Un vitigno maledetto con l'anima racchiusa fra le colline che lo hanno visto crescere sin dai tempi storici. Ecco l'Arneis, il tesoro bianco dei pendii del Roero, un vitigno dal fascino di un bandito leggendario e maledetto. Con quel sapore gradevolmente amarognolo che persiste, trasmette alla Grappa l'essenza della fatica di una terra dove trionfano frutti e fiori. Chi ama l'Arneis è destinato a farlo per sempre, scoprendo a tavola anche la sua rara capacità di accostarsi ai gusti più salati e intensi.

Once upon a time there was a rebel vine

Rebel and bad tempered. A cursed grape with its soul closed amongst the hills that have seen it growing since historical times. There is Arneis, the white treasure of Roero slopes, a grape with the outlaw charm, legendary and damned. With its pleasantly bitter persistent flavour, it gives the Grappa the essence of the labor of a land where fruits and flowers triumph. Those loving the Arneis, is meant to do that forever, discovering at the dining table even its rare ability to pair with the saltier and more intense tastes.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: ricca, ampia. **Caratteristiche:** asciutta, con sentori fruttati di mela e di pera e floreali di ginestra.
Tipologia: secca. **Abbinamento:** Gorgonzola, Castelmagno.

Olfactory evaluation: *wide, rich.* ***Characteristics:*** *dry with fruity scents of apple and pear and flowers of broom tree.*
Typology: *dry.* ***Pairing:*** *Gorgonzola, Castelmagno cheese.*

ARNEIS GIOVANE	IN CILINDRO	MAGNUM	CASSETTA MAGNUM	BABY
CODICE A3120	**CODICE A3120A**	**CODICE A3120M**	**CODICE XVV1074MA**	**CODICE A3132M**
6X70CLX43°	6X70CLX43°	2X150CLX43°		12X10CLX43°

Silver Medal - Alambicco d'Oro 2022

COLLEZIONE STORIE DI VITIGNO MAZZETTI

GRAPPA DI BARBARESCO BARRICATA

C'era una volta un vino d'oro

Era l'anno 1862 quando un vino dal Piemonte si aggiudicò la Medaglia d'Oro all'Esposizione di Londra. Quel nettare, presentato sotto il nome di Neive, altro non era che l'antenato del Barbaresco, il Nebbiolo "radicato" nell'omonimo comune e in ristrette zone limitrofe del quale si dice possa trasformare piatti della tradizione, come il fagiano arrosto, in un autentico "cibo da Re". Solo con un ponderato e naturale invecchiamento in barriques la grappa tratta dalle vinacce di Barbaresco esprime un connubio invincibile fra note di frutta secca piemontese e percezioni speziate.

Once upon a time there was a gold wine

It was 1862 when a wine from Piedmont won the Gold Medal at the London Exhibition. That nectar, presented with the name of Neive, was nothing but the forefather of Barbaresco, the Nebbiolo rooted in the omonimous village and in close nearby areas and of which they say it could turn a special meal as a roasted pheasant into a true "King dish". Only with a careful and natural ageing in barrique, Grappa from Barbaresco pomaces expresses an invincible pairing of Piedmontese dry fruit and spicy notes.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: ampia, equilibrata. **Caratteristiche:** tannica, persistente, con sentori fruttati (noci, mandorle amare) e speziati (tabacco, vaniglia). **Tipologia:** piacevolmente secca, invecchiata.
Abbinamento: noci, nocciola tonda gentile delle Langhe, risotto con porri e mascarpone.

Olfactory evaluation: *wide, balanced..*
Characteristics: *tannic, persistent, with fruity (walnut, bitter almond) and spicy (tobacco, vanilla) scents..*
Typology: *pleasantly dry, aged.* ***Pairing:*** *walnut, hazelnut "tonda gentile delle Langhe", risotto with leek and mascarpone cheese.*

BARBARESCO BARRICATA
CODICE A3125
6X70CLX43°

IN CILINDRO
CODICE A3125A
6X70CLX43°

MAGNUM
CODICE A3125M
2X150CLX43°

CASSETTA
MAGNUM
CODICE XVV1074MA

BABY
CODICE A3137M
12X10CLX43°

Best Gold Medal - Alambicco d'Oro 2023

COLLEZIONE STORIE DI VITIGNO MAZZETTI

GRAPPA DI BARBERA GIOVANE

C'era una volta un piemontese

Verace nel suo abbinamento e poetica nella sua ispirazione, la Barbera è una Piemontese per eccellenza.
Il vino nel quale affoga il "risotto che nasce nella piana" non è forse la Barbera?
E ad accompagnare il bollito e fritto misto non è forse la Barbera? "Generosa Barbera.
Bevendola ci pare d'esser soli in mare sfidanti una bufera", scriveva Giosuè Carducci.
Oggi degustando Grappa di Barbera pare di respirare i profumi di un bosco del Monferrato,
fra i fiori di rosa canina selvatica e il profumo di amarene mature.

Once upon a time there was a Piedmontese

Truthful in its pairing and poetic in its inspiration Barbera is a typical Piedmontese.
The wine in which the "plateau born risotto" isn't truly the Barbera? And to pair "bollito" and "fritto misto"
isn't truly the Barbera? "Generous Barbera. Drinking her we feel like we're alone in the sea,
challenging the storm", wrote the poet Giosuè Carducci. Today, tasting Grappa of Barbera
we feel like breathing the perfumes in a Monferrato wood, amongst dog-rose flowers
and ripe-cherry smell.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: intensa, rotonda. **Caratteristiche:** equilibrata, con sentori particolari di fiori, frutta (composta di albicocca, pesca e frutti maturi estivi), erbe e fieno. **Tipologia:** secca, lievemente fruttata.
Abbinamento: marmellata di prugne, risotto con petali di rosa, bacche di ginepro e chiodi di garofano, speck.

Olfactory evaluation: *intense, particularly full-bodyed.*
Characteristics: *armonic, with floral and spicy scents and preserved red berries (plum, black cherry).*
Typology: *dry.* ***Pairing:*** *jam of plums, risotto with rose petals, juniper berries and cloves, speck.*

BARBERA GIOVANE
CODICE A3121
6X70CLX43°

IN CILINDRO
CODICE A3121A
6X70CLX43°

MAGNUM
CODICE A3121M
2X150CLX43°

CASSETTA
MAGNUM
CODICE XVV1074MA

BABY
CODICE A3133M
12X10CLX43°

Gold Medal "Wine Hunter 2021" - Guida Falstaff 2024 - Gold Medal Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW 2024

COLLEZIONE STORIE DI VITIGNO MAZZETTI

GRAPPA DI BAROLO RISERVA

C'era una volta un Re

Fu colpo di fulmine. Assaggiato il Barolo, Re Carlo Alberto di Savoia si dice che non seppe resistere e, pur di assicurarsi le adeguate provviste di quel sopraffino Nebbiolo, decise di comprarsi il castello di Verduno, dove il generale Staglieno, esperto enologo, realizzò un Barolo di prim'ordine. Il sovrano sabaudo fu solo uno dei primi a convincersi del valore di quel vino, oggi prodotto in una zona circoscritta delle Langhe ma conosciuto in tutto il mondo. La grappa non può che seguire le orme del vino, diventando un punto di riferimento per le "secche piemontesi".

Once upon a time there was a King

It was a lightning bolt. When King Carlo Alberto of Savoia tasted Barolo and said that he couldn't resist it, and even knowing that he had eanough stock of Nebbiolo, he decided to buy the Castle of Verduno, where General Staglieno, the expert enologist, created a first rate Barolo. The King was one of the first to realise its value, today it is poroduced in the surrounding Langhe area but known world wide. The Grappa can only follow the footsteps of the wine, becoming a reference point for the "dry" Piedmontese variety.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: ampia, ricca e persistente, imponente.
Caratteristiche: piacevolmente tannica, con lievi sentori floreali, fruttati (nocciola), speziati (liquirizia, vaniglia, tabacco) e di cuoio e tostatura. **Tipologia:** secca, invecchiata. **Abbinamento:** prugne secche, accostamento con zenzero.

Olfactory evaluation: *wide, rich and persistent, full-bodyed.* ***Characteristics:*** *Pleasantly tannic, with slight floral scents, fruity (hazelnut), spiced (licorice, vanilla, tobacco) and of leather and toasting.* ***Typology:*** *dry, aged.* ***Pairing:*** *dryed plums, combination with ginger.*

BAROLO RISERVA
CODICE A3124
6X70CLX43°

IN CILINDRO
CODICE A3121A
6X70CLX43°

MAGNUM
CODICE A3121M
2X150CLX43°

CASSETTA
MAGNUM
CODICE XVV1074MA

BABY
CODICE A3136M
12X10CLX43°

Gold Medal Alambicco d'Oro 2023

COLLEZIONE STORIE DI VITIGNO MAZZETTI

GRAPPA DI MOSCATO GIOVANE

C'era una volta il nettare degli Dei

Se il nettare degli Dei fosse un vitigno in particolare potrebbe con ogni probabilità essere il Moscato. Forse conosciuto già da Greci e Romani, certamente è fonte di attrazione per le api ghiotte da sempre delle dolcissime uve. Nei suoi acini intrappola incredibilmente tutti i più piacevoli profumi di fiori di prato e gli aromi della frutta baciata dal sole. La Grappa? Una certezza di morbidezza, forse ineguagliabile in Piemonte, come nel mondo. Dedicata a chi? A tutti, dagli estimatori accaniti, a chi ancora pensa che la Grappa possa non essere mai sufficientemente morbida.

Once upon a time there was the nectar of the Gods

If the nectar of Gods was a single grape it would almost certainly be Moscato. Maybe known already by Greeks and Romans, for sure it is a source of attraction for bees, since ever greedy for its sweetest grapes. In its grapes it incredibly traps all the most pleasant perfumes from flowers and meadows and the aromas fruits, kissed by the sun. The Grappa? A guarantee of smoothness, maybe unarrived in Piedmont, as in the world. Dedicated to who? Everyone, from tenacious aficionados to those still thinking that Grappa could never be soft enough.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: intensa, rotonda, aromatica. **Caratteristiche:** sentori di fiori bianchi prativi ed erba falciata, frutta (susine) ed erbe (salvia, rosa, viola, pesca). **Tipologia:** morbida, aromatica. **Abbinamento:** foglie di salvia fritte, confettura di pesche.

Olfactory evaluation: *intense, round, aromatic.*
Characteristics: *scents of white meadow flowers and cut grass, fruity (plums) and herbaceous (sage, rose, violet, peach).*
Typology: *soft, aromatic.* ***Pairing:*** *fryed sage leaves, peach jam.*

MOSCATO GIOVANE
CODICE A3122
6X70CLX43°

IN CILINDRO
CODICE A3122A
6X70CLX43°

MAGNUM
CODICE A3122M
2X150CLX43°

CASSETTA
MAGNUM
CODICE XVV1074MA

BABY
CODICE A3134M
12X10CLX43°

Silver Medal IWSC 2023 - Silver Medal Alambicco d'Oro 2022

COLLEZIONE STORIE DI VITIGNO MAZZETTI

GRAPPA DI MOSCATO BARRICATA

C'era una volta il profumo del muschio

Per il suo profumo intenso e l'aroma dolcissimo in antichità era associata al muscum (muschio).
L'uva Moscato veniva lasciata appassire per concentrare poche gocce di pura delizia
che non dovesse avere invidia neppure del miele quanto a gradevolezza. Immaginate dunque
l'esplosione di aromi intensi nella Grappa di Moscato e immaginate quanto
la sua gentilezza possa raggiungere note ancor più amabili attraverso
un invecchiamento attento ed equilibrato.

Once upon a time there was the scent of musk

Thanks to its intense perfume and sweet aroma in the ancient times it was associated with muscum (moss). Moscato grape was left to dry to concetrate few drop of pure delight, not to be envious of honey itself, in terms of pleasantness. Try to imagine the explosion of intense aromas in the Grappa of Moscato and try to figure out how her smoothness could reach even more gentle notes, through a well balanced, careful ageing.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: intensa, rotonda. **Caratteristiche:** equilibrata, con sentori particolari di fiori, frutta (composta di albicocca, pesca e frutti maturi estivi), erbe e fieno. **Tipologia:** morbida, aromatica, invecchiata.
Abbinamento: foglie fresche di salvia con miele d'Acacia (da portare a contatto con la lingua).

Olfactory evaluation: *intense, round.* ***Characteristics:*** *balanced, with hints of special mix of flowers, fruits (preserved apricot, peach and matured summer fruits), herbs and hay.* ***Typology:*** *soft, aromatic.*
Pairing: *fresh sage leaves with Acacia honey (to feel the tongue).*

MOSCATO BARRICATA
CODICE A3123
6X70CLX43°

IN CILINDRO
CODICE A3123A
6X70CLX43°

MAGNUM
CODICE A3123M
2X150CLX43°

CASSETTA
MAGNUM
CODICE XVV1074MA

BABY
CODICE A3135M
12X10CLX43°

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

RADICI MAZZETTI

Grappa di Territorio

Si torna sempre là, ove tutto inizia, perché è nelle origini che troviamo le risposte, che respiriamo la nostra identità.
Anche i distillati, come gli alberi, hanno bisogno di robuste radici per poter esprimersi al meglio e le nostre radici percorrono i più profondi meandri del patrimonio vitivinicolo del Monferrato. Da qui (ri)partiamo: da vitigni storici che qui sono nati e qui sono rimasti, simboli dei nostri luoghi che hanno resistito alle più veloci tendenze rimanendo ancorati ad una dimensione locale.
Piccoli ma grandi patrimoni di profumi e aromi, da trasmettere al prossimo in tutta la loro unicità.
Insostituibili radici.

Grappa of Terroir

We always go back there, where everything starts, because it is in our roots that we find the answers, that we breathe our identity.
Even spirits, like trees, need strong roots to be able to express themselves in the best way and our roots run through the deepest meanders of the Monferrato wine heritage. From here we (re)start: from historical vines that here were born and here they stayed, symbols of our places that have resisted the fastest trends while remaining anchored to a local dimension. Small but great heritages of perfumes and aromas, to be transmitted to others in all their uniqueness.
Irreplaceable roots.

Barawards premio innovazione 2020 - Gold Medal Alambicco d'Oro 2022

GRAPPA DI GRIGNOLINO IN PUREZZA

In cima alla collina di Vignale

Attraversare un vigneto di Grignolino è un'esperienza praticabile esclusivamente in una zona ben precisa:
il Monferrato compreso fra Casale e Asti. Qui cresce questo antico vitigno autoctono fortemente
identitario, schietto e inconfondibilmente tannico. I suoi acini contengono molti vinaccioli o "grignole"
e la vinaccia esprime nel distillato che ne deriva profumi pronunciati e intensi, accompagnati da un gusto asciutto e persistente.
Una grappa fieramente secca, portabandiera di un vitigno definito
"testabalorda", che parla senza se e senza ma del suo territorio di nascita.

At the top of the hill of Vignale

*Crossing a Grignolino vineyard is an experience that can only be practiced in a specific area:
the Monferrato between Casale and Asti. Here grows this ancient autochthonous grape variety strongly identifying, frank and unmistakably tannic.
Its berries contain many grape seeds or "grignole" and the marc expresses in the distillate that derives pronounced and intense aromas,
accompanied by a dry and persistent taste. A fiercely dry grappa, standard bearer of a grape called "blockhead", which speaks,
no ifs and no buts, of its territory of birth.*

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: delicata, sentori tenui di frutta secca e profumi di glicine.
Caratteristiche: equilibrata e persistente con sentori mandorlati.
Tipologia: secca ed asciutta. **Abbinamento:** carne di bue grasso, crostata ai frutti di bosco.

Olfactory evaluation: *delicate, soft hints of dried fruit and scents of wisteria.*
Characteristics: *balanced and persistent with almond scents.* ***Typology:*** *dry.*
Pairing: *beef (the typical "Fat Ox"), wild berries pie.*

RADICI GRAPPA DI GRIGNOLINO IN CILINDRO - **CODICE A3116** - 6X50CLX43°

Barawards premio innovazione 2020 - Silver Medal "Alambicco d'Oro" 2021 - Ampolla d'Oro Spirito Autoctono 2022
Gold Medal Alambicco d'Oro 2022 - Silver Medal - "Alambicco d'Oro 2024"

GRAPPA DI MALVASIA IN PUREZZA

Tra le foglie del doppio albero di Casorzo

C'è una piccola area in Monferrato dove cresce, sin dalla notte dei tempi, una Malvasia identitaria e inconfondibile, a bacca rossa. È il territorio di Casorzo, un'area di grande pregio naturalistico che ospita anche il "Bialbero della Felicità", autentica meraviglia della natura. Su queste colline la Malvasia sviluppa aromi identitari, tutti di inimitabile finezza. Tutti da esprimere attraverso un'autentica distillazione km zero. Note fruttate e floreali fra le quali spiccano la rosa e i frutti rossi e di alta maturità caratterizzano un distillato di estrema e naturale morbidezza, un connubio semplicemente perfetto con i dolci.

Among the leaves of the double tree of Casorzo

There is a small area in Monferrato where, since the dawn of time, an identifiable and unmistakable red berried Malvasia has grown. It is the territory of Casorzo, an area of great naturalistic value that also houses the "Bialbero della Felicità", an authentic wonder of nature. On these hills Malvasia develops peculiar aromas, all of inimitable finesse, all to be expressed through an authentic zero km distillation. Fruity and floral notes, among which rose and red fruits stand out, characterize a distillate of extreme and natural softness.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: intensamente aromatica, persistente con note di fiori (rosa canina) e frutti rossi. **Caratteristiche:** aromi di frutti di bosco e frutta matura. **Tipologia:** decisamente aromatica e profumata. **Abbinamento:** macedonia, composta di prugne.

Olfactory evaluation: *intensely aromatic, persistent with scents of flowers (rosehip) and red fruits.* ***Characteristics:*** *aromas of berries and ripe fruits.* ***Typology:*** *definitely aromatic and fragrant.* ***Pairing:*** *fruit salad, plums jam.*

RADICI GRAPPA DI MALVASIA IN CILINDRO - **CODICE A3115** - 6X50CLX43°

RADICI MAZZETTI

Barawards premio innovazione 2020 - Silver Medal Alambicco d'Oro 2022

GRAPPA DI RUCHÈ IN PUREZZA

Sulla Via del Ruchè che porta a Castagnole

Un alone di mistero avvolge le origini di un vitigno rarissimo del Monferrato Astigiano,
diffuso in soli sette comuni. Non si sa se il suo nome derivi dalle "rocche" ossia da terreni scoscesi
sui quali ben si adattava oppure da un antico convento di San Rocco che sorgeva nei pressi di Castagnole Monferrato.
Quel che è certo ed altrettanto curioso è che fu il parroco di Castagnole,
Don Giacomo Cauda, a salvare dall'estinzione il Ruché e a tramandare fino ad oggi i sentori
di una Grappa unica nel suo genere, secca e, allo stesso tempo, sorprendentemente floreale.

On the ruchè road that leads to Castagnole

*A halo of mystery surrounds the origins of a very rare grape variety from the Monferrato Astigiano spread in only seven municipalities.
It is not known if his name comes from the "rocks", that is from steep terrain on which was very suitable, or from an old convent of San Rocco
that once stood near Castagnole Monferrato. What is certain and equally curious is that it was the parish priest of Castagnole,
Don Giacomo Cauda, who saved Ruché from extinction and handed down to today the hints of a Grappa unique in its kind,
dry and, at the same time, surprisingly floral.*

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: intensa, persistente, raffinata. **Caratteristiche:** secca con aromatiche note floreali (rosa, viola, biancospino) e fruttate (frutti di bosco). **Tipologia:** secca, lievemente aromatica. **Abbinamento:** violette candite, marmellata di rose.

Olfactory evaluation: *intense, persistent aromas, refined.*
Characteristics: *dry with aromatic floral scents (rose, violet, hawthorn) and fruity (wild berries) scents.*
Typology: *dry, slightly perfumed.* ***Pairing:*** *candied violets, rose jam.*

RADICI GRAPPA DI RUCHÈ IN CILINDRO - **CODICE A3114** - 6X50CLX43°

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

PUNTOZERO MAZZETTI

Grappa di nuova generazione

La Linea puntozero nasce in una community moderna e curiosa che guarda avanti riscoprendo le sue più autentiche radici.
Qual è dunque il "Punto Zero"? È la nostra terra, il Piemonte, che in un mondo globalizzato, diventa musa ispiratrice
tornando ad assumere, attraverso scelte di filiera locale e oculate pratiche energetiche, una centralità nella produzione di distillati
anzitutto ecosostenibili. Dai valori ambientali a quelli umani: nella generazione puntozero, incarnata dalla giovane,
settima generazione, tutta al femminile, si riscopre il piacere di degustare consapevolmente la vita, di condividere il bello e il buono.
I Distillati puntozero abbracciano un pubblico ampio, una nuova Grappa Generation attratta dall'appeal fresco e 'friendly', incentrato
sul linguaggio dei numeri portatore di profondi significati "sostanziali".

Grappa of new generation

The puntozero Line was born in a modern and curious community looking forward to discover once again its deepest roots.
What is then the zero-point? It's our land, Piedmont, which in a global world becomes an inspiring muse, assuming,
through a local supply chain and careful energy best practices, the role of returning to the center of Spirit production,
aiming to be eco sustainable. From environmental values to human ones: in the Zero Point generation, represented by the all female
seventh generation, we rediscover the pleasure of tasting life consciously, of sharing the good and the beautiful. The puntozero Spirits
embraces a wide public, a new Grappa generation attracted by the fresh and friendly appeal,
centered around the language of numbers, holder of deep meaning.

Gold Medal Grappa Award 2023 - Premio Mediterraneo Packaging 2023 - Premio Innovazione dell'Anno 2023
Barawards Bibenda 2024 - Premio Mediterraneo Packaging 2024 - Gold Medal Grappa Award 2024
Gold Medal Alambicco d'Oro 2024 - Best Grappa Riserva Bartender.it 2025

PUNTOZERO MAZZETTI

7.0 GRAPPA DI RUCHÈ RISERVA

LE ORIGINI - VIGNA DEL PARROCO®

Un'Edizione Limitata. Punto.

Ci sono momenti nei quali per guardare al futuro occorre tornare là, dove tutto è partito.
Nel caso del Ruchè, inimitabile vitigno piemontese che la sorte ha voluto epicamente preservare dalla sua scomparsa, il posto da ricercare è un luogo fisico e porta il nome "Vigna del Parroco". Con queste parole si identifica il vigneto più antico di Ruchè di Castagnole Monferrato, la vera culla della ripartenza di una storia destinata a tramandarsi ai posteri. E in questa definizione giace anche il tributo a Don Giacomo Cauda, il parroco protagonista del "miracolo" di salvezza del Ruchè. Proprio da quei filari, dopo paziente invecchiamento all'interno di pregiate essenze lignee, nasce da questo distillato una Riserva di grande complessità.

A Limited Edition. Point.

There are times when, in order to look to the future, it is necessary to go back where everything started. In the case of Ruchè, a unique Piedmontese vine that fate has miraculously preserved from disappearing, the place to look for bears the name of "Vigna del Parroco" (Priest's Vineyard). These words identify the oldest vineyard of Ruchè di Castagnole Monferrato, the true cradle of the restart of a story destined to be handed down to posterity. In this definition also lies the tribute to Don Giacomo Cauda, the priest protagonist of the "miracle" of saving Ruchè. From those very rows, after patient aging inside precious casks, a Reserve of great complexity is born from this distillate.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: bouquet ampio con intensi profumi floreali.
Caratteristiche: note di vaniglia, grande complessità con prolungata persistenza.
Tipologia: lungamente invecchiata in barriques, da vitigno Ruchè. **Abbinamento:** Cioccolato Fondente 80%.

Olfactory evaluation: *ample bouquet with intense floral aromas.*
Characteristics: *notes of vanilla, great complexity with prolonged persistence.*
Typology: *aged for a long time in barriques, Ruchè grape.* ***Pairing:*** *Dark Chocolate 80%.*

7.0 LE ORIGINI GRAPPA RISERVA IN CILINDRO - **CODICE A0661R** - 6X70CLX44°

Silver Medal "IWSC 2016" - Gold Medal "Alambicco d'Oro 2017" - Gold Medal "Wine Hunter 2018" - Gold Medal "Asia Import News 2018"
Silver Medal IWSC 2018 - "World Best Grappa 2018" - Best Gold "Alambicco d'Oro 2019" - Gold Medal "Wine Hunter 2019"
Gold Medal "ISW 2020" - Best Gold "Alambicco d'Oro 2020" - Gold Medal "Wine Hunter 2020" - Gold "Alambicco d'Oro 2021"
Bronze Medal "IWSC 2022" - Gold Medal "Grappa Award 2022" - Premio Mediterraneo Packaging 2023 - Primo, Premio Qualità Italia 2023

PUNTOZERO MAZZETTI

7.0 GRAPPA DI RUCHÈ BARRICATA

100% CRU

Sette Generazioni, Zero Chilometri. Punto

7.0 è il punto di ritorno e il punto di svolta, tutto in un'unica irresistibile Grappa. Lanciata in occasione dei 170 anni dell'azienda è una grappa ricercata e naturalmente profumata che "parla" attraverso i numeri. 7 le generazioni dei "Distillatori Mazzetti d'Altavilla", 7 i comuni nei quali maturano le uve di Ruché di Castagnole Monferrato. Zero i chilometri percorsi dalle vinacce di Ruché per raggiungere la Grapperia ed essere distillate in tutta la loro freschezza, Zero l'impatto ambientale degli impianti di produzione grazie all'uso di fonti energetiche rinnovabili. Un Distillato davvero pregiato e raro: la Grappa di Ruché Invecchiata. Vitigno unico per le sue 'esplosive' note profumate di rosa e viola, il Ruché esprime nell'invecchiamento i sentori di una Grappa ideale per una generazione curiosa ed esigente. Un nuovo life-style.

Seven generations, zero kilometers. Point

7.0 is the turning point, the point of change, all in an irresistible grappa. Launched on the 170th anniversary of the company is a special grappa with natural aromas and able to speak through numbers. 7 is the number of generations of Distillers of Mazzetti d'Altavilla, 7 is the number of local authorities where the Ruché grape of Castagnole Monferrato is grown. Zero is the number of kilometres the Ruché pomace has to travel to reach the grapperia and be distilled with all its freshness. Zero is the environmental impact of its production thanks to the renewable energy source. Its modern packaging, winks at tradition, it operates as a glamorous background to a fine and rare distillation: an aged Ruché Grappa. It is a unique vine due to its explosive hints of rose and violets, Ruché expresses through its ageing, scents of a grappa ideal for a curios and discerning generation. A new lifestyle.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: stupisce per gli ampi sentori floreali di Viola Mammola, tipica delle colline del nord-astigiano, gelsomino, fiori bianchi selvatici intensi (Prugnolo). **Caratteristiche:** sapore deciso e complesso, armonico, gradevolmente amabile con ottima persistenza aromatica. Intense note floreali e speziate. **Tipologia:** lungamente Invecchiata in barriques, da vitigno Ruché. **Abbinamento:** Tonda Gentile delle Langhe caramellata, torrone.

Olfactory evaluation: *surprising because of its many floral notes of Pansies, typical of the north Asti hills, Jasmine and Blackthorn.*
Characteristics: *a decisive and complex taste, harmonious, and pleasantly friendly with a good persistent scent. Flowery and spicy notes.*
Typology: *long ageing in barriques from Ruché pomace.* ***Pairing:*** *seasoned cheese, Piedmontese cheese "Toma delle Valli".*

7.0
CODICE A0661S
6X70CLX43°

IN CILINDRO
CODICE A0661
6X70CLX43°

BABY
CODICE A0661M
12X10CLX43°

7.0 50CL IN CILINDRO
CODICE A0661A
6X50CLX43°

PUNTOZERO MAZZETTI

3.0 GRAPPA GIOVANE

MORBIDA #COMEPIACEATE

Prendila Morbida. Punto—

Il tour sensoriale ispirato alla natura, al futuro e al coinvolgente richiamo verso una nuova generazione di (de)gustatori comincia con la versione "Morbida" della 3.0 che esprime dalla sua freschezza di sentori tutta la giovinezza di questo distillato. Una grappa chiara, di nome e di fatto. Chiara come la maggiore delle tre sorelle che rappresentano la settima generazione. Dal piglio trasparente e versatile, capace di mostrare caparbietà e determinazione, Chiara è la perfetta personificazione di questo Distillato dal profilo morbido e molto pulito che rimanda direttamente alle colline Patrimonio Unesco di Langhe-Roero e Monferrato dalle quali acquisisce i sentori floreali e fruttati. Piemonte puro, da assaporare.

Take it smoothly. Point—

The sensory tour inspired by nature, the future and the addictive appeal to a new generation of tasters, begins with the "Mild" version of 3.0 expressing the freshness of aromas throughout the youth of this distillate. A clear grappa, in name and in fact ... Chiara (the Italian female name that means "clear") as the eldest of three sisters who represent the seventh generation. Presenting a transparent and flexible look, able to show willfulness and determination, Chiara is the perfect personification of this distillate characterized by a very clean profile that evokes directly the hills of Langhe-Roero and Monferrato Unesco Heritage from which captures the floral and fruity scents. Piedmont pure, to be enjoyed.

Note degustative— Tasting notes

Valutazione olfattiva: delicata, fine e sottile. Sentori freschi di fiori bianchi e lievi fragranze di mollica di pane.
Caratteristiche: morbida, pulita, con note erbacee, sentori di fiori di prato e frutta a pasta bianca (banana, pesca bianca).
Tipologia: giovane, morbida. **Abbinamento:** formaggi stagionati, toma piemontese delle valli.

Olfactory evaluation: *delicate, refined. Scents of white flowers and hints of freshly baked bread.*
Characteristics: *oft, clean, grassy hints and white fruits (bananas, white peaches).*
Typology: *young, soft.* ***Pairing:*** *caramelized Tonda Gentile hazelnut from Langhe, nougat.*

3.0 MORBIDA
CODICE A0673
6X70CLX40°

IN CILINDRO
CODICE A0673A
6X70CLX40°

100 CL
CODICE A0676
6X100CLX40°

BABY
CODICE A0673M
12X10CLX40°

PUNTOZERO MAZZETTI

3.0 GRAPPA BARRICATA

INVECCHIATA #COMEPIACEATE

Prenditi il tuo tempo. Punto—

Elegante, armonica, raffinata. Il suo portamento è amabile fin dal primo impatto. Una Grappa? La 3.0 Invecchiata si pone gentile all'olfatto e al palato, incarnando una personalità gentile e ammaliatrice. Il suo equilibrio è capace di conquistare i più diffidenti mostrandosi sorridente e ponendosi con un nobile atteggiarsi. Una grappa sì, ma anche una donna!
Non sono forse, queste, caratteristiche di Elisa, la più giovane delle sorelle che costituiscono la 7ª generazione di "distillatrici"?
La 3.0 Invecchiata è dunque una grappa comunicatrice, che coinvolge il degustatore con il suo profilo educato, per trasmettergli tutta la ricchezza che la natura le ha dato attraverso l'attenta distillazione delle vinacce e il riposo nelle botti di legni pregiati.

Take your time. Point—

Elegant, harmonious and refined. It presents itself as warm, from the start. A Grappa? The 3.0 Invecchiata is gentle to the nose and to the palate, showing a soft and warm personality. Its balance is capable of winning over even the most hard hearted showing itself to be fun but with noble character. It is a Grappa but also a woman! Aren't these, perhaps, the characteristics of Elisa, the youngest of the sisters who make up the seventh generation of distillers? The 3.0 Invecchiata is therefore a communicating grappa, which engages its tasters with its educated profile, to transmit all its richness which nature has given it through its careful distillation of pomaces and its ageing in fine wood casks.

Note degustative— Tasting notes

Valutazione olfattiva: equilibrata, raffinata. Profumi persistenti con note di burro di cacao e vaniglia dolce.
Caratteristiche: aromi che ricordano la pasta di mandorla e la frutta secca non tostata (pistacchio non tostato).
Tipologia: invecchiata in barriques. **Abbinamento:** pasticceria secca.

Olfactory evaluation: *balanced, refined. Scents consistent with cocoa butter and sweet vanilla.*
Characteristics: *almond paste and un-roasted nut aromas (pistacchio nuts, un-roasted)*
Typology: *aged in barriques.* ***Pairing:*** *biscuits.*

3.0 BARRICATA
CODICE A0674
6X70CLX40°

IN CILINDRO
CODICE A0674A
6X70CLX40°

100 CL
CODICE A0677
6X100CLX40°

BABY
CODICE A0674M
12X10CLX40°

PUNTOZERO MAZZETTI

3.0 GRAPPA RISERVA

ALTOGRADO #COMEPIACEATE

Prendila con forza. Punto—

Grintosa, incontenibilmente determinata e, allo stesso tempo, di piacevole incontro al naso, come al palato. La 3.0 Altogrado si presenta così: impetuosa nella sua struttura ma anche equilibrata, armonica, grazie a un invecchiamento assai duraturo che le conferisce credibilità e maturità, oltre a una personalità amabile. Maturità e fermezza contraddistinguono la personalità 3.0 di Silvia, rappresentante della settima generazione che meglio interpreta il carattere deciso di questo Distillato ad Altogrado (51,4% Vol.) nel quale lo slancio viene ben accompagnato da uno spiccato garbo. Unica fra i Distillati di Mazzetti d'Altavilla nella sua gradazione superiore, la 3.0 Altogrado rappresenta la vittoria della grappa come prodotto capace di comunicare, grazie al suo elevato contenuto alcolico, la composita essenza aromatica derivante niente meno che da madre natura.

Take it strongly. Point—

Strong, uncontainable determination and at the same time, pleasant on the nose as to the palate. The 3.0 Altogrado presents itself like this: impetuous in its structure but also balanced and harmonious thanks to its long aging which gives it credibility and maturity as well as a friendly personality. 3.0 Altogrado is Silvia, one of the representatives of the seventh generation who portrays the decisive character of this high grade distillation (51,4%) showing itself to be in good taste. Unique within the Mazzetti d'Altavilla distillations because of its high alcohol content, 3.0 Altogrado represents the victory of the grappa as a product capable of communicating, even in its alcohol content, its composition of herbal essences comes from nothing less than nature.

Note degustative— Tasting notes

Valutazione olfattiva: armonica, elegante. Piacevole combinazione fra spezie e tabacco. Gentile nonostante il superiore grado alcolico. Sentori fruttati lunghi e persistenti. **Caratteristiche:** strutturata e armonica. Si riconoscono note di frutta secca con predominanza di noce, mandorla tostata e prugna secca. Note vanigliate date dall'invecchiamento. **Tipologia:** lungamente invecchiata in barriques. **Abbinamento:** uvetta passa.

Olfactory evaluation: *harmonious, elegant. Pleasant combination between spices and tobacco. Not too strong, despite its high alcohol content. Long and persistent fruit scents.* ***Characteristics:*** *structured and harmonious. Notes of dried fruit and hazelnut, toasted almonds and prunes. Vanilla notes due to its ageing.* ***Typology:*** *Long aging in barriques.* ***Pairing:*** *raisins.*

3.0 ALTOGRADO
CODICE A0675
6X70CLX51.4°

IN CILINDRO
CODICE A0675A
6X70CLX51.4°

BABY
CODICE A0675M
12X10CLX51,4°

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

BARREL FINISH

La grappa, dopo molte botti trascorse in terre lontane

La distillazione è un'arte antica che si è sviluppata con percorsi differenti nei vari angoli del mondo.
Tradizioni che si sono consolidate nel tempo diventando parti integranti dei territori nei quali sono nate e divenute "iconiche".
Basti citare i whiskey o i noti vini aromatizzati come il Porto, lo Sherry o il pur piemontese Vermouth di Torino,
che ben convive da oltre due secoli con il ricco patrimonio di grappe locali. Cosa accade quando l'invecchiamento di specifiche grappe
di Mazzetti d'Altavilla viene perfezionato all'interno di botti precedentemente utilizzate per questi altri distillati e vini aromatizzati?
Certamente nascono connubi sensoriali interessanti, tutti da scoprire.

Grappa, after many barrels spent in faraway Lands

Distillation is an ancient art that has developed with different paths in the various corners of the world.
Traditions that have consolidated over time, becoming integral parts of the territories in which they were born and become 'iconic.'
Think of the whiskeys or the well-known aromatized wines such as Porto, Sherry... or even the Piedmontese Vermouth of Turin,
which has been living together with the rich heritage of local grappas for over two centuries. What happens when the ageing of specific
Mazzetti d'Altavilla Grappas ends in barrels previously used for these other spirits and aromatized wines?
Certainly, interesting sensorial combinations are born, all to be discovered.

1820/21 GRAPPA DI MOSCATO PORTO BARREL FINISH

Dedicata a una vendemmia leggendaria

Tutto nacque da una vendemmia di eccezionale qualità. Accadeva nel 1820 quando le uve dell'area di Porto furono di bontà impareggiabile così da originare una grande richiesta di quel nettare. Domanda che, negli anni successivi, potè essere soddisfatta solo attraverso l'aggiunta di acquavite al mosto in fermentazione. Ecco il Porto, un vino aromatizzato che oggi incontra la grappa morbida per eccellenza del Piemonte: quella di Moscato. Quest'ultima invecchia almeno dodici mesi in essenze lignee pregiate e la stagionatura viene perfezionata all'interno di botti già usate per il Porto, donando profumi e aromi davvero interessanti.

Dedicated to a legendary harvest

It all started with a harvest of exceptional quality. It happened in 1820, when the grapes of the Porto area were of incomparable tastiness, giving rise to a great demand for that nectar. A demand that, in the following years, could only be satisfied through the addition of spirit to the fermenting must. Here is the Porto, an aromatized wine that today meets the soft grappa par excellence of Piedmont: that of Moscato. This one ages at least twelve months in fine woods then the seasonings ends in barrels already used for Porto, giving really interesting scents and aromas.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: fiori estivi. **Caratteristiche:** note fruttate intense e morbide. **Tipologia:** grappa da vitigno moscato invecchiata in barriques con perfezionamento finale in botti precedentemente usate per il Porto. **Abbinamento:** torta al Cioccolato.

Olfactory evaluation: *summer flowers.* ***Characteristics:*** *intense and aromatic fruity notes.* ***Typology:*** *moscato grappa aged in barriques with final refinement in barrels previously used for Porto.* ***Pairing:*** *chocolate cake.*

1820-21 - GRAPPA DI MOSCATO PORTO BARREL FINISH IN CILINDRO - **CODICE A3113** - 6X50CLX43°

Gold Medal "Wine Hunter 2019" - Best Aged, World's Best Grappa e World's Best Grappa Design "World Grappa Awards 2019"
Bronze Medal "IWC 2019" - Gold Medal "Wine Hunter 2020" - Silver Medal "Grappa Award 2024"

1789 GRAPPA DI BAROLO BOURBON BARREL FINISH

Dedicata al reverendo Elijah Craig

Nell'anno 1789 si attribuiva per la prima volta il nome Bourbon ad un Whiskey. Oggi Mazzetti d'Altavilla abbina quel "simbolo" americano a un distillato nobile delle colline piemontesi, la Grappa di Barolo. Lasciato in invecchiamento per oltre diciotto mesi in barrique di Rovere, il distillato di Langa assume così le caratteristiche di colore, profumi e aromi tipiche di una Riserva, evidenziando sentori speziati, di tostatura e di frutta secca. È a questo punto che la Grappa di Barolo viene infatti trasferita all'interno di botti utilizzate in precedenza per l'invecchiamento del Bourbon Whiskey per incontrarne tutto il fascino sensoriale.

Dedicated to the Reverend Elijah Craig

In the year 1789 the name Bourbon was attributed for the first time to a Whiskey. Today Mazzetti d'Altavilla pairs that American 'symbol' with a noble distillate of the Piedmontese hills, the Grappa di Barolo. Left aging for over eighteen months in oak barriques, the Langa distillate thus assumes the characteristics of colour, scent, and aroma typical of a Reserve, highlighting spicy, roasted, and dried fruit hints. It is at this point that the Grappa di Barolo is in fact transferred into barrels previously used for the ageing of Bourbon Whiskey to meet all its sensorial charm.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: sfumature di tabacco. **Caratteristiche:** note spiccatamente speziate che rimandato al Nebbiolo e al Bourbon.
Tipologia: grappa da vitigno Nebbiolo da Barolo invecchiata in barriques con perfezionamento finale in botti precedentemente usate per il Bourbon Whiskey. **Abbinamento:** cioccolato con nocciole.

Olfactory evaluation: *nuances of tobacco.* ***Characteristics:*** *distinctly spicy notes that refer to Nebbiolo and Bourbon.*
Typology: *grappa of Nebbiolo of Barolo area, aged in barriques with final refinement in barrels previously used for Bourbon Whiskey.*
Pairing: *Chocolate with hazelnuts.*

1789 - GRAPPA DI BAROLO BOURBON BARREL FINISH IN CILINDRO - **CODICE A3111** - 6X50CLX43°

Silver Medal "Alambicco d'Oro 2022"

1587 GRAPPA DI BRACHETTO SHERRY BARREL FINISH

Dedicata al Corsaro Francis Drake

Nel 1587 il leggendario navigatore Francis Drake fece irruzione nella baia di Cadice, vi affondò la flotta spagnola e fuggì dopo aver caricato ben 2.900 barili di Sherry. Fu considerato il colpo di quel secolo.
Sono passati oltre quattrocento anni e oggi Mazzetti d'Altavilla dedica all'allora corsaro della regina d'Inghilterra una pregiata Grappa che termina l'invecchiamento proprio in botti precedentemente utilizzate per l'affinamento dello Sherry.
Il distillato selezionato (2.900 le bottiglie, come i barili di Francis Drake) è di Brachetto e gode di uno speciale "Sherry Finish" che conferisce note aromatiche e fruttate.

Dedicated to the Corsair Fransic Drake

In 1587 the legendary sea captain Francis Drake raided the Bay of Cadiz, sank the Spanish fleet, and fled after loading 2,900 barrels of Sherry. It was considered the coup of that century. More than four hundred years have passed and today Mazzetti d'Altavilla dedicates to the then privateer of the Queen of England a fine Grappa that finishes its aging in barrels previously used for refining Sherry. The selected distillate (2,900 bottles, like the barrels of Francis Drake) is of Brachetto and has a special 'Sherry Finish' that gives aromatic and fruity hints.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: nuances di uva e frutta passita. **Caratteristiche:** aromi decisamente fruttati con buona persistenza.
Tipologia: grappa da vitigno Brachetto invecchiata in barriques con perfezionamento finale in botti precedentemente usate per il Sherry.
Abbinamento: frutta secca e passita.

Olfactory evaluation: *nuances of grapes and dried fruit.* ***Characteristics:*** *evident fruity aromas with good persistence.*
Typology: *Brachetto grappa aged in barriques with final refinement in casks previously used for Sherry.*
Pairing: *dried fruit and grapes.*

1587 - GRAPPA DI BRACHETTO SHERRY BARREL FINISH IN CILINDRO - **CODICE A3112** - 6X50CLX43°

Red Medal "Wine Hunter 2020" - Gold Medal "Alambicco d'Oro 2023"

1786 GRAPPA DI MOSCATO VERMOUTH DI TORINO B. FINISH

Dedicata alla città di Torino

Fra i vini liquorosi aromatizzati più gloriosi in Piemonte figura il Vermouth di Torino. A ben oltre 200 anni da quell'invenzione (1786), il Vermouth incontra anche l'aromaticità della Grappa tipicamente morbida del Piemonte. Fruttata, amabile e profumata, questa Grappa di Moscato invecchia in essenze lignee di pregio per almeno dodici mesi per poi essere messa a riposo in botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento del Vermouth di Torino. Le alchimie si fondono e la varietà di sentori derivanti anche dal variegato patrimonio di erbe e piante regionali, lascia un segno inconfondibilmente piacevole.

Dedicated to the city of Turin

Among the most glorious flavoured fortified wines in Piedmont is the Vermouth di Torino. Well over 200 years after that invention (1786), the Vermouth also meets the aromaticity of the typically soft Grappa of Piedmont. Fruity, sweet, and fragrant, this Moscato Grappa ages in fine woods for at least twelve months before being put to rest in barrels previously used for the ageing of Vermouth di Torino. The alchemies merge and the variety of hints deriving also from the variegated heritage of regional herbs and plants leaves an unmistakably pleasant mark.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: note floreali e vegetali intense. **Caratteristiche:** aromi di frutta matura con lievi sentori erbacei. **Tipologia:** grappa da vitigno Moscato invecchiata in barriques con perfezionamento finale in botti precedentemente usate per il Vermouth di Torino. **Abbinamento:** pasticceria secca.

Olfactory evaluation: *intense floral and vegetable notes.* ***Characteristics:*** *aromas of ripe fruit with slight herbaceous hints.* ***Typology:*** *Moscato grappa aged in barriques with final refinement in barrels previously used for Vermouth di Torino.* ***Pairing:*** *dry pastries.*

1786 - GRAPPA DI MOSCATO VERMOUTH DI TORINO BARREL FINISH IN CILINDRO - **CODICE A3110** - 6X50CLX43°

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

SPECIAL BLEND & RISERVE

Patrimonio di Famiglia

Nessuno può sostituirsi al tempo e al suo lento trascorrere. Così come la pazienza è la virtù dei forti, l'attesa è il valore insostituibile delle Riserve Mazzetti d'Altavilla. Alleate del tempo sono le fondamentali e pregiate essenze lignee che portano note complesse e rendono la degustazione semplicemente sublime. L'ampio mondo delle Riserve è popolato anche da connubi ineguagliabili fra vitigni piemontesi. Questi distillati costituiscono infatti molto più di una semplice "miscela": appaiono come l'incontro rigorosamente studiato fra profumi complici e capaci di esaltarsi vicendevolmente e tra aromi in grado di rafforzare e nobilitare ancor più la "poesia" gustativa.

Family Heritage

No one can replace time and its slow flow. Just as patience is the virtue of the strong, waiting is the irreplaceable value of the Reserves by Mazzetti Altavilla. Allies of time are the fundamental and precious wooden essences that bring complex notes and make the tasting simply sublime. Incomparable combinations of Piedmontese vines also populate the vast world of the Reserves. These distillates are in fact much more than a simple "mixture": they appear as the strictly pursued meeting of complicit perfumes and aromas able to strengthen and ennoble even more the tasting "poetry".

GRAPPA INTESA

Grappa Barricata Brachetto & Dolcetto Lungamente invecchiata in barriques di Rovere di Troncais

Consigliata a chi ama i profumi del Monferrato

L'intesa fra due vitigni rossi dell'Alto Monferrato come il Dolcetto e il Brachetto si sviluppa in modo dirompente. La liaison è intensa e riporta le caratteristiche di due vitigni rossi "tenaci" che esprimono l'essenza delle colline dell'Alto Monferrato sui quali crescono e "concentrano" i profumi delle loro terre. Dalle irte colline alla Barricaia di Famiglia, dove le grappe dei due vitigni si "ingentiliscono" grazie alla stagionatura, a temperatura naturale, in piccoli carati di Rovere di Tronçais.

Suggested to those who love the scents of Monferrato

The cordial entente between two Alto Monferrato red grapes like Dolcetto and Brachetto is wonderful. The intense combination brings out the characteristics of these two red "tenacious" grapes expressing the scents of the hills of Alto Monferrato, "concentrating" all the perfumes of their land while growing. From the steep hills... to the Ageing Cellar where the grappas of the two grapes "soften" thanks to ageing, at natural temperature, in small Tronçais oak barrels.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: intensa, complessa, persistente.
Caratteristiche: decisa, armonica, vigorosa con note floreali (di reminiscenza rosea), fruttate (frutti rossi di bosco) e speziate.
Tipologia: lungamente invecchiata in barriques di Rovere di Troncais, da vitigni Brachetto e Dolcetto. **Abbinamento:** formaggio caprino.

Olfactory evaluation: *intense, complex, persistent.*
Characteristics: *powerful, harmonic with strong floral scents (rosy recollection), fruity (red wild berries) and spicy.*
Typology: *long aged in Troncais barriques from grapes of Brachetto and Dolcetto.* ***Pairing:*** *goat cheese.*

INTESA - **CODICE A3131** - 6X70CLX43°

GRAPPA INCONTRO

Grappa Barricata Barbaresco & Barolo lungamente invecchiata in barriques di Rovere di Fontainebleau

Consigliata a chi ama i profumi delle Langhe

Dove ci incontriamo? E se fosse in Langa? Da questa terra
provengono le vinacce dei più apprezzati Nebbioli, quelli utilizzati per dare origine al Barolo
e al Barbaresco. La fusione di queste due grappe, dopo il lungo invecchiamento "solitario"
nella Barricaia di Mazzetti d'Altavilla, crea un blend che è vera poesia delle colline piemontesi,
patrimonio dell'Umanità. Un Distillato davvero "In", dal profilo armonioso,
grazie anche all'invecchiamento in Rovere di Fontainebleau.

Suggested to those who love the scents of Langhe

Where do we meet? What about Langa? The most valued grapes of Nebbiolo, the base of Barolo
and Barbaresco wines, come from this historial land. The fusion of these two grappas
after their "solitary" long ageing in the Barriques of Mazzetti d'Altavilla
creates the blend which brings you the real poetry of the Monferrato hills, heritage of Humanity.
A truly "In" Distillate, with harmonious character, thanks to the ageing in Fontainebleau Oak.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: equilibrata e con profumi persistenti. **Caratteristiche:** sentori fruttati (nocciola, mandorla) e lievemente speziati.
Tipologia: lungamente invecchiata in barriques di Rovere di Fontainebleau, da vitigni Nebbiolo da Barolo e Nebbiolo da Barbaresco.
Abbinamento: pasta di noci, nocciole tostate.

Olfactory evaluation: *balanced with persistent perfumes.* ***Characteristics:*** *fruity scents (hazelnuts and almonds) and gently spiced.*
Typology: *long aged in Fontainebleau barriques from grapes of Nebbiolo of Barolo and Nebbiolo of Barbaresco.*
Pairing: *walnut paste and roasted hazelnuts.*

INCONTRO - **CODICE A3130** - 6X70CLX43°

5 Grappoli "Bibenda 2017" - Platinum Medal "Wine Hunter 2019" - 5 grappoli "Bibenda 2020" - Gold Medal "Wine Hunter 2020 "
Gold Medal "ISW 2020" - Gold Medal "Alambicco d'Oro 2021" - 5 grappoli "Bibenda 2022" - Gold Medal "Grappa Award 2022"

RISERVA SEGNI

Grappa Riserva di Dolcetto & Barolo invecchiata 5 anni in Barriques di 6 diverse essenze lignee

Dedicata a Franco Mazzetti

Dal connubio fra il lento invecchiamento di questa speciale Grappa Piemontese e l'utilizzo di sei differenti essenze lignee che compongono ognuna delle botticelle di ciascuna batteria per l'invecchiamento, nasce Segni, la Grappa di Tradizione che rappresenta la più sublime liaison tra la paziente stagionatura della Grappa Piemontese e l'esperienza accumulata dalla Famiglia Mazzetti nella produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Segni è una Grappa aromatica che segue un processo produttivo singolare il quale prevede il progressivo travaso del liquido attraverso sei botticelle di capacità decrescente - da 100 a 10 litri - e di altrettanti differenti legni: rovere, castagno, frassino, ciliegio, gelso, ginepro. Il risultato è la concentrazione dei tanti e distinti aromi dei diversi legni che esprimono il delicato equilibrio fra morbidezza e carattere. Segni possiede il corpo di una grande grappa invecchiata dalla quale affiorano puntuali sentori di marasca, mora, vaniglia ed erbe aromatiche. Con il suo paziente invecchiamento e i suoi profumi ed aromi, questa Grappa incarna appieno la filosofia produttiva della Famiglia Mazzetti, votata da quasi duecento anni alla qualità.

Dedicated to Franco Mazzetti

Segni takes origin thanks to the combination of the long ageing of this special Grappa with the use of six different types of wood that form the batteries of barrels utilized for the ageing. This grappa best represents the liaison between the patient aging of the Piedmontese Grappa and the experience gained by the Mazzetti Family in the production of the Traditional Balsamic Vinegar of Modena. Segni is an aromatic Grappa that follows a unique production process which provides the progressive transfer of the liquid through six barrels of descending capacity - from 100 to 10 liters - and of different woods tao: oak, chestnut, ash, cherrywood, mulberry and juniper. The result is the concentration of many and distinct flavors of the different woods that express the delicate balance between softness and temperament. Segni owns the body of an important aged grappa from which emerge scents of cherry, mulberry, vanilla and aromatic herbs. With its patient aging and its perfumes and aromas, this Grappa perfectly represents the production philosophy of the Mazzetti Family, devoted since almost 200 years to the quality.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: complessa, elegante, da meditazione, rilevante struttura e autorevolezza. **Caratteristiche:** persistente, armonica, marcate note di marasca, mora, vaniglia ed erbe aromatiche, aromi legati alle diverse essenze lignee utilizzate per il lungo invecchiamento. **Tipologia:** lungamente invecchiata in botticelle di sei legni diversi e di capacità differenti, da vitigni di Dolcetto e Barolo. **Abbinamento:** pasta di mandorle, marzapane e cioccolato extra fondente 90%. **Abbinamento Sigaro:** con questa grappa ci piace pensare ad un sigaro italiano delle grandi occasioni, capace di far vivere momenti di puro piacere per i sensi. Un sigaro dall'aroma ricco e generoso, con uno spiccato carattere incisivo e corposo, datogli da lungo invecchiamento e altissima selezione delle foglie.

Olfactory evaluation: *rich, elegant, to reflect, significant structure and prestige.* ***Characteristics:*** *persistent, harmonious, with notes of cherry, blackberry, vanilla and aromatic herbs, aromas of different essenced woods used for long ageing.* ***Typology:*** *long aged in small barrels of different wood and capacities, from pomace of Dolcetto e Barolo.* ***Pairing:*** *almond paste, marzipan and dark chocolate 90%.* ***Matching cigar:*** *with this grappa we like to think of an Italian cigar for special occasions, able of making you experience moments of pure pleasure for the senses. A cigar with a rich and generous aroma, with a markedly incisive and full-bodied character, received by long ageing and very high selection of the leaves.*

RISERVA SEGNI
CODICE A0647S
4X70CLX43°

IN CASSETTA
CODICE A0647
2X70CLX43°

BABY
CODICE A3140M
12X10CLX43°

Silver Medal "Les Citadelles du Vin 2016" - Gold Medal "Alambicco d'Oro 2016" - 5 grappoli "Bibenda 2017" - Gold Medal "Wine Hunter 2018"
5 grappoli "Bibenda 2021" - Gold Medal "Spirits Selection By Concours Mondiale De Bruxelles" 2023 - Guida Falstaff 2023
5 grappoli "Bibenda 2023" - Silver Medal "Grappa Award 2024"

RISERVA GAIA

Grappa Riserva Moscato & Cortese invecchiata in barricaia di Famiglia per più di 18 mesi

Dedicata alle nuove generazioni

Dedicata a una delle più giovani rappresentanti della famiglia Mazzetti, questa Riserva si colloca nell'olimpo della morbidezza delle grappe. Il Moscato conferisce note di estrema aromaticità, unite a bouquet che ricordano i prati estivi in fiore. Inutile sottolineare che l'ampio invecchiamento, superiore ai 18 mesi in botti di selezionate essenze lignee, accentua il profilo gentile di una Grappa consigliata agli amanti della mordidezza.

Dedicated to the new generations

Dedicated to one of the youngest members of the Mazzetti family, this Reserve places itself in the Olympus of Grappa's tenderness. Moscato grapes gives out extremely aromatic notes, melted in a bouquet recalling flowering summer meadows. No need to remember that the extended ageing, above 18 months in selected barrels, emphasize the gentle character of a Grappa recommended even to the most timorous.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: aroma elegante e sottile, strutturata. **Caratteristiche:** note dolci e fruttate e fini sentori erbacei, con note agrumate di arancia e mandarino. **Tipologia:** lungamente invecchiata in barriques, da vitigni Moscato e Cortese. **Abbinamento:** bônet al cioccolato. **Abbinamento Sigaro:** sigaro italiano dal carattere deciso che, insieme a note di legno, noci e mandorle, si presenta con l'aroma intenso del Kentucky, caratterizzato da punte leggermente piccanti. Con un carattere carico, forte, saziante e di personalità.

Olfactory evaluation: *elegant and subtle aroma, structured.* ***Characteristics:*** *sweet and fruity notes and herbaceous scents, with citric notes of orange and mandarin.* ***Typology:*** *long ageing in barriques, from grapes of Moscato and Cortese.* ***Pairing:*** *chocolate bônet.* ***Matching cigar:*** *a strong character Italian cigar which, together with woody, nuts and almond notes, offers the intense Kentucky aroma, with light spicy hints. Strong, full-bodied, satisfying with its personality.*

RISERVA GAIA
CODICE A0544S
4X70CLX43°

IN CASSETTA
CODICE A0544
2X70CLX43°

BABY
CODICE A3138M
12X10CLX43°

Silver Medal "ISW 2016" - 5 grappoli "Bibenda 2020" - Red Medal "The Wine Hunter 2020"- Guida Falstaff 2023
Gold Medal "Alambicco d'Oro 2024" - 5 Grappoli "Bibenda 2025"

RISERVA 18.46

Grappa Riserva Barbera & Dolcetto invecchiata in barricaia di Famiglia per più di 18 mesi

Dedicata alle nostre origini

Era il 1846 quando nacque la grapperia di Famiglia Mazzetti in Monferrato.
E 18 sono anche i mesi che trascorrono prima dell'estrazione dalle botti di questa Riserva
che proviene dalla batteria di invecchiamento numero 46. Perfette coincidenze numeriche caratterizzano
questo fine Distillato ottenuto dalle vinacce dei "rossi" Barbera e Dolcetto, fusi per creare un blend,
in una perfetta sospensione, tutta da gustare, fra i profili secco e aromatico.

Dedicated to our roots

It was 1846 when the Mazzetti Family distillery was opened in Monferrato.
And 18 are the months to wait before we take this Reserve out of the barrels
from ageing battery number 46. Perfect numerical coincidences,characterizing this fine Spirit
obtained from red Barbera and Dolcetto pomace, joined to create the blend, the unique
and perfect match, between the dry and totally fruity flavours.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: profumo intenso e morbido, con note fruttate. **Caratteristiche:** Ambrata e aromatica, con sentori di mandorla e frutti rossi e nuances di tabacco. **Tipologia:** lungamente invecchiata in barriques, da vitigni di Barbera e Dolcetto. **Abbinamento:** cioccolato fondente rigorosamente 80%. **Abbinamento Sigaro:** un italiano intenso, caratterizzato da una fascia di tabacco Kentucky americano e una lunga stagionatura, con un carattere forte ed un gusto intensamente amaro dove sono molto percepibili le note di legno e di pepe.

Olfactory evaluation: *intense and soft perfume with fruity notes.* ***Characteristics:*** *amber coloured and aromatic, with scents of almond, red berries and nuances of tobacco.* ***Typology:*** *long ageing in barriques, from grapes of Barbera and Dolcetto.* ***Pairing:*** *dark chocolate 80% .* ***Matching cigar:*** *an Intense italian cigar, with American Kentucky tobacco and a long ageing, a strong cigar with a strong bitter taste where wood and pepper are noticeable.*

RISERVA 18.46
CODICE A0532S
4X70CLX43°

IN CASSETTA
CODICE A0532
2X70CLX43°

BABY
CODICE A3142M
12X10CLX43°

Silver Medal "Grappa Award 2023" - Guida Falstaff 2025

RISERVA VITAE

Grappa Riserva Grignolino & Ruché invecchiata in barricaia di Famiglia per più di 18 mesi

Dedicata al Monferrato

Vitae è la Riserva che riassume due vitigni caratteristici del Monferrato
e assai peculiari. Forse non tutti hanno sorseggiato Grignolino o Ruché,
tesori vitivinicoli racchiusi in un territorio ristretto ma assai generoso. Due "rossi" autoctoni
dalle cui vinacce si ottengono due grappe secche e uniche per il patrimonio floreale
che esprimono, reso ancora più nobile dall'invecchiamento per oltre 18 mesi
all'interno di essenze lignee pregiate.

Dedicated to Monferrato

Vitae is the Reserve that summarizes two characteristic
and extremely peculiar grapes from Monferrato. Not everyone has sipped Grignolino or Ruché...
wine treasures kept in a limited but extremely generous territory.
Two native "red" grapes from whose pomace we obtain dry and unique Grappa
with expressive floral essences, becoming even more nobile from more
than 18 month ageing in barrels of fine wood.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: profumazione impetuosa e persistente con sentori floreali di viola. **Caratteristiche:** colore ambrato, grappa secca ma amabile. Sentori di fiori di campo e di melograno. **Tipologia:** lungamente invecchiata in barriques, da vitigni Grignolino e Ruché. **Abbinamento:** tiramisù alla rosa canina. **Abbinamento Sigaro:** un italiano non troppo corposo, un sigaro armonioso con un profumo composto da note lignee e di frutta che lo rendono nel complesso un sigaro amabile e stimolante.

Olfactory evaluation: *strong and persistent fragrances with floral scents of violet.* ***Characteristics:*** *amber colour, dry but pleasant grappa. Scents of flowers of a field of pomegranate.* ***Typology:*** *long ageing in barriques, from grapes of Grignolino and Ruché.* ***Pairing:*** *dog-roset tiramisù.* ***Matching cigar:*** *an italian medium-bodied cigar, an harmonic one with the scents of the fruity woods making it a sweet, inspiring cigar. Where wood and pepper are noticeable.*

RISERVA VITAE
CODICE A0630S
4X70CLX43°

IN CASSETTA
CODICE A0630
2X70CLX43°

BABY
CODICE A3141M
12X10CLX43°

Gold Medal "Alambicco d'Oro 2021"

RISERVA ALBA

Grappa Riserva Barolo & Erbaluce invecchiata in barricaia di Famiglia per più di 18 mesi

Dedicata alla città di Alba

Dedicata alla città incastonata fra le colline delle Langhe,
questa Riserva trae la sua solennità dal gotha dei vini rossi piemontesi. Parliamo del Barolo,
le cui vinacce di Nebbiolo ottenute sui pendii di una ristretta e privilegiata area
del celebre vino, si fondono con le note vivaci e leggermente erbacee di un vitigno bianco
tipico delle colline del Canavese: l'Erbaluce. Un intenso invecchiamento
in botti pregiate dona complessità a un distillato assolutamente da "meditazione".

Dedicated to the city of Alba

*Dedicated to the Town nestled in the Langhe hills,
this Reserve brings solemnity and prestige of the Piedmontese red vines.
We mean Barolo, whose Nebbiolo grapes are grown on the steep slopes of
a limited area melt with the fresh, herbaceous notes of a white grape, typical
of Canavese hills: Erbaluce. An intense ageing in fine barrels gives complexity
to pure "meditation" spirit*

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: profumo armonico e persistente. **Caratteristiche:** colore ambrato e piacevole secchezza
con sovrapposizione di note di frutta secca e frutta estiva. **Tipologia:** lungamente invecchiata in barriques, da vitigni Nebbiolo da Barolo
ed Erbaluce. **Abbinamento:** torrone con nocciola. **Abbinamento Sigaro:** un italiano dal carattere particolarmente equilibrato
e al tempo stesso corposo ed appagante, conferito da una lunga maturazione con una fascia di tabacco Kentucky Italiano
che gli dona carattere deciso e un aroma ricco e persistente.

Olfactory evaluation: *harmonic and persistent perfume.* ***Characteristics:*** *amber coloured and enjoyable dryness with overly notes
of dry fruits and summer fruits.* ***Typology:*** *long aging in barriques, from grapes of Barolo and Erbaluce.* ***Pairing:*** *torrone and hazelnuts.*
Matching cigar: *an italian cigar balanced and full-bodied thanks to a long ageing with Italian Kentucky tobacco giving it a firm character
and a rich, persistent aroma.*

RISERVA ALBA
CODICE A0562S
4X70CLX43°

IN CASSETTA
CODICE A0562
2X70CLX43°

BABY
CODICE A3143M
12X10CLX43°

Gold Medal "Alambicco d'Oro 2021" - 5 grappoli "Bibenda 2022" - 5 grappoli "Bibenda 2023"

RISERVA INCANTO

Grappa Riserva Barbaresco&Barbaresco invecchiata in barricaia di Famiglia per più di 18 mesi

Dedicata alla Torre di Barbaresco

Così come per il vino Nebbiolo,
prodotto nell'area della nota denominazione "Barbaresco",
anche la Grappa ottenuta da quelle vinacce acquisisce durante l'invecchiamento note ampie
e raffinate. Un vero "incanto" per i sensi, fortemente coccolati da questo Distillato,
l'unico fra le Riserve Mazzetti d'Altavilla ad essere di singolo vitigno.

Dedicated to the Barbaresco Tower

As for Nebbiolo wine, produced in the famous Denomination "Barbaresco",
the Grappa obtained from those pomaces earns wide and refined notes with ageing.
A real Incanto "fascination" for senses, intensely pampered by this Spirit,
the only onein the Mazzetti House's Riserva to come
from a single grape variety.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: ampia, equilibrata. **Caratteristiche:** ambrata, aroma fine e ampio (note di miele).
Tipologia: lungamente invecchiata in barriques, unicamente da vitigno Nebbiolo da Barbaresco.
Abbinamento: cioccolato fondente 70%. **Abbinamento Sigaro:** un italiano fatto a mano, caratterizzato da un aroma ricco, intenso e molto persistente, con un carattere unico e una forza ben equilibrata.

Olfactory evaluation: *wide, balanced.* ***Characteristics:*** *amber grappa with a fine and generous aromatic profile (with hints of sweet honey).* ***Typology:*** *long ageing in barriques, only from the grapes Nebbiolo of Barbaresco.*
Pairing: *dark chocolate 70%.* ***Matching cigar:*** *a hand made italian cigar, with a rich, deep and persistent aroma, a one of a kind character and a well balanced strength.*

RISERVA INCANTO
CODICE A0445S
4X70CLX43°

IN CASSETTA
CODICE A0445
2X70CLX43°

BABY
CODICE A3139M
12X10CLX43°

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

BRANDY ITALIANO

Il Brandy Italiano Mazzetti

La tradizione della distillazione del vino è di casa presso Mazzetti d'Altavilla da almeno un secolo. Già nella prima metà del Novecento vi erano tracce di partite di vino italiano che venivano lavorate nella distilleria di Altavilla Monferrato per riposare successivamente nella locale Cantina di Invecchiamento e dare nel tempo origine a distillati dal bouquet ricco e dall'evidente persistenza pronti per diventare gocce da meditazione. Oggi come allora la selezione di Brandy Italiani è ricca di proposte interessanti che si differenziano per durata di invecchiamento, tutte pronte a sorprendere i nostri sensi.

The Italian Brandy Mazzetti

The tradition of wine distillation has been protagonist at Mazzetti d'Altavilla for at least a century. In the first half of the twentieth century there were already traces of lots of Italian wine that were processed in the Distillery in Altavilla Monferrato to be subsequently placed in the local Ageing Cellar and give origin to distillates with a rich bouquet and evident persistence ready to become drops for meditation. Today, as then, the selection of Italian Brandies is full of interesting proposals that differ in terms of ageing duration, but are all ready to surprise our senses.

BRANDY ITALIANO MAZZETTI

ZERO ANNI

Ricominciate da zero, chiamatemi Arzente

Giovane, vivace, limpida. Avreste mai pensato a un'Acquavite così? Chiedetelo a D'Annunzio ritenuto il fondatore del termine 'Arzente' per italianizzare il nome francese dell'Acquavite di Vino, il celebre Cognac. Mantenuto volutamente lontano dagli invecchiamenti, questo distillato si presenta al suo assaggiatore dicendo: "Buongiorno, sono la freschezza in persona!". Un incanto per la vista, grazie a una lucentezza tipica del diamante. Una poesia di profumi di dannunziana memoria: ecco lo stupore di fronte al giovane Arzente. Un sorso degli aromi del nostro Bel Paese, intrappolati in erbe, fiori e frutti che crescono e maturano liberi a breve distanza dai grappoli ricchi di essenze pronte a riversarsi nei vini e distillati. Ad accogliere la bottiglia, un sacchetto di iuta e lino, dal colore candido come Aqua di Vitae Zero Anni, dal gusto in sospeso tra i materiali in voga alla nascita della dannunziana Arzente e un tocco più moderno.

Start again from scratch, call me Arzente

Young, lively, clear. Would you have thought about such an Aquavitae? Ask D'Annunzio, acknowledged as the inventor of the "Arzente" word, to give an Italian name to French Wine Aquavitae, the famous Cognac. Kept away from ageing on purpose, this Spirit introduces itself to the taster saying: "Hello, let me introduce myself, I'm Freshness in person". A magic glint in the eye, thanks to a diamond gleam. A poem of scents of Dannunzian memory: here comes the wonder in front of a young Arzente. A sip of tastes of our Bel Paese, trapped in herbs, flowers and fruits growing and ripening free, close to the aromas of rich grapes, ready to express themselves in Wines and Spirits. A jute and linen bag welcomes the bottle, with the same white color of Aqua di Vitae Arzente Zero Anni, with a taste oscillating between materials in vogue at the time of birth of D'Annunzio's Arzente and a more modern touch.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: fresco bouquet di fiori bianchi, dal biancospino sino al gelsomino. Fini note erbacee e floreali (fiori di campagna).
Caratteristiche: aromi di frutta fresca, eleganti ed armoniosi sentori di pepe bianco.
Tipologia: giovane. **Abbinamento:** mirtilli, ribes, freschi frutti di bosco.

Olfactory evaluation: *fresh bouquet of white flowers, from hawthorn to jasmine. Subtle herbaceous and floral (meadow flowers) notes.*
Characteristics: *aromas of fresh fruits, elegant and harmonious scents of white pepper.*
Typology: *fresh.* ***Pairing:*** *blueberries, cassis, fresh berries.*

ZEROANNI ARZENTE - **CODICE B0166** - 6X70CLX40°

Gold Medal "Wine Hunter 2018" - Mediterraneo Packaging 2022 - Gold Medal "Alambicco d'oro 2024"

BRANDY ITALIANO MAZZETTI

12 ANNI

Contate fino a 12 (anni), e chiamatemi Brandy Italiano—

Nei primi invecchiamenti dell'Acquavite di Vino a Casa Mazzetti già si immaginava che per dare la morbidezza tipica dell'allora 'Arzente' elevato in barriques, occorrevano anni. E così il numero dei mesi di un anno diventò il numero degli anni nei quali questo distillato di vino si affinava con l'apporto delle essenze lignee più adatte. Si arrivò così a un prodotto amabile di un uso semplice e anche quotidiano per via di un bouquet ricco e pulito, un vero 'ponte' fra l'Acquavite di Vino giovane e i lunghi invecchiamenti. Sorsi nei quali ritrovare i tratti ancora evidenti degli aromi primari del vino, intravedendo già l'intensità del lungo invecchiamento.

Count until 12 (years), and call me Italian Brandy—

In the first ageing of the Wine Distillate at Mazzetti House it was already imagined that it would take years to give the typical mildness of the then 'Arzente' aged in barriques. And so the number of months in a year became the number of years in which this wine distillate was refined with the addition of the most suitable wood essences. This led to a lovely product that could be used simply and even daily due to a rich and clean bouquet, a true 'bridge' between young wine spirits and long ageing. Sips in which to find the still evident traits of the primary aromas of the wine, already glimpsing the intensity of the long ageing.

Note degustative— Tasting notes

Valutazione olfattiva: sentori floreali e spiccate note di frutti freschi estivi. Fini note erbacee e floreali (fiori di campagna). **Caratteristiche:** l'invecchiamento concede al prodotto sentori vanigliati. Spiccati sentori di frutti freschi estivi (susine, pesche), note di miele e aromaticità persistente, aromi tipici dell'uvetta sotto spirito e della composta di prugne. **Tipologia:** invecchiata in tini di Rovere da 120 ettolitri per almeno 8 anni con successivo e ulteriore passaggio in barriques francesi per i restanti 4 anni. **Abbinamento:** cioccolato fondente 40%

Olfactory evaluation: *floral scents and strong notes of fresh summer fruits.* ***Characteristics:*** *aging grants the product hints of vanilla keeping its freshness at the same time. Strong notes of fresh summer fruits (Plums, Peaches), notes of honey and persistent fragrance that blends with typical scents of in-spirit-raisins and plum marmelade.* ***Typology:*** *aged in 120 hectoliter oak barrels for at least 8 years, followed by the additional step in French barriques for the remaining 4 years.* ***Pairing:*** *dark chocolate 70%.*

12ANNI
CODICE B0172
6X70CLX40°

IN CILINDRO
CODICE B0172A
6X70CLX40°

BABY
CODICE B0172M
12X10CLX40°

Gold Medal "Alambicco d'Oro 2019"

20 ANNI

Contate fino a 20 (anni), e chiamatemi Brandy Italiano

Nell'Acquavite di Vino serve coraggio. E servì in particolare alle prime generazioni di Mazzetti d'Altavilla che lo produssero, già a partire da tempi non sospetti. Venti anni di "dimenticanza" non sono pochi ma sono quelli che questo Distillato ha vissuto effettivamente nella Barricaia dell'azienda, nella fresca temperatura naturale di una cantina che è la culla di evoluzioni poetiche. Ogni anno il distillato, prodotto seguendo rigorosamente il metodo di distillazione discontinuo applicato all'alambicco a bagno maria, si asciuga un po' di più, perdendone nell'evaporazione una parte ed enfatizzando nella rimanente gli aromi tipici degli invecchiamenti 'coraggiosi'.

Count until 20 (years), and call me Brandy Italiano

With Wine Spirits you need to be brave. As were, the first generations of Mazzetti House to produce them, back in the old days. Twenty years of "forgetfulness" are not few but they are what this Spirit has truly lived in the barriques, at the cool natural temperature of a cellar which is the cradle of a poetic evolution. Every year the Spirit, produced by strict application of the discontinuous process with a bain-marie, evaporates a little more, losing some volume through vapors, but becoming more concentrated with typical aromas of "brave" ageing.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: colore ambrato carico e luminoso con riflessi dorati. Le sfumature richiamano il sole al tramonto, con tendenze marcate all'arancio. Accattivante struttura e spiccata morbidezza che lo avvicinano molto al Cognac, 'cugino' d'oltralpe. Profumo intenso di frutta rossa cotta con lievi sentori di cera d'api. **Caratteristiche:** fini note aromatiche dalla vaniglia al tabacco ceduti dal particolare invecchiamento e soprattutto dal passaggio finale in Limousin e Allier. Sentori spiccati di spezie, pepe nero, cannella e zenzero. **Tipologia:** invecchiata in tini da 120 ettolitri per oltre 15 anni e passaggio finale, per i restanti 5 anni, in piccole barriques francesi d'Allier e Limousin. **Abbinamento:** cioccolato fondente 70% o Marrons Glacés.

Olfactory evaluation: *amber colour charged and bright with golden reflections. The shades recall the colour of sunset, tending to orange. engaging structure and outstanding softness that resembles very much the "cousin" from the other side of Alps, Cognac. Intense perfume of stewed red fruits with beeswax hints.* ***Characteristics:*** *fine aromatic notes of tobacco and vanilla influenced by particular ageing and, most of all, by its additional rest in Limousin and Allier. Outstanding scents of spices, black pepper, cinnamon and ginger.* ***Typology:*** *aged in 120 hectoliter vats for at least 15 years followed by an additional 5 year step in small French barriques of Allier and Limousin.* ***Pairing:*** *dark chocolate (40% approximately).*

20 ANNI IN PANNO
CODICE B0173S
4X70CLX43°

20 ANNI IN CASSETTA
CODICE B0173 - 1X70CLX43°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV1514

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

Silver Medal "Les Citadelles du Vin 2017" - Gold Medal "Asia Import News 2018" - Gold Medal "Les Citadelles du Vin 2018"
Gold Medal "Alambicco d'Oro 2019" - Gold Medal "Alambicco d'Oro 2021"

27 ANNI

Contate fino a 27 (anni), e chiamatemi Brandy Italiano

Maestoso e regale, come lo scrigno scanalato e luccicante che lo contiene. Un Brandy Italiano dalle note ineguagliabili, massima espressione di uno scorrere del tempo che, unitamente all'idonea scelta dei legni, conferisce orgoglio e fierezza a un'Acquavite Speciale, maturata per oltre 27 anni in botti di varie capacità e dalle peculiari nuance aromatiche. Quest'Acquavite ha tanti valori: una complessità condotta al suo stadio massimo, una rotondità sbalorditiva, una morbidezza accentuata e un'essenza tutta da gustare. Basta una sola goccia a risvegliare inevitabilmente i sensi: dopo un sonno profondo del distillato, l'energia si fa dirompente. Proibito l'assaggio ai frettolosi che potrebbero risparmiare tempo ma sprecare una prestigiosa opportunità.

Count until 27 (years), and call me Brandy Italiano

Majestic and royal, like the ribbed, shiny chest containing it. An Italian Brandy with incomparable notes, maximum expression of time flowing, which, together with the right woods, gives pride and fierceness to this special Spirit, aged over 27 years in different size barrels, with peculiar aromatic nuances. This Spirit has many values: the deepest complexity, extreme roundness and smoothness to meditate upon. A drop is enough to awaken the senses: after the deep sleep of this Spirit, its energy becomes explosive. Tasting is forbidden to those who are in a hurry, they might want to save time but they will lose a wonderful opportunity.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: colore ambrato scuro tendente al mogano antico. Riflette i colori del legno tostato con tonalità che si avvicinano al miele di castagno. Bouquet esplosivo e sensuale. Al naso risulta inebriante per la quantità assai elevata e complessa di profumi che sprigiona. Le note della frutta cotta si sovrappongono al miele di castagno con retrogusti di frutta secca e di spezie orientali. **Caratteristiche:** sensazioni che spaziano dal tabacco a varie tipologie di spezie, spiccata tostatura e sentori evidenti di cuoio. Al palato la sovrapposizione della frutta secca con i sentori delle composte di frutti di bosco lo rendono lungo e persistente con retrogusti marcati e morbidi. **Tipologia:** invecchiata in botti di grandi dimensioni (12 ettolitri) per oltre 10 anni per poi affinare il proprio bouquet in diversi legni (piccole botticelle francesi di differenti essenze lignee e tostatura che concedono una finitura ineguagliabile a questo Brandy Italiano. **Abbinamento:** cioccolato fondente extra 90%.

Olfactory evaluation: *dark amber colour tending to antique mahogany. Reflecting the colours of toasted wood with shades approaching chestnut honey. Explosive and sensual bouquet. The quantity of extremely rich and complex perfumes results in a joyful smelling. Notes of dry fruit overlap those of chestnut honey, with an aftertaste of dried fruit and oriental spices.* ***Characteristics:*** *Sensations ranging from Tobacco to various types of spices, strong toasting and evident scents of leather. The overlapping notes of dried fruit with those of wild berries are long and persistent with a smooth, evident aftertaste.* ***Typology:*** *aged in barrels of a large dimension (12 hectoliter) for more than 10 years and improving its bouquet in different woods (little french barrels with different essences of wood and toasting) give this Italian Brandy an incomparable final touch.* ***Pairing:*** *extra dark chocolate (approximately 90%).*

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

27 ANNI IN PANNO
CODICE B0174S
4X70CLX43°

27 ANNI IN CASSETTA
CODICE B0174 - 1X70CLX43°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV1514

Gold Medal "Alambicco d'Oro 2020" - Platinum Medal "Wine Hunter 2021"

BRANDY ITALIANO MAZZETTI

35 ANNI

Contate fino a 35 (anni), e chiamatemi Brandy Italiano

Era il 12 giugno 1984 quando, all'alba di quella estate, veniva riposta e sigillata in botti di rovere una partita pregiata di distillato di vino che Franco Mazzetti, volto della quinta generazione dei "Distillatori dal 1846", volle affidare al tempo per un'evoluzione sensoriale che non avesse precedenti. E così fu. L'alternarsi delle stagioni è continuato per decenni con le raffinate essenze lignee impegnate a cullare quel nettare sempre più complesso. Trentacinque gli anni che questo speciale Brandy raggiunge nel 2019, preparandosi a regalare un bouquet di profumi e uno scrigno di aromi atteso da tempo e celebrato nel segno del lungimirante progetto di Franco Mazzetti.

Count until 35 (years), and call me Brandy Italiano

It was the 12th June 1984 when, at the dawn of summer, a prestigious batch of wine distillate was stored and sealed in oak barrels; a batch that Franco Mazzetti, face of the fifth generation of 'Distillers since 1846', wanted to entrust to time for a sensory evolution that would have no precedents. And so it was. The changing of the seasons has continued for decades with the refined woods busy cradling that increasingly complex nectar. Thirty-five are the years that this special brandy reaches in 2019, preparing to offer a long-awaited bouquet of scents and a treasure chest of aromas, celebrated in the name of the far-sighted project of Franco Mazzetti.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: brillantezza, colore che spazia dal marrone rossastro al testa di moro. Profumi complessi, persistenti, sentori di pasticceria, canditi, uva passa, fiori gialli di macchia mediterranea e frutta rossa sotto spirito.
Caratteristiche: morbido e avvolgente, ricco di struttura, non aggressivo, con intrigante sapor di torrone, mandorle e noci tostate e con retrogusto di tabacco, cuoio, cacao e cioccolato fondente. **Tipologia:** lungamente invecchiato in tini di Rovere di Slavonia di grandi dimensioni con breve affinamento finale in tonneau di medie dimensioni.
Abbinamento: cioccolati extra fondenti, frutta essiccata e tabacchi.

Olfactory evaluation: *brilliance, color ranging from reddish brown to dark brown. Complex, persistent aromas, hints of pastry, candied fruit, raisins, yellow Mediterranean flowers and red fruit in alcohol.* ***Characteristics:*** *soft and enveloping, rich in structure, not aggressive, with an intriguing taste of nougat, almonds and toasted walnuts and with an aftertaste of tobacco, leather, cocoa and dark chocolate.*
Typology: *long aged in large Slavonian oak barrels with a short final refinement in medium-sized tonneau.*
Pairing: *extra dark chocolate, dried fruit and tobacco.*

35 ANNI IN PANNO
CODICE B0175S
4X70CLX43°

35 ANNI IN CASSETTA
CODICE B0175 - 1X70CLX43°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV1514

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

WHISKY MAZZETTI

Animo!

Se è vero che anche le più consolidate tradizioni sono state in principio inaspettate innovazioni, per Mazzetti d'Altavilla è sempre tempo di avviare nuove sfide fra gli alambicchi. Questa volta l'arte della distillazione italiana è al servizio di un simbolo mondiale degli spirits: il whisky. Abbiamo lavorato a lungo affinché il nuovo arrivato possa interpretare questa eccellenza portando nelle gocce di whisky tutta la personalità dei "Distillatori dal 1846". Nel frattempo la creatura è evoluta nella nostra storica Barricaia dove ha assunto per lungo tempo le ricche sfumature delle pregiate essenze lignee selezionate per questa ambiziosa scommessa.
Dopo paziente attesa oggi siamo lieti di inaugurare una nuova sezione del nostro Grappassion dedicata al Whisky secondo Mazzetti.
Il coraggio lo abbiamo messo... ora è tempo di Animo.

Animo!

If it is true that even the most consolidated traditions were initially unexpected innovations, for Mazzetti d'Altavilla it is always time to start new challenges among the stills. The art of Italian distillation is now at the service of a global symbol of spirits: whisky. We have worked hard so that the newcomer can interpret this excellence by bringing all the personality of the "Distillers since 1846" into the drops of whisky. In the meantime the creature has evolved in our historic Ageing Cellar where, for a long time, it has been enriched by the precious wood essences selected for this ambitious challenge.
After patient waiting, today we are pleased to inaugurate a new section of our Grappassion dedicated to Whisky "according to Mazzetti". We've put in the courage... now it's time for the soul or "Animo".

ANIMO

IL WHISKY SECONDO MAZZETTI

Nella vita, per osare, ci vuole Animo

Ci vuole coraggio, nella vita, così come nella distillazione. Coraggio quando si affrontano nuove avventure e si esplorano mondi diversi con la volontà di lasciare sempre il proprio segno distintivo. Quando la sfida chiama, Mazzetti d'Altavilla risponde... e lo fa con personalità e convinzione, valori che sono alla base di "Animo", il whisky secondo Mazzetti. Il primo approccio verso un distillato che rappresenta una novità nella collezione dei "Distillatori dal 1846" rappresenta un nuovo capitolo di un'azienda che guarda oltre confine ma interpreta secondo la propria filosofia produttiva. La novità è stata cullata a lungo, analizzata, sperimentata ed infine invecchiata, per dare quella complessità e quel coraggio che "Animo" è ora pronto a trasmettere ai suoi nuovi degustatori.

In life, to dare, you need courage (Animo)

It takes courage, in life, as well as in distillation. Courage when you face new adventures and explore different worlds with the desire to always leave your own distinctive mark. When the challenge calls, Mazzetti d'Altavilla answers with personality and conviction, values that are the basis of "Animo", the whiskey according to Mazzetti. The first approach towards a distillate that represents a novelty in Mazzetti collection represents a new chapter of a company that looks beyond borders but interprets according to its own production philosophy. The novelty was cradled for a long time, analysed, experimented and finally aged, to give that complexity and courage that "Animo" is now ready to transmit to its new tasters.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: ricca, ampia, con note di lievito e morbida tostatura che tende fra il vanigliato e i sentori di pasticceria.
Caratteristiche: fresche note di tostatura d'orzo, intenso gusto di vaniglia, chiusura tannica estremamente persistente.
Tipologia: invecchiato oltre 3 anni in pregiate essenze lignee. **Abbinamento:** Cioccolato Fondente ad alta percentuale di cacao.

Olfactory evaluation: *rich, with notes of yeast and soft toasting that tends between vanilla and hints of pastry.*
Characteristics: *fresh notes of toasted barley, intense vanilla flavour, extremely persistent tannic ending.*
Typology: *aged over 3 years in fine wood essences.* ***Pairing:*** *Dark chocolate with a high percentage of cocoa*

ANIMO IN CILINDRO - **CODICE D0001** - 2X70CLX48°

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

ORIGINAL MAZZETTI

All the taste of the Origin

La produzione degli amaricanti si perde nella notte dei tempi. Erbe, bacche e radici dal gusto amaro venivano scelte per dar vita a infusi ritenuti particolarmente efficaci per scopi digestivi e salutari. Una tradizione molto diffusa dapprima nei monasteri, dove le ricette erano state sperimentate e collaudate, e poi nelle famiglie stesse, trasmesse oralmente come patrimonio acquisito. Oggi, per valorizzare nuovamente quegli amaricanti, si riparte dalla storia. Preparazioni, bottiglie ed etichette si ispirano direttamente a quei gusti autentici e mai dimenticati, applicati al consumo di oggi, non solo a fine pasto ma anche nel momento conviviale dell'aperitivo.

All the Origin of the taste

The production of bitters is lost in the mists of time. Herbs, berries, and roots with a bitter taste were chosen to give life to infusions believed to be particularly effective for digestive and health purposes. A very widespread tradition first in monasteries, where the recipes had been tried and tested, and then among families, transmitted orally as acquired heritage. Today, to give new value to those bitters, we restart from history. Preparations, bottles, and labels are directly inspired by those authentic and never-forgotten flavours, applied to today's consumption, not only at the end of a meal but also in the convivial moment of the aperitif.

ORIGINAL MAZZETTI

VERMOUTH DI TORINO MAZZETTI

IL VERMOUTH SECONDO MAZZETTI

100% piemontese

Il mondo dei Vermouth di Torino da il benvenuto ad un'etichetta davvero inedita.
Innanzitutto perché il Vermouth Mazzetti ha origine principalmente da un vino dalle caratteristiche uniche: la Malvasia di Casorzo.
Un nettare incredibilmente fruttato che cresce in un'area più unica che rara: le colline vicine alla sede di Mazzetti d'Altavilla.
Grazie alla combinazione con altri vini locali e con spezie e botaniche il risultato è innovativo a cominciare dal colore,
d'un rosso naturale intenso. Adatto in miscelazione per un Negroni originale oppure in purezza
per assaggiare gocce di un Piemonte autentico.

100% from Piedmont

The world of 'Vermouth di Torino' welcomes a truly original label.
First of all because Vermouth Mazzetti comes mainly from a wine with unique characteristics: Malvasia of Casorzo.
An incredibly fruity nectar that grows in a unique and rare area near the headquarters of Mazzetti d'Altavilla.
Thanks to the combination with other local wines and with spices and botanicals, the result is innovative
starting from the color of an intense natural red. Suitable for mixing for an original Negroni or pure
to taste drops of an authentic Piedmont.

Note degustative — Tasting notes

A partire da una spiccata aromaticità della materia prima si percepiscono sentori speziati ed erbacei
che ben si armonizzano nella degustazione.

First comes a strong aromaticity deriving from the raw material,
then spicy and herbaceous hints are perceived as harmonic during the tasting.

VERMOUTH DI TORINO MAZZETTI
CODICE C0200
6X75CLX17°

IN CILINDRO
CODICE C0200A
6X75CLX17°

BABY VERMOUTH MAZZETTI
CODICE C0200M
12X10CLX17°

Silver Medal "Premio Innovazione dell'Anno 2024" (Barawards by Baragiornale) - Gold Medal "ISW 2025"

ORIGINAL MAZZETTI

GIN MAZZETTI BLACK EDITION

LONDON DRY GIN

Per gli amanti del Gin

Il Gin Mazzetti si fa in due e l'arrivo di "Black Edition" va ad ingrandire la famiglia dei London Dry Gin firmati da Mazzetti d'Altavilla.
Questa grande novità sorprenderà gli amanti delle note speziate ed erbacee, che potranno contare su uno spirito strutturato (46 gradi), perfetto per creare un Dry Martini di nuova generazione. Con un delicato retrogusto di pino e iris che si somma a reminiscenze di terra, il nuovo Gin stupisce nel finale per le sue note delicatamente pepate, i rimandi al coriandolo, le sfumature più piccanti assicurate dai baccelli di cardamomo... ingredienti di un Gin di forte personalità reso piacevolmente sapido da altre botaniche tutte da scoprire.
Per gli amanti del Gin.

For Gin Lovers

Mazzetti Gin is split in two and the arrival of "Black Label" expands the family of London Dry Gins created by Mazzetti d'Altavilla.
This great innovation will surprise lovers of spicy and herbaceous notes who will be able to rely on a structured spirit (46 degrees), perfect for creating a "new generation" Dry Martini. With a delicate aftertaste of pine and iris which adds to earthy reminiscences, the new Gin amazes in the ending with its delicately peppery notes, references to coriander, the spicier nuances ensured by the cardamom... ingredients of a strong Gin personality made pleasantly tasty by other botanicals waiting to be discovered.
For Gin lovers.

Note degustative — Tasting notes

Colore cristallino e note di speziatura che al palato lasciano spazio
ad una sensazione di pulizia data da una robusta struttura
e dalla percezione di botaniche dalle evidenze piccanti.

Crystalline color and spicy notes are accompanied on the palate by a sensation of cleanliness given by a structured character and the perception of spicy botanicals.

GIN MAZZETTI BLACK EDITION
CODICE C0186
6X70CLX46°

IN CILINDRO
CODICE C0186A
6X70CLX46°

BABY
CODICE C0186M
12X10CLX46°

3LITRI GIN BLACK EDITION
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0186J - 1X300CLX46°

Gold Medal "The Wine Hunter 2020" - Silver Medal "ISW 2023" - Silver Medal "ISW 2024" - Guida Falstaff 2025

ORIGINAL MAZZETTI

GIN MAZZETTI

FRESH AND DRY

Finalmente un Gin fresco come l'aria. Pedemontana.

Botaniche particolarmente fresche concedono un tocco curiosamente aromatico a questo distillato.
L'ispirazione è lo "zenèiver" ossia il nome antico del ginepro le cui bacche sono usate con scopo digestivo, depurativo, antinfiammatorio e balsamico, oltre che per creare il Gin. In questo London Dry si riconoscono erbe ed essenze come la menta ma anche la salvia o il rosmarino che lasciano emergere in modo preponderante note tipiche che rimandano alle vallate di montagna.
Un Gin il cui grado alcolico si attesta sui 42°, che parla di "Italia" permettendo di respirare profondamente i profumi che lo contraddistinguono, tanto da renderlo adatto anche ad una degustazione in purezza o a una miscelazione attenta.

Finally a Gin as fresh as the air. Of Piedmont.

Particularly fresh botanicals give a curiously aromatic touch to this distillate.
The inspiration is the "zenèiver" or the ancient name of the juniper whose berries are used for digestive, purifying, anti-inflammatory and balsamic purposes, as well as to create Gin. In this London Dry we recognize herbs and essences such as mint but also sage or rosemary which predominantly let typical notes emerge that recall mountain valleys. A Gin whose alcohol content stands at 42°, which speaks of "Italy" allowing you to deeply breathe in the aromas that distinguish it, so much so that it is also suitable for tasting in purity or for careful mixing.

Note degustative — Tasting notes

Trasparenza e purezza caratterizzano l'aspetto visivo
mentre il bouquet risulta estremamente ampio con profumi freschi e aromatici e, al palato, piacevoli note balsamiche e agrumate.

Transparency and purity characterize the visual aspect
while the bouquet is extremely rich with fresh and aromatic aromas and, on the palate, pleasant balsamic and citrus notes.

GIN MAZZETTI
CODICE C0153
6X70CLX42°

IN CILINDRO
CODICE C0153A
6X70CLX42°

BABY
CODICE C0153M
12X10CLX42°

3LITRI GIN MAZZETTI
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0153J - 1X300CLX42°

TONIC MAZZETTI

L'ACQUA TONICA CREATA PER I GIN MAZZETTI

Nata per diventare Gin Tonic Mazzetti

Come far incontrare i Gin giusti con le Toniche giuste? Ci pensa Mazzetti d'Altavilla che, per esaltare al meglio le caratteristiche più originali dei suoi Gin, propone le due nuovissime Toniche appositamente pensate per creare il connubio perfetto. Per un viaggio sensoriale che vede il Gin protagonista l'ingrediente ideale è la "Premium Dry": con il suo gusto secco ed equilibrato esalta la personalità del Gin in una mixology anche sofisticata. Per poter sorseggiare tutta la freschezza del territorio ci si può affidare alla "Mediterranean", la Tonic Water" che, con la sua piacevole sensazione di menta piperita, esalta nei drink i profumi erbacei e floreali del Gin. Ora tutto è pronto per preparare il Gin Tonic personalizzato!

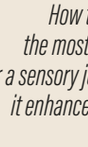
Born to be Gin Tonic Mazzetti

How to combine the right Gins with the right Tonics? Mazzetti d'Altavilla takes care of it and, to best enhance the most original characteristics of its Gins, offers the new Tonics specifically designed to create the perfect match. For a sensory journey in which Gin is the protagonist, the ideal ingredient is the "Premium Dry": with its dry and balanced taste it enhances the personality of Gin even in sophisticated mixology. The "Mediterranean" is the right tonic water to enjoy all the freshness of the territory thanks to its pleasant sensation of peppermint, able to intensify the herbaceous and floral aromas of Gin in drinks. Now everything is ready to prepare your personalized Gin Tonic!

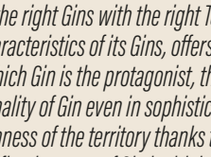
Note degustative — Tasting notes

PREMIUM DRY - Profumo: elegante e sobrio. Gusto: secco, deciso, con una nota amara equilibrata che valorizza la personalità del distillato. Finale: lungo, asciutto e pulito. L'amaro tipico della china resta delicato, mai invasivo. Abbinamento ideale: Gin strutturati, speziati, agrumati o secchi. Ideale per chi desidera un Gin Tonic essenziale, tecnico ed elegante. MEDITERRANEAN - Profumo: al naso emergono note fresche ed erbacee, con un'evidente presenza di menta piperita, che richiama i profumi del territorio piemontese. Gusto: morbido e rinfrescante. La freschezza balsamica domina senza eccessi. Finale: pulito, mentolato, con una persistenza naturale che invita a un nuovo sorso. Abbinamento ideale: Gin floreali, agrumati o botanici delicati. Perfetta per chi cerca un Gin Tonic rinfrescante e territoriale.

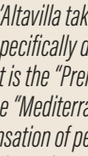
PREMIUM DRY - Aroma: elegant and understated. Taste: dry and precise, with a balanced bitterness that enhances the character of the spirit. Finish: long, dry, and clean. The typical bitterness of cinchona remains delicate and never overpowering. Ideal pairing: Structured, spicy, citrusy, or dry gins. Ideal for those who seek a clean, technical, and elegant Gin & Tonic. MEDITERRANEAN - Aroma: fresh and herbal notes emerge on the nose, with a clear presence of peppermint, evoking the scents of the Piedmontese countryside. Taste: Smooth and refreshing. Balsamic freshness leads without overpowering.Finish: Clean, minty, with a natural persistence that invites another sip. Ideal pairing: Floral, citrusy, or delicately botanical gins. Perfect for those seeking a refreshing and terroir-driven Gin & Tonic.



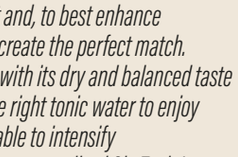
TONIC MAZZETTI PREMIUM DRY
CODICE H0103
24X150ML



CONFEZIONE 4 PREMIUM DRY
CODICE H0101
6X600ML



TONIC MAZZETTI MEDITERRANEAN
CODICE H0102
24X150ML



CONFEZIONE 4 MEDITERRANEAN
CODICE H0100
6X600ML

Silver Medal "IWSC 2019" - Finalista Premio Innovazione nella categoria Bevande "Barawards 2019" - Red Medal "Wine Hunter 2021"
Gold Medal "IWSC 2022" - Gold Medal IWSC 2023 - Gold Medal ISW 2023 - Ampolla d'Oro "Guida Spirito Autoctono 2023" - Gold Medal ISW 2024

BITTER MAZZETTI

NEW BITTER GENERATION

Aperitivo in Monferrato

Il fascino dell'amaricante ha stupito nel tempo generazioni di appassionati che si affidavano ai bitter per trarne giovamento nella cura di malesseri attraverso l'efficace estrazione dei principi attivi delle botaniche. Proprio le sensazioni amare di radici, spezie, semi ed altri ingredienti erbacei e vegetali ispirarono la denominazione di "bitter". Oggi questa infusione, caratterizzata dai gusti più spiccati di rabarbaro e scorza di limone, risponde al desiderio diffuso di ritorno all'originalità, espresso anche dalla ripresa delle storiche etichette in voga nel secolo scorso, e alla più moderna predisposizione del Bitter alla miscelazione.

Appetizer in Monferrato Land

The charm of bitters has amazed over time generations of enthusiasts who relied on bitters to benefit from the cure of illnesses through the effective extraction of the active ingredients of the botanicals. The bitter sensations of roots, spices, seeds, and other herbaceous and vegetable ingredients inspired its denomination. Today this infusion, characterized by the strongest flavours of rhubarb and lemon peel, responds to the widespread desire of a return to origins, also expressed by the revival of the historical labels in vogue last century, and to the more modern predisposition of bitters to mixture.

Note degustative — Tasting notes

Si presenta vivacemente rosso con amaricatura spiccata
e leggere note di radici e scorza d'arancia e gusto persistente con prevalenza di china e rabarbaro.

It is brightly red with a marked bitterness and light notes of roots and orange peel and a persistent taste with a prevalence of cinchona and rhubarb.

BITTER MAZZETTI
CODICE C0152
6X70CLX25°

IN CILINDRO
CODICE C0152A
6X70CLX25°

BABY
CODICE C0152M
12X10CLX25°

3LITRI BITTER MAZZETTI
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0152J - 1X300CLX25°

Red Medal "The Wine Hunter 2019" - Finalista Premio Innovazione nella categoria Bevande "Barawards 2019"
Red Medal "The Wine Hunter 2020" - Bronze Medal "IWSC 2023" - Ampolla d'Oro "Guida Spirito Autoctono 2023"

ORIGINAL MAZZETTI

AMARO FORTE MAZZETTI

L'AMARICANTE

Amaro senza dubbio

Nel passato la tradizione popolare ha tramandato la preparazione di infusioni dal gusto deciso attraverso l'uso di erbe dal sapore spiccatamente amaro adoperate per fini depurativi, digestivi, rigeneranti per motivi religiosi e di salute. Da una ricetta segreta ideata nel Monastero Benedettino, che sorgeva in cima ad Altavilla Monferrato, si tramanda l'Amaro Forte, un autentico concentrato di quell'hortus simplicium, l'antico giardino dei medicamenti semplici, dove un tempo venivano coltivate le piante poi selezionate dai monaci per preparare composti e medicinali. Liquirizia, tarassaco, china e menta piperita sono fra le note più spiccate.

Amaro without any doubt

In the past, popular tradition handed down the preparation of infusions with a strong taste through the use of distinctly bitter herbs used for purifying, digestive, and regenerating purposes for religious and health reasons. From a secret recipe created at the Benedictine Monastery, which stood on top of Altavilla Monferrato, the Amaro Forte is handed down, an authentic concentrate of that hortus simplicium, the ancient garden of simple medicaments, where plants were once cultivated then selected bythe monks to prepare mixtures and medicines. Liquorice, dandelion, cinchona, and peppermint are among the strongest hints.

Note degustative — Tasting notes

Sfumature scure con profumi che rimandano ad un'amarezza intensa, data da erbe e radici dal profilo tradizionalmente digestivo come la genziana e il rabarbaro.

Dark nuances with aromas that evoke an intense bitterness, given by herbs and roots with a traditionally digestive profile such as gentian and rhubarb.

AMARO FORTE MAZZETTI
CODICE C0151
6X70CLX35°

IN CILINDRO
CODICE C0151A
6X70CLX35°

BABY
CODICE C0151M
12X10CLX35°

3LITRI AMARO FORTE
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0151J - 1X300CLX35°

Finalista Premio Innovazione nella categoria Bevande "Barawards 2019" - Bronze Medal "IWSC 2019" - Premio "Excellence Spirit Award 2020"
Gold Medal "ISW 2020" - Silver Medal "IWSC 2022" - Best Amaro e Best Idea/Concept "Bartender.it 2025"

AMARO GENTILE MAZZETTI

LA FORZA DELLA GENTILEZZA

Amaro Gentile, tra virgolette

Un antico elisir di tredici erbe, bacche e radici ha ispirato l'Amaro Gentile.
Ogni varietà dona note assai particolari al prodotto e porta con sé tradizionali proprietà profumanti, aromatizzanti e digestive. Una parte delle erbe viene posta a macero per dodici mesi in Grappa di Moscato Invecchiata mentre la restante parte viene messa in infusione in alcool, insieme a scorza d'arancia e di limone. Si riconoscono la salvia, la maggiorana, le radici di genziana ed anche il timo. Pregiato digestivo, l'Amaro Gentile diventa anche un aperitivo da rinfrescare con ghiaccio, ed eventualmente da accompagnare con menta e scorza di limone.

Gentle Amaro (between quotation marks)

An ancient elixir of thirteen herbs, berries, and roots inspired Amaro Gentile.
Each variety gives very special hints to the product and brings with it traditional perfuming, aromatizing, and digestive properties. A part of the herbs is left to macerate for twelve months in Aged Grappa di Moscato while the remaining part is infused in alcohol, together with orange and lemon peel. You can recognize sage, marjoram, gentian roots, and thyme. A fine digestive, Amaro Gentile also becomes an aperitif to be cooled with ice, and possibly accompanied by mint and lemon peel.

Note degustative — Tasting notes

Colore intenso con profumi che rimandano a fiori ed erbe dalle note lievemente aromatiche fra le quali spiccano, durante la degustazione, rosa canina, gelsomino e camomilla.

Intense color with aromas that evoke flowers and herbs with slightly aromatic notes among which, during tasting, rosehip, jasmine and chamomile stand out.

AMARO GENTILE MAZZETTI
CODICE C0150
6X70CLX30°

IN CILINDRO
CODICE C0150A
6X70CLX30°

BABY
CODICE C0150M
2X10CLX30°

3LITRI AMARO GENTILE
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0150J - 1X300CLX30°

ORIGINAL MAZZETTI

AMARO ZERO MAZZETTI

L'AMARICANTE ZERO ALCOL

L'Amaro Forte, ma senza alcol

Dall'Amaro Forte nasce una ricetta nella quale si mantengono le note amaricanti senza però conservarne la struttura spiritosa. Il risultato è (inaspettatamente) zero alcool... ma senza rinunciare alle tipiche percezioni del classico "fine pasto" come gli aromi di erbe, radici e frutti che nell'insieme assicurano la funzione digestiva, unitamente ad una piacevole persistenza e delicatezza al palato. Un Amaro che, pur nell'assenza di alcool, può vantare una buona conservabilità proponendosi per un consumo nell'arco temporale di un anno a partire dalla sua produzione.

Amaro Forte (Strong), but alcohol free

Inspired by Amaro Forte comes a recipe in which the bitter notes are maintained without preserving the spirit structure. The result is (unexpectedly) zero alcohol... but without giving up the typical perceptions of the classic "end of meal" such as the aromas of herbs, roots and fruits that together guarantee the digestive function, together with a pleasant persistence and delicacy on the palate. An Amaro that, despite the absence of alcohol, can boast a good shelf life, proposing itself for consumption within a year from its production.

Note degustative — Tasting notes

I profumi di note amaricanti decise cedono il passo
ad una delicatezza aromatica al palato e ad una piacevole persistenza.

The aromas of strong bitter notes give way
to an aromatic delicacy on the palate and a pleasant persistence.

AMARO ZERO MAZZETTI
CODICE H2000
6X70CLX0°

IN CILINDRO
CODICE H2000A
6X70CLX0°

BABY
CODICE H2000M
12X10CLX0°

ORIGINAL MAZZETTI

CAFFÈ MAZZETTI

LO CHIAMAVANO GRASPANERA

Dulcis in fundo

Tonico, piacevole, digestivo e senza età. Il Caffè Mazzetti è il degno erede della leggendaria Graspanera, uno dei liquori più antichi e di maggior fama di Mazzetti d'Altavilla, che abbraccia da sempre un ampio pubblico di amanti del gusto infondibile di un'icona tutta italiana. La storia del Caffè Mazzetti affonda le sue radici nello scorso secolo, valorizzando una ricetta tradizionale che vede unirsi in un unico liquore la Grappa Invecchiata e il Caffè naturale. Un incontro di profumi e gusti che diventa irrinunciabile nel dopopasto e non solo, grazie alla sua capacità di restare una "tendenza" impassibile allo scorrere del tempo.

Dulcis in fundo

Tonic, pleasant, digestive and ageless. Caffè Mazzetti is the worthy heir of the legendary Graspanera, one of Mazzetti d'Altavilla's oldest and most famous liquors, which has always been embracing a lovers audience of the unmistakable taste of an all-Italian icon. The history of Caffè Mazzetti has its roots in the last century, enhancing a traditional recipe which combines Aged Grappa and Natural Coffee in a unique liquor. A meeting of scents and aromas that becomes indispensable after a meal and beyond, thanks to its ability to remain an impassive "trend" over time.

Note degustative — Tasting notes

Perfetta sintesi fra la morbidezza della grappa invecchiata e il gusto del caffè naturale, con una densità piuttosto spiccata che da una piacevole persistenza dopo l'assaggio.

Perfect synthesis between the softness of aged grappa and the taste of natural coffee, with a significant density that gives a pleasant persistence after the tasting.

CAFFE' MAZZETTI
CODICE C0182
6X70CLX42°

IN CILINDRO
CODICE C0182A
6X70CLX42°

BABY
CODICE C0182M
12X10CLX42°

Gold "Wine Hunter 2021"

LIQUIRIZIA MAZZETTI

LIQUIRIZIA LIQUOROSA

La Liquirizia diventa Liquore

Digestiva, depurativa, antinfiammatoria. Sono molte le proprietà che vengono attribuite alla liquirizia, pianta che sin dall'antichità è utilizzata nelle bevande per trarne una piacevole degustazione. Le radici di liquirizia restano in infusione per quaranta giorni nella morbida grappa invecchiata e vengono continuamente rimescolate per cedere al distillato le più intense e persistenti note della pianta erbacea. Il risultato è travolgente e l'impatto alcolico è mitigato da una gradazione contenuta, ancora più gradevole attraverso una degustazione fredda.

Liquorice become Liquor

Digestive, purifying, anti-inflammatory. There are many benefits attributed to liquorice, a plant used in drinks since ancient times to obtain a pleasant tasting. The liquorice roots remain in infusion for forty days in mild and aged grappa and are continuously stirred to give the distillate the most intense and persistent notes of the herbaceous plant. The result is overwhelming and the alcoholic impact is mitigated by a contained gradation, even more pleasant through a cold tasting.

Note degustative — Tasting notes

Colore scuro con evidente densità data dalla radice di liquirizia che sposa la grappa invecchiata cedendo la caratteristica morbidezza al liquore rendendolo piacevolmente vellutato al palato.

Dark color with evident density given by the liquorice root which marries the aged grappa, giving the characteristic mildness to the liqueur making it pleasantly velvety on the palate.

LIQUIRIZIA MAZZETTI
CODICE C0161
6X70CLX21°

IN CILINDRO
CODICE C0161A
6X70CLX21°

BABY
CODICE C0161M
12X10CLX21°

AMARETTO MAZZETTI

IL LIQUORE RIMASTO NEL CUORE

Piacere, sono l'Amaretto

Chi non conosce l'amaretto? Non è forse uno dei liquori aromatici di fine pasto più legato alla tradizione italiana? Un "mito" antico del beverage mai caduto in disuso ed, anzi, sempre trasmesso da generazione in generazione come ingrediente dei momenti conviviali, trascorsi in famiglia e in amicizia. L'amaretto rappresenta un digestivo "evergreen" caratterizzato dal gusto inconfondibile di mandorle amare che apre la strada anche a tanti "incontri" gastronomici con dessert, frutta, pasticceria secca e caffè. Da degustare freddo per apprezzarlo in tutta la sua classicità mai monotona.

Nice to meet you, I'm Amaretto

Who never tried amaretto? Isn't it one of the aromatic after meal liqueurs most connected to the Italian tradition? An ancient beverage "myth" that has never fallen into disuse and, infact, has always been passed down from generation to generation as an ingredient of convivial moments, spent with family and friends. Amaretto represents an "evergreen" digestif characterized by the unmistakable taste of bitter almonds that also paves the way for many gastronomic encounters with desserts, fruit, dry pastries and coffee. To be tasted cold to appreciate it in all its never monotonous classicism.

Note degustative — Tasting notes

Sfumature vivacemente accese con profumo che rimanda alla frutta secca e aromi distintivi di mandorla con un impatto molto gentile al palato.

Lively bright nuances with a scent that recalls dried fruit and distinctive almond aromas with a very gentle impact on the palate.

AMARETTO MAZZETTI
CODICE C0163
6X70CLX25°

IN CILINDRO
CODICE C0163A
6X70CLX30°

BABY
CODICE C0163M
12X10CLX25°

3LITRI AMARETTO
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0163J - 1X300CLX25°

ORIGINAL MAZZETTI

MIELE MAZZETTI

DALLE API ALLA BOTTIGLIA

Forte, come il miele

L'eleganza dei nettari di fiori e l'aromaticità delle vinacce finalmente insieme. In questo liquore il miele si unisce alle note della grappa per creare un'infusione che è garanzia di equilibrio e piacevolezza, unendo insieme due tradizioni che affondano le loro radici nella notte dei tempi: la grappa e il miele. Ed è proprio nel distillato che il miele continua a "vivere", disperdendovi la propria caratteristica essenza, come dimostra l'eventuale cristallizzazione, segno di una profonda naturalità che dalla terra giunge a tavola. Un after-dinner senza tempo, capace di accontentare i tradizionalisti così come gli amanti dell'originalità.

Strong as honey

The elegance of flower nectars and the aromaticity of pomace finally together. In this liqueur, the honey joins the notes of grappa to create an infusion that is a guarantee of balance and pleasantness, linking two traditions that have their roots in the mists of time: grappa and honey. It is precisely in the distillate that honey continues to "live," dispersing its characteristic essence in it, as proven by its eventual natural crystallization. A timeless after-dinner, capable of pleasing traditionalists as well as lovers of originality.

Note degustative — Tasting notes

L'utilizzo del miele dà il suo evidente imprinting a questo liquore che si presenta con un tocco ben equilibrato fra la buona gradazione alcolica e la dolcezza del miele.

The use of honey gives its unmistakable imprinting to this liqueur which presents a well-balanced touch between the good alcohol content and the sweetness of honey.

MIELE MAZZETTI
CODICE C0164
6X70CLX40°

IN CILINDRO
CODICE C0164A
6X70CLX40°

BABY
CODICE C0164M
12X10CLX40°

LIMONE MAZZETTI

FINALMENTE UN LIQUORE FRESCO

Fresco, come il sole

Giallo come il sole, profumato come i suoi stessi fiori: il limone è l'emblema del Mediterraneo e dell'italianità. Per le sue caratteristiche esercita un potente fascino sul mondo degli infusi e dei liquori che da sempre cercano di intrappolare le singolari note di questo agrume. Mazzetti d'Altavilla le valorizza a partire dalla scorza del frutto, per conferire al prodotto il tipico effetto dissetante dall'inconfondibile gusto di limone. Ne nasce un liquore equilibrato, dalla gradazione contenuta in 30°, adatto a momenti di relax da assaporare con un piacere "ghiacciato".

Fresh, like the sun

As yellow as the sun, as fragrant as its own flowers: the lemon is the symbol of the Mediterranean and Italian style. Due to its characteristics, it exerts a powerful appeal on the world of infusions and liquors, which have always sought to trap the unique notes of this citrus fruit. Mazzetti d'Altavilla enhances them starting from the zest of the fruit, to give the product its typical refreshing effect with an unmistakable lemon flavor. The result is a well-balanced liqueur, with an alcohol content of 30°, suitable for relaxing moments to be savored with "frozen" pleasure.

Note degustative — Tasting notes

Il colore richiama immediatamente profumi e aromi caratteristici del limone con una piacevole nota aromatica al palato data dalla presenza di morbida Grappa di Moscato.

The color immediately recalls the characteristic scents and aromas of lemon with a pleasant aromatic note on the palate given by the presence of mild Moscato Grappa.

LIMONE MAZZETTI
CODICE C0160
6X70CLX30°

IN CILINDRO
CODICE C0160A
6X70CLX30°

BABY
CODICE C0160M
12X10CLX30°

3LITRI LIMONE
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0160J - 1X300CLX30°

MIRTILLO MAZZETTI

BACK GROUND DI SOTTOBOSCO

Nel blu, dipinto di blu

Qualcuno lo chiama il tesoro blu del sottobosco. Sarà per i decantati benefici di cui questo frutto pare essere ricco, sarà per il suo colore intenso da ricercare fra la vegetazione dei rilievi alpini. Ma è quando il mirtillo si combina con la grappa che nasce la magia. Il succo di questa straordinaria bacca, con la sua amabilità, crea con il distillato piemontese un liquore soave e a bassa gradazione alcolica, che porta un tocco di natura anche nell'accostamento a drink, al gelato o nel guarnire dolci o cheesecake. Piacevolezza da amare in purezza e convivialità o per portare fantasia in tavola e nel calice.

In the Blue, painted blue

Some call it the blue treasure of the undergrowth. It may be because of the vaunted benefits of which this fruit seems to be rich, it may be because of its intense color to be found among the vegetation of the alpine foothills. But it is when the blueberry is combined with grappa that magic happens. The juice of this extraordinary berry, with its sweetness, creates with the Piedmontese distillate a gentle, low-alcohol liqueur that brings a touch of nature even when paired with drinks, ice cream or garnishing desserts or cheesecakes. Pleasantness to love in purity and conviviality or to bring an original twist to your cocktails.

Note degustative — Tasting notes

La presenza di succo di mirtillo condiziona profumi e gusti del liquore che si distingue anche per il basso impatto alcolico e la sensazione di piacevole bevibilità.

The presence of blueberry juice influences the aromas and tastes of the liqueur which also stands out for its low alcohol impact and the sensation of pleasant drinkability.

MIRTILLO MAZZETTI
CODICE C0166
6X70CLX21°

IN CILINDRO
CODICE C0166A
6X70CLX21°

BABY
CODICE C0166M
12X10CLX21°

FRAGOLINA MAZZETTI

IL LIQUORE CHE NON TI ASPETTI

Dolce come il bosco

Avete presente le fragoline di bosco? Quelle piccole ed estremamente dolci?
Dal succo di questi piccoli frutti rossi, che annunciano ogni anno la primavera, nasce un liquore assai morbido e piacevole ben combinato ed equilibrato insieme alla grappa piemontese a bassa gradazione. Profumi e dolcezza da assaporare sorso dopo sorso nella loro freschezza o per esaltare i sapori di gelato, cheesecake e dessert al cioccolato. Una degustazione di grande raffinatezza che sorprende i nostri sensi con le note di una intramontabile primavera da portare a tavola e nel dopo pasto.

Sweet as the forest

Are you familiar with those little wild strawberries? The small and extremely sweet ones?
From the juice of these little red fruits, heralding springtime every year, comes a very soft and pleasant liqueur, well balanced and combined together with low-proof Piedmontese grappa. Scents and sweetness to be savored sip after sip in their freshness or to enhance the flavors of ice cream, cheesecakes and chocolate desserts.
A fine taste that surprises our senses with the notes of an endless spring, to bring to the table and after a meal.

Note degustative — Tasting notes

La spiccata amabilità del succo di fragoline di bosco conferisce al liquore, oltre a profumo e aroma inconfondibili, un'estrema delicatezza e gradevolezza.

The evident sweetness of wild strawberry juice gives this liqueur, in addition to its unmistakable scent and aroma, an extreme delicacy and pleasantness.

FRAGOLINA MAZZETTI
CODICE C0165
6X70CLX21°

IN CILINDRO
CODICE C0165A
6X70CLX21°

BABY
CODICE C0165M
12X10CLX21°

PBS 2022

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

ORO DI MAZZETTI

Oro Vero

Quando la preziosità incontra l'arte della liquoristica italiana nasce un connubio da ammirare in (e con) tutti i sensi.
La nobiltà dell'oro è ormai da diverse decadi legata indissolubilmente a Mazzetti d'Altavilla.
Come per lo scrigno di piccoli vanti di Famiglia, Oro di Mazzetti è il lato soave e delicato degli spirits italiani,
quella morbidezza che conquista prima con la vista e poi con il gusto, diventando il simbolo
di un'eleganza senza età dal fascino irresistibile.

Real Gold

When preciousness meets the art of Italian liquor making, a union is born to be admired in (and with) all the senses.
The nobility of gold has been inextricably linked to Mazzetti d'Altavilla for several decades.
As with the family's treasure chest of small boasts, Oro di Mazzetti is the sweet and delicate side of Italian spirits,
that softness that conquers first with sight and then with taste, becoming the symbol
of an ageless elegance with irresistible charm.

Premio Mediterraneo Packaging 2023

ORO DI MAZZETTI

LIQUORE A BASE DI GRAPPA DI MOSCATO CON SCAGLIE D'ORO A 23 CARATI

È proprio oro quello che luccica

Oro da bere, da godere, da regalare. L'avreste mai detto? Ebbene sì, i distillati si fanno più preziosi grazie al nobile metallo. Dorata la confezione e dorata la bottiglia che rimanda al ricercato ingrediente di questo assai amabile liquore che nasce dall'aromaticità della Grappa di Moscato per ospitare microscaglie di oro alimentare (23 carati) diffuse in un liquido denso e particolarmente morbido.
Dalla sua ideazione, risalente a venti anni or sono, gli estimatori di questo liquore sono cresciuti affezionandosi alla sua inimitabile dolcezza. Un regalo ambito e, al medesimo tempo, tutt'altro che inavvicinabile.

Yes, all that glitters is gold!

*Gold to drink, to enjoy, to give as a gift. Would have you ever said that?
Yes, distillates become more precious thanks to the noble metal. The package is golden and also the bottle is golden, referring to the rare ingredient of this very lovely liqueur that comes from the aromaticity of Grappa of Moscato that hosts little chips of edible gold (23 carats) diffused in a thick and particularly soft liquid. From its conception, dating back to twenty years ago, the admirers of this liqueur have grown fond of its inimitable sweetness.
A refined gift and, at the same time, really approachable.*

Note degustative — *Tasting notes*

La dolcezza del Moscato rende questo liquore particolarmente adatto ad un pubblico "gentile" e fine di palato. Da degustare freddo per esaltare ancora di più le scaglie al suo interno. Agitare bene! Risveglierete lo spirito dell'oro.

The sweetness of Moscato makes this liqueur perfect for the "gentle" audience with a refined palate. To be tasted cold to better exalt the flakes inside of it. Shake it well! You will wake up the gold spirit.

ORO DI MAZZETTI 50CL IN ASTUCCIO
CODICE C0120
6X50CLX30°

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

FRUTTA&DOLCE MAZZETTI

Un goccio di dolcezza

Raccolta fresca in stagione, accuratamente selezionata, sapientemente abbinata. La frutta al liquore Flambar si è guadagnata in oltre cinquant'anni una posizione di prestigio con la sua impareggiabile gamma di soluzioni, ad uso dei più palati esigenti e delle più rinomate pasticcerie. Con gli Zuccherini Spiritosi Zen sarà semplice far breccia sullo stupore delle persone.
Con i colori diversi, preludio di aromi altrettanto differenti, le zollette sono in grado di "accendere la convivialità" con il loro appeal in bilico fra un'antica tradizione socializzante e un modernissimo sensual food. Un mix di gusti ricercati e profumati (assenzio, scorza di limone, vaniglia del Madagascar e rosa canina) e accostamenti inediti e intriganti (arancia e caffè o menta e liquirizia) genera euforia, benessere, contemplazione e voglia di armonia . Una convivialità antica, rivisitata in chiave "new age".
Abbinamenti: Infusioni calde o Liquori freddi a bassa gradazione alcolica (a fine pasto) Cocktail e dessert da rendere suggestivi attraverso il tocco "flambè".

A drop of Sweetness

Freshly collected during the best season, carefully selected, wisely combined. The Liquor fruits Flambar has earned, during more than fifty years, a prestige position with her incomparable range of solutions, for the benefit of the most demanding and renowned Pastry shops. With Zuccherini Spiritosi Zen it will be easy to break through people's amazement. With different colors, a hint of different flavours, sugar cubes are able to "sparkle conviviality" with their appeal dangling between an ancient socializing ritual and an up-to-date sensual food. A mix of fine deep flavours (absynth, lemon zest, Madagascar vanilla and wild rose) and unusual, intriguing matches (coffee and orange or mint and liquorice) calls for euphoria, wellbeing, contemplation and desire for harmony. An ancient conviviality revisited in "New Age" key. Pairings:hot infusions or cold liqueurs with low alcohol content (at the end of the meal) Cocktails and desserts to be evocative through the "flambè" touch.

FRUTTA SPIRITOSA MAZZETTI

VASO ASSAGGIO MAZZETTI - IN VASETTO SMALL 135/170 GR

Bella e spiritosa a tavola,
modaiolo e fresco nella nuova Mixology.
Nice and witty at the table,
trendy and fresh in the new mixology.

CILIEGIE ALLO SPIRITO
CODICE FV637 - 6 X 135G X 24°

TUTTI I VASETTI
SONO CONFEZIONATI
IN ASTUCCIO AVANA
CON COPPETTA
DI VETRO

ARANCIA CON BRANDY
CODICE FV639 - 6X140GX18°

UVA CON GRAPPA
CODICE FV632 - 6 X 140G X 16°

CILIEGIE CON CHERRY BRANDY LUXARDO
CODICE FV631 - 6 X 135G X 19°

MARRONI CON BRANDY E CACAO
CODICE FV630 - 6 X 170G X 10°

ALBICOCCHE CON VODKA
CODICE FV633 - 6 X 135G X 20°

FRUTTA SPIRITOSA MAZZETTI

VASO GOLOSO MAZZETTI - IN VASO LARGE 620/760 GR

CILIEGIE ALLO SPIRITO
CODICE FV644
6X620GX24°

UVA CON GRAPPA
CODICE FV642
6X660GX16°

BABY PERE CON LIQUORE
PERE WILLIAMS
CODICE FV646 - 6X640GX16°

TUTTI I VASI
SONO CONFEZIONATI
IN ASTUCCIO
REGALO

ALBICOCCHE CON VODKA
CODICE FV643
6X640GX20°

ARANCE CON BRANDY
CODICE FV647
6X630GX18°

MELINE CON LIQUORE
DI MELA VERDE
CODICE FV645 - 6X630GX16°

CILIEGIE CON
CHERRY BRANDY LUXARDO
CODICE FV641 - 6X640GX19°

MARRONI CON BRANDY E CACAO
CODICE FV640
6X760GX10°

FRUTTA SPIRITOSA MAZZETTI

VASO MESCITA MAZZETTI - IN VASO EXTRA LARGE 1.630/2.070 GR

ARANCE CON BRANDY
CODICE FV668 - 2X1670GX18°

TUTTI I VASI
SONO CONFEZIONATI
IN ASTUCCIO
REGALO

BABÀ AL LIMONE MAZZETTI
CODICE FV669 - 2X1670GX16,5°

CILIEGIE ALLO SPIRITO
CODICE FV663 - 2X1630GX24°

ALBICOCCHE CON VODKA
CODICE FV664 - 2X1730GX20°

UVA CON GRAPPA
CODICE FV665 - 2X1750GX16°

MARRONI
CON BRANDY E CACAO
CODICE FV661 - 2X2070GX10°

BABY PERE CON
LIQUORE PERE WILLIAMS
CODICE FV667 - 2X1700GX16°

MELINE CON LIQUORE DI MELA VERDE
CODICE FV666
2X1670GX16°

CILIEGIE CON
CHERRY BRANDY LUXARDO
CODICE FV662 - 2X1690GX19°

FRUTTA&DOLCE MAZZETTI

FRUTTA SPIRITOSA MAZZETTI

VASO ORIGINAL MAZZETTI - IN VASO MEDIUM PLUS 570/590 GR

Frutta in Original, un peccato non assaggiarla—

Fruit in "Original", a sin not to taste it—

TUTTI I VASI
SONO CONFEZIONATI
IN ASTUCCIO
REGALO

CILIEGIE AL BITTER
CODICE FV680 - 6X570GX24°

BABA' AL LIMONE
CODICE FV681 - 6X590GX17°

PESCHE ALL'AMARETTO
CODICE FV682 - 6X590GX13°

ZUCCHERINI SPIRITOSI MAZZETTI

ZOLLETTE DI ZUCCHERO IN SPIRITO.

Degustare col fuoco, istruzioni per l'uso:

Abbinamenti: Infusioni calde o Liquori freddi a bassa gradazione alcolica.
Cocktail e dessert da rendere suggestivi attraverso il tocco "flambè".

Taste them with fire, instructions for use:

Pairings: hot infusions or cold liqueurs with low alcohol content.
Cocktails and desserts to be made suggestive through the "flambé" touch.

VANIGLIA DEL MADAGASCAR
COD. FL802 - 6X150GX60°

TUTTI I VASETTI
SONO CONFEZIONATI
IN ASTUCCIO AVANA
CON COPPETTA VETRO
CON COPERCHIO

ROSA CANINA
COD. FL801 - 6X150GX60°

ASSENZIO
COD. FL675 - 6X150GX60°

LIQUIRIZIA E MENTA
COD. FL803 - 6X150GX60°

SCORZA DI LIMONE
COD. FL671 -6X150GX60°

ARANCIA E CAFFÈ
COD. FL677 - 6X150GX60°

FRUTTA&DOLCE MAZZETTI

PANETTONE&COLOMBA MAZZETTI

LA PASTICCERIA ARTIGIANALE INCONTRA LA DISTILLERIA.

È qui la festa

Dalla collaborazione con la storica casa cuneese Albertengo nascono squisiti panettoni e colombe:
due tradizioni Piemontesi che si incontrano in un'esplosione di gusto e qualità.
100% made in Piemonte.

Here is the party

From the collaboration with the historic house Albertengo exquisite Panettoni and Colombe are born:
two Piedmontese traditions that meet in an explosion of taste and quality.
100% made in Piedmont.

PANETTONE 7.0
RICOPERTO DI GLASSA E MANDORLE,
CON UVETTA E FICHI ALLA GRAPPA 7.0,
SENZA SCORZE DI AGRUMI.
CODICE BF151 - 6X1.000G

PANETTONE AL GIN MAZZETTI
RICOPERTO DI GLASSA E MANDORLE,
CON UVETTA E SCORZONE D'ARANCIA CANDITA
CODICE BF152 - 6X1.000G

PANETTONE GRAPPA E CIOCCOLATO
FARCITO CON CREMA AL CIOCCOLATO
BARATTI&MILANO VARIEGATA ALLA GRAPPA MAZZETTI,
SENZA UVETTA E SCORZE DI AGRUMI
CODICE BF153 - 6X1.000G

COLOMBA AL LIMONE MAZZETTI
FARCITA CON CREMA PASTICCERA VARIEGATA
AL LIQUORE AL LIMONE MAZZETTI,
SENZA UVETTA E SCORZE DI AGRUMI.
CODICE BF098 - 6X1.000G

COLOMBA AL GIN MAZZETTI
RICOPERTA DI GLASSA E MANDORLE,
CON UVETTA E SCORZONE D'ARANCIA CANDITA
CODICE BF099 - 6X1.000G

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

PENSATI PER TE MAZZETTI

GRAPPE SPECIALI, CONFEZIONI SPECIALI, EDIZIONI SPECIALI.

Tutti pensati per te

I PENSATI PER TE sono molteplici e differenziate soluzioni per un'immensità di occasioni, dalle più solenni ed esigenti alle più private e mondane. Articoli da collezionare per il gusto del bello o per l'amore verso la natura, vera autrice, insieme all'estro umano, di confezioni tutte da riutilizzare per svariate funzioni, coscienti di salvaguardare l'ecosistema che le ha donate. Dalle fibre in cotone alla iuta, dalle essenze lignee pregiate ai preziosissimi cristalli di Boemia vi è un universo di materiali pronto ad accrescere il fascino estetico di ricecate eccellenze distillatorie.
Unicità che si coniugano con una filosofia agreste e bucolica ma anche con l'arte più sublime di ineguagliabili geni creativi regalati dalla storia all'umanità intera in un mondo in accelerazione, i PENSATI PER TE rallentano il tempo e riportano alla condivisione di attimi di umana sincerità. Piccole o grandi emozioni da concedersi e da regalare.

All thought for you

The "imagined for you" are several, different solutions for a lot of happenings, from the demanding special occasions to the most easy going ones. Items to collect for the sake of beauty and the love of nature, the real maker, together with human inventiveness, of packages to re-use for several purposes, raising the awareness of protecting such [our] endowing ecosystems.
From cotton fibers to jute, from well woods to precious Bohemian crystals there is a universe of materials ready to enhance the aesthetic appeal of valued distilling craftsmanship. Peculiarities perfectly fitting with a country, bucolic philosophy, but also with the most sublime art of the creative, geniuses that history gave to mankind. In a fast pace world, the "Imagined for you" slow the time down and take you back to enjoying the moment of human sincerity.
Small and huge emotions for yourself or to present.

Scacchiera Reale di Cristallo, con pezzi in Vetro Soffiato e Teca.

Grappa di Grignolino VS Grappa & Caffè

Scacco matto al Grignolino

Il brivido del gioco, la limpidezza dei colori, la luminosità dei riflessi. C'è tutto ciò e molto di più in una scacchiera davvero unica nel suo genere, richiesta e ammirata dai più fortunati mecenati nei vari angoli del pianeta. Protette dalla trasparente teca, le preziose pedine, realizzate secondo la sapiente arte di soffiatura, sono pronte ad accompagnare attimi di appassionante concentrazione e di intrigante meditazione. Un gioco che porta con sé gli aromi della cristallina Grappa di Grignolino e l'azzeccato mix fra grappa e caffè. L'attesa dello scacco matto avrà tutto un altro gusto.

Checkmate to Grignolino

The thrill of the game, the clarity of colors, the brightness of reflections. There is everything and a lot more than a chessboard, a one of a kind in its genre, sought after and admired from the luckiest mercenaries in the four corners of the world. Protected by the transparent showcase, the precious pawns, created by the skillful blowing art, are ready to join moments of thrilling concentration and intriguing meditation. A game bringing along the aroma of crystal clear Grappa di Grignolino and the inspired mix of coffee and Grappa. Waiting for checkmate will be a completely different enchantement.

SCACCHIERA REALE CON TECA E BAULE IN LEGNO - **CODICE H0130T** - 1 X 128CL X 42°/43°

Decanter Gocce d'Autore con grappa di Dolcetto Riserva 13 anni

Riserva di Famiglia

Una pregiata Grappa di Dolcetto Riserva che riposa per ben tredici anni in nobili essenze lignee. Nasce un distillato particolarmente ricco di sfumature cromatiche, profumi complessi e persistente aromaticità. La Grappa di Dolcetto Riserva trova in questo decantatore il suo alleato perfetto, capace di esaltarne, con la sua preziosità, le virtù sensoriali. Attraverso gli appositi calici il momento della degustazione si trasforma così in un atto di pura meditazione.

Family Riserva

A fine Grappa Reserve of Dolcetto that ages for thirteen years in noble wood essences. This is how is created a distillate that is particularly rich in chromatic nuances, complex aromas and persistent aroma. This excellence finds its perfect ally in this decanter, capable of enhancing, thanks to the preciousness, its sensorial virtues. Through the appropriate glasses, the moment of tasting is thus transformed into an act of pure meditation.

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

DECANTER GRAPPA DI DOLCETTO RISERVA 13 ANNI - **CODICE A0778** - 1X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV1514

Decanter Spirito di Cristallo con grappa di Moscato Riserva 7 anni

Riserva di Famiglia

Considerato il gotha dell'aromaticità, il Moscato è fra i vitigni che maggiormente esprimono note di morbidezza accentuata nella Grappa. Quando poi queste caratteristiche sono esaltate da un invecchiamento di ben sette anni, nasce un viaggio fra note fruttate e floreali che si sprigionano al momento dell'apertura dell'elegante Decantatore scelto per questa Riserva. Una piacevolezza tutta piemontese da gradire goccia dopo goccia.

Family Riserva

Considered the best representative of aromaticity, Moscato is among the grapes that best express hints of accentuated mildness in Grappa. When these characteristics are enhanced by an aging of seven years, then starts a journey between fruity and floral notes that are released when the elegant Decanter chosen for this Reserve is opened. A Piedmontese pleasantness to be enjoyed drop after drop.

DECANTER GRAPPA DI MOSCATO RISERVA 7 ANNI - **CODICE A0779** – 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449D

Decanter Anima Liquida con grappa di Barolo Riserva 18 mesi

Riserva di Famiglia

Una delle più famose icone delle Langhe - il Barolo - è protagonista assoluto di questo Decantatore. Al suo interno il distillato diventa arte da contemplare in un piccolo gioiello salottiero, custodito nella sua cassetta di legno. Il riposo per almeno un anno e mezzo all'interno di pregiate essenze lignee arricchisce con note amabili questa grappa, ottenuta con l'uso esclusivo di vinacce della celebre area di Barolo.

Family Riserva

One of the most famous icons of Langhe - Barolo - is the absolute protagonist of this Decanter. Inside, the distillate becomes an art to be contemplated in a small elegant jewel, kept in its wooden box. The ageing for at least a year and a half inside precious wood essences enriches this grappa with mild hints, obtained with the exclusive use of pomace from the famous Barolo area.

DECANTER GRAPPA DI BAROLO RISERVA 18 MESI - **CODICE A0780** – 2X20CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449D

Decanter Alto Monferrato con grappa di Cortese Riserva 5 anni

Riserva di Famiglia

La preziosità di un cristallo di rara bellezza al servizio di un distillato di pura meditazione. Come uno scrigno, accompagnato da due bicchieri per un'eccellente degustazione, questa confezione rappresenta un inno a quella Grappa che sposa il trascorrere del tempo all'interno di selezionate essenze lignee per accompagnare istanti di poesia sensoriale.

Family Riserva

The preciousness of a crystal of rare beauty at the service of a distillate of pure meditation. Like a treasure chest, accompanied by two glasses for an excellent tasting, this package represents a hymn to that Grappa that marries the passage of time within selected wooden essences to accompany moments of sensorial poetry.

DECANTER GRAPPA DI CORTESE RISERVA 5 ANNI - **CODICE A0772** - 1X50CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV1514

Decanter Roero con grappa di Arneis Riserva 2 anni

Riserva di Famiglia

Sfumature vive e riflessi dorati sono gli elementi distintivi di una grappa lungamente invecchiata in pregiate botti di piccoli carati. Ad esaltarne le caratteristiche visive sono certamente le scanalature dell'elegante cristallo studiato appositamente per custodire un distillato di grandi qualità sensoriali da scoprire durante un'attenta degustazione salottiera.

Family Riserva

Vivid nuances and golden reflections are the distinctive elements of a grappa aged for a long time in fine small-carat barrels. What enhances its visual characteristics are certainly the grooves of the elegant crystal specifically designed to hold a distillate of great sensorial qualities to be discovered during a careful salon tasting.

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

DECANTER GRAPPA DI ARNEIS RISERVA 2 ANNI - **CODICE A0771** – 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449D

Decanter Mazzetti con Grappa Invecchiata

CON GRAPPA DI BAROLO E GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATE

Riserva di Famiglia

Decanter dalla forma suadente, in vetro soffiato e cristallino per apprezzare tutte le tonalità dei distillati invecchiati qui contenuti. Il Barolo e il Moscato, fra i vitigni piemontesi più conosciuti, portano intensità di colore e aromi in questi decantatori tanto inclini, attraverso il riuso, a diventare strumenti permanenti per il servizio dei distillati ai propri ospiti. Due sfaccettature, l'una secca, il Barolo, e l'altra estremamente aromatica, il Moscato, che trasmettono la ricchezza del Piemonte nello spirito in tutto il mondo.

Family Riserva

Smoothly shaped decanters, in clear blown glass to appreciate all the shades of the aged spirits inside. Barolo and Moscato, some of the most famous grapes from Piedmont, bring intensity of color and aromas in these decanters so prone, by reuse, to become permanent tool to serve Spirits to your guests. Two facets, a dry one - Barolo - and an extremely aromatic the other - Moscato - sharing the richness of Piedmont in the whole world spirit.

DECANTER GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA - **CODICE A0470** - 2X70CLX43°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV449D

DECANTER GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA - **CODICE A0560** - 2X70CLX43°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV449D

PENSATI PER TE MAZZETTI

Decant'Art Mazzetti dipinti a mano

IN CASSETTA CON DUE CALICI

IL SOGNO di PABLO PICASSO
con GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA
CODICE A0760 - 1x70clx43°

IL FIGLIO DELL'UOMO di RENÈ MAGRITTE
GRAPPA DI MOSCATO GIOVANE
CODICE A0775 - 1x70clx43°

IL BACIO di GUSTAV KLIMT
con GRAPPA DI BAROLO RISERVA
CODICE A0776 - 1x70clx43°

Arte distillatoria

Ci sono figure che hanno lasciato il segno nella storia dell'arte. Nel connubio fra capolavori artistici e distillazione troviamo differenti meraviglie. Diversi geni dell'arte, vissuti fra il Seicento e il Novecento, per varie tendenze pittoriche. Ad affiancare ogni autore e i vivi colori delle opere dipinte a mano sul fondo dei decantatori che li accompagnano vi sono distillati capaci di sprigionare identità sensoriali mai simili. Da collezionare.

Distillery Art

There are masters that have left their mark in the history of art. In the combination between artistic masterpieces and distillation we find different wonders. Several geniuses of art, lived from the seventeenth to the twentieth centuries, for various pictorial tendencies. To support each author and the vivid colors of the hand-painted works at the bottom of the decanters, there are distillates able to transmit dissimilar sensory identities. To be collected.

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

DECANT'ART MAZZETTI DIPINTI A MANO IN CASSETTA CON SACCHETTO E DUE CALICI - SHOPPER CONSIGLIATA XVV1514

Fratelli di Brandy Mazzetti

INNO AL BRANDY ITALIANO

Selezione di Famiglia

Una selezione di tre grandi espressioni del Brandy Italiano, condotto a livelli impareggiabili grazie a un sapiente e progressivo invecchiamento di eccezionale durata. A contenere i tre scrigni, sigillati da tappi di grande imponenza, una cassetta in legno scanalato chiusa da lacci in cuoio. Un forziere che, alla sua apertura, lascia il possessore a bocca aperta regalando gocce di Brandy invecchiati ben 20, 27 e 35 anni.

Family Selection

A selection of three great expressions of Italian Brandy, conducted at unparalleled levels thanks to a skillful and progressive ageing of exceptional duration. The three caskets, sealed by very imposing corks, are contained in a grooved wooden box closed by leather laces. A chest that, when opened, leaves the owner speechless by offering drops of Brandy aged for 20, 27 and 35 years.

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

INNO AL BRANDY ITALIANO MAZZETTI - **CODICE B0176** - 1X60CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Riserve Speciali Mazzetti

IN SPECIALE COFANETTO

Riserve Speciali Mazzetti

L'essenza di Langa racchiusa in un unico scrigno. In questa cassetta è custodito tutto il tesoro del Nebbiolo, il vitigno che ha fatto la fortuna delle colline langarole e che trova nel Barolo e nel Barbaresco le sue massime espressioni, capaci di affascinare il mondo intero. Dopo paziente riposo in legni pregiati delle grappe ottenute dalle vinacce delle due aree più vocate per il Nebbiolo, nascono distillati di grande complessità come le Riserve di Barolo e Barbaresco pronte

Mazzetti Special Riserva

The essence of Langhe Hills enclosed in a single treasure chest. This box contains the entire treasure of Nebbiolo, the grape that has made this area of Piemont extremely lucky and which finds its maximum expressions in Barolo and Barbaresco, capable of fascinating the whole world. After patient resting in fine wood of the grappa obtained from the pomace of the two most suitable areas for Nebbiolo, highly complex distillates such as the Barolo and Barbaresco Reserves are born, ready for careful tasting.

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

RISERVE SPECIALI MAZZETTI - **CODICE A0773** - 3X40CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV1196

Riserva al Cubo Mazzetti

CON GRAPPA RISERVA DI BRACHETTO INVECCHIATA CON METODO DINAMICO

La Riserva Dinamica

Non una Grappa Riserva di Brachetto come le altre. Questo distillato ottenuto dal fruttato vitigno piemontese diventa speciale attraverso l'invecchiamento "dinamico". Il piacere sensoriale è da moltiplicare "al cubo" proprio grazie all'uso delle botti sottoposte a oscillazione per creare un abbraccio tra il distillato e il legno. Ne deriva un'eccezionale ricchezza di profumi e aromi esaltata dalla ricercatezza della confezione da ammirare (e apprezzare).

The Dynamic Riserva

Not a Grappa Reserve of Brachetto like the others. This distillate obtained from the fruity Piedmontese grape becomes special through a "dynamic" method of ageing. The sensorial pleasure is to be "cubed" thanks to the use of barrels subjected to oscillation to create an embrace between distillate and wood. The result is an exceptional richness of perfumes and aromas enhanced by the refinement of the packaging to be admired (and appreciated).

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

GRAPPA RISERVA BRACHETTO INVECCHIATA CON METODO DINAMICO - **CODICE A0774** – 2X50CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449DN

Piccola Degustazione Riserve Mazzetti

TUTTE LE RISERVE DI FAMIGLIA MAZZETTI D'ALTAVILLA IN CILINDRO CON 6 BOTTIGLIE DA 10 CL

Consigliata agli amanti del tempo

La magia dell'invecchiamento è un'arte sfaccettata e intrigante che può avere mille volti ed espressioni. La varietà di profumi e aromi e la loro evoluzione in pregiate essenze lignee si differenzia attraverso la varietà dei vitigni piemontesi, le tecniche di stagionatura e la creazione di sapienti tagli di cantina capaci di dare risultati eccellenti. Per apprezzarli nelle loro peculiarità nasce un'unica confezione che riunisce le riserve di Mazzetti d'Altavilla, pluripremiate dai concorsi internazionali. Con l'apposita "ruota della grappa" si potranno inoltre pregustare profumi e aromi scegliendo ogni volta il distillato più adatto ad ogni assaggiatore.

Dedicated to time lovers

The magic of ageing is a multifaceted and intriguing art that can have a thousand faces and expressions. The variety of perfumes and aromas and their evolution in precious wooden essences differs through the variety of Piedmontese grapes, the maturing techniques and the creation of skilful blends able top give excellent results. To appreciate them in their peculiarities, a single package was created containing Mazzetti d'Altavilla's reserves, several times awarded in international competitions. With the appropriate "grappa wheel" it will also be possible to foretaste perfumes and aromas by choosing every time the most suitable distillate for each taster.

PICCOLA DEGUSTAZIONE RISERVE DI FAMIGLIA - **CODICE A0766** – 2X60CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449DN

Piccola Degustazione Collezione Storie di Vitigno

TUTTA LA COLLEZIONE STORIE DI VITIGNO IN CILINDRO CON 6 BOTTIGLIE DA 10 CL

Consigliata agli amanti della storia

Quale grappa scegliere? L'indecisione non è più un problema con questa nuova confezione che racchiude in un unico pack l'assortimento completo delle grappe piemontesi di singolo vitigno della Collezione di Mazzetti d'Altavilla. Una selezione ampia, dal secco all'aromatico, dal giovane all'invecchiato, per poter degustare l'universo di sfumature variegate dei più nobili vitigni del Piemonte. A supportare la scelta e la conoscenza ci pensa la pratica "ruota della grappa" che consente di poter trovare facilmente le caratteristiche di ciascun distillato per selezionare in ogni occasione il più adatto.

Dedicated to history lovers

Which grappa to choose? Indecision is no longer a problem with this new package that encloses in a single box the complete assortment of single-vine Piedmontese grappas of Mazzetti d'Altavilla Collection. A wide selection, from dry to aromatic, from young to aged, to be able to taste the universe of different nuances of the noblest grape varieties of Piedmont. To support the choice and knowledge you can trust on the practical "grappa wheel" which allows you to easily find the characteristics of each distillate and select the most suitable for every occasion.

PICCOLA DEGUSTAZIONE STORIE DI VITIGNO - **CODICE A0767** – 2X60CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449DN

Momento Elevato Mazzetti

RISERVA SEGNI CON 4 CALICI.

Momento Elevato

Uno speciale kit regalo contenente la Grappa Riserva Segni accompagnata da quattro calici a goccia Mazzetti, perfetti per favorire la migliore degustazione dei distillati lungamente invecchiati.

High Moment

A special gift kit containing Grappa Riserva Segni along with four Mazzetti goblets, perfect for the best tasting of long aged spirits.

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

GRAPPA RISERVA SEGNI CON 4 CALICI - **CODICE A0763** - 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Momento Storico Mazzetti

RISERVA 18.46 CON 4 CALICI.

Momento Storico

Uno speciale kit regalo contenente la Grappa Riserva 18.46, accompagnata da quattro calici a goccia Mazzetti, perfetti per favorire la migliore degustazione dei distillati lungamente invecchiati.

Historical Moment

A special gift kit containing Grappa Riserva 18.46 along with four Mazzetti goblets, perfect for the best tasting of long aged spirits.

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

GRAPPA RISERVA 18.46 CON 4 CALICI - **CODICE A0764** - 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento Esclusivo Mazzetti

RISERVA ALBA CON 4 CALICI.

Momento Esclusivo

Uno speciale kit regalo contenente la Grappa Riserva Alba, accompagnata da quattro calici a goccia Mazzetti, perfetti per favorire la migliore degustazione dei distillati lungamente invecchiati.

Exclusive Moment

A special gift kit containing Grappa Riserva Alba, along with four Mazzetti goblets, perfect for the best tasting of long aged spirits.

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

GRAPPA RISERVA ALBA CON 4 CALICI - **CODICE A0765** - 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento Condiviso Mazzetti

BRANDY ITALIANO MAZZETTI 12 ANNI & CIOCCOLATO.

Momento Condiviso

Un originale kit regalo contenente Brandy Italiano Mazzetti invecchiato 12 anni accompagnato da cioccolato extrafondente Baratti & Milano XXL 500 g con tagliere, coltellino e due calici a goccia Mazzetti per una strepitosa esperienza di degustazione sensoriale.

Shared Moment

An original gift kit containing Mazzetti's 12-year-old Italian Brandy along with Baratti & Milano XXL 500 g extra dark chocolate, a cutting board, a small knife and two Mazzetti goblets for an amazing tasting experience.

CONTIENE INVITO IN DISTILLERIA

BRANDY & CIOCCOLATO - **CODICE B0177** - 2X70CLX40° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento 7.0 Mazzetti

7.0 GRAPPA DI RUCHÈ CON SEI CALICI.

Momento 7.0 con sei calici

Con la Grappa 7.0 il momento è sempre quello giusto per scoprire profumi e aromi di un vitigno iconico del Monferrato come il Ruchè, per degustare la storia di sette generazioni di distillatori, per leggere nel calice un'interessante pagina di sostenibilità. 7.0 non è solo una grappa: è uno stile di vita che raggruppa intorno allo stesso tavolo i puristi della Grappa e i neofiti del distillato italiano. Sei calici e poche gocce sono l'inizio di una grande storia di consapevolezza racchiusa in un'unica confezione.

7.0 time with six glasses

With Grappa 7.0 the moment is always right to discover the scents and aromas of an iconic Monferrato grape like Ruchè, to taste the history of seven generations of distillers, to read an interesting page of sustainability inside the glass. 7.0 is not just a grappa: it is a lifestyle that brings together around the same table the purists of Grappa and the neophytes of the Italian distillate. Six glasses and a few drops are the beginning of a great story of awareness enclosed in a single package.

KIT 7.0 MAZZETTI - **CODICE A0777** – 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento Horse's Neck Mazzetti

BRANDY ITALIANO MAZZETTI 12 ANNI
E OTTO LATTINE GINGER ALE FRANKLIN&SONS.

Momento Horse's Neck

Fra i cocktail dissetanti e facili da preparare primeggia l'Horse's Neck, che valorizza l'uso in miscelazione della storica tradizione di Brandy Italiani. Questa confezione racchiude il necessario per una comoda preparazione del drink a cominciare dall'ingrediente principale: il Brandy Mazzetti invecchiato 12 anni, un distillato dalla grande morbidezza oggi al servizio della moderna mixology grazie a questo cocktail certificato dall'Associazione internazionale Bartenders. Aggiungendo il Ginger Ale, il drink è presto pronto con il Brandy che stupirà non solo nella sua degustazione in purezza ma anche nel mixer...

Horse's Neck Time

Among the refreshing and easy-to-prepare cocktails, the Horse's Neck stands out, enhancing the use of the historic tradition of Italian Brandy in mixology. This package contains everything you need for a comfortable drink preparation starting with the main ingredient: the 12 years aged Brandy Mazzetti, a distillate with great mildness today at the service of modern mixology thanks to this cocktail certified by the International Bartenders Association. By adding the Ginger Ale, the drink is soon ready with the Brandy that will amaze not only in its pure tasting but also in the mixer...

KIT HORSE'S NECK MAZZETTI - FRANKLIN - **CODICE B0178** – 2X70CLX40° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Momento Gin Tonic Mazzetti

GIN MAZZETTI CON DIECI LATTINE TONIC MAZZETTI.

Momento Gin Tonic

Chi ha parlato di Gin Tonic? Con questa confezione sarà sempre ora di Gin Tonic, ogni volta diverso grazie alle diverse caratteristiche del Gin Mazzetti e delle nuovissime Toniche Mazzetti. L'aperitivo dell'ultim'ora, il regalo preferito da omaggiare ai gin lover: tante le occasioni nelle quali questo kit diventerà imprescindibile. I vantaggi? Le sfumature sensoriali che si possono creare utilizzando le diverse toniche ma anche la praticità: le dosi sono già pronte all'uso e si possono realizzare ben dieci cocktail. 1,2, 3... 10 Gin Tonic!

Gin Tonic Time

Who talked about Gin Tonic? With this package it will always be Gin Tonic time, every time in a different way thanks to the multiple characteristics of Gin Mazzetti and the new Mazzetti Tonics. The last-minute aperitif, the favorite gift for gin lovers: there are many occasions in which this kit will become essential. The advantages? The sensorial nuances that can be created using the different tonics but also the practicality: doses are ready to use and you can make ten cocktails. 1,2,3... 10 Gin Tonics!

KIT GIN TONIC MAZZETTI - **CODICE C0196** - 2X50CLX42° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento Gentile Mazzetti

AMARO GENTILE CON 4 TUMBLER.

Momento Amaro Gentile

È sempre il momento giusto per un po' di gentilezza... e in questo amaro il tocco amabile non manca affatto! Amaro Gentile da scoprire, apprezzare e condividere: nella confezione i quattro calici tumbler invitano alla convivialità, al relax e all'aggregazione. Il kit del dopo-pasto è subito pronto: in pochi passaggi l'Amaro è servito. Trasformare il momento digestivo in un rito da vivere nella propria casa o da regalare a chi non vuole rinunciare a istanti di gentilezza non sarà mai stato così semplice.

Amaro Gentile Time

It's always the right time for a little kindness... and in this amaro the pleasant touch is not lacking at all! Amaro Gentile is to be discovered, appreciated and shared: in the package the four tumbler glasses invite conviviality, relaxation and aggregation. The after-meal kit is immediately ready: in a few steps this Amaro is served. Transforming the digestive moment into a ritual to be experienced in your own home or to be offered to those who do not want to give up moments of kindness has never been so simple.

KIT AMARO GENTILE MAZZETTI - **CODICE C0192** - 2X50CLX30° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento Creativo Mazzetti

GIN MAZZETTI CON 2 TUMBLER TIKI.

Momento Creativo

Utilizzare il Gin non è mai stato così facile grazie a questa nuova confezione che in un unico pack racchiude tutto il necessario per gustare un buon drink a base di Gin Mazzetti. Oltre all'ingrediente fondamentale – il Gin – c'è proprio tutto ciò che non deva mancare per un servizio completo: i due iconici bicchieri, i sottobicchieri, le cannucce, il jigger per le dosi giuste. Ed è subito Gin Gin!

Creative Moment

Using Gin has never been easier thanks to this new package which in a single pack contains everything you need to enjoy a good drink based on Mazzetti Gin. In addition to the fundamental ingredient - Gin – you can find everything that must not be missing for a complete service: the two iconic glasses, the coasters, the straws, the jigger for the right doses. And it's immediately Gin Gin!

KIT GIN MAZZETTI CON DUE TUMBLER TIKI - **CODICE C0187** - 2X50CLX42° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Momento Martini Mazzetti

GIN MAZZETTI BLACK EDITION CON 2 BICCHIERI MARTINI, GOLDEN BOSTON E STRAINER.

Momento Martini

Un semplice cocktail? Il Martini è molto di più e, con la sua storia fatta di tanti sorsi, ha conquistato intere generazioni resistendo per tanti decenni all'inesorabile evoluzione delle tendenze. Il Momento Martini è un inno al celebre drink, racchiudendo nella stessa confezione tutto il necessario per la sua preparazione, a cominciare dal Gin Mazzetti Black Edition. Calici, skaker... per pregustare le inconfondibili note dell'icona della miscelazione non manca nulla. E voi, siete pronti?

Martini Time

A simple cocktail? Martini is much more and, with its history made of many sips, it has conquered entire generations resisting for many decades the inexorable evolution of trends. The Martini Moment is a hymn to the famous drink, enclosing in the same package everything necessary for its preparation, starting with the Gin Mazzetti Black Edition. Glasses, shakers... to enjoy the unmistakable notes of this icon of mixing, nothing is missing. And you, are you ready?

KIT GIN MAZZETTI BLACK EDITION CON 2 BICCHIERI MARTINI, GOLDEN BOSTON E STRAINER. - **CODICE C0191** - 2X50CLX46° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Momento Negroni Mazzetti

KIT NEGRONI

Il Negroni Giusto

Amato in tutto il mondo e con più di un secolo di successo, il Negroni continua ad appassionare gli amanti della miscelazione di qualità. Mazzetti d'Altavilla lo ripropone nella sua ricetta più fedele con la sua novità: il Vermouth di Torino firmato dai "Distillatori dal 1846". Gli ingredienti ci sono tutti e, a coronare la degustazione, non manca neppure il territorio, vero protagonista del Vermouth di nuova creazione. E Negroni sia, con tanto di ricetta suggerita all'interno della confezione.

The right Negroni

Loved all over the world and with more than a century of success, Negroni continues to excite lovers of the quality mixology. Mazzetti d'Altavilla re-proposes it in its most faithful recipe with its novelty: the 'Vermouth di Torino' signed by the "Distillers since 1846". All the ingredients are ready and also the territory, the true protagonist of the newly created Vermouth, is not missing. Let Negroni be, thanks to the suggested recipe inside the package.

KIT NEGRONI MAZZETTI - **CODICE C0193** - 2X150CLX42/25/17° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento Aperitivo Mazzetti

L'aperitivo è servito

Quanto può essere originale l'aperitivo? Con questa confezione le opportunità sono davvero tante! Dalla Grappa al Gin, dall'Amaro al Liquore fino al Bitter: un ventaglio di opportunità per stuzzicare la propria creatività e rendere sempre intrigante il momento più atteso della giornata. Un kit che non fornisce soltanto gli strumenti per una miscelazione facile da realizzare ma rivela ricette per stupire (e stupirsi) giorno dopo giorno.

The aperitive is served

How original can an aperitif be? With this package, the opportunities are truly a lot! From Grappa to Gin, from Amaro to Liquor and Bitter: a range of opportunities to stimulate your creativity and always make the most anticipated moment of the day intriguing. A kit that not only provides the tools for an easy-to-make mixology but reveals recipes to amaze our guests (and be amazed) day after day.

KIT APERITIVO MAZZETTI - **CODICE C0194** - 2X50CL - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento Digestivo Mazzetti

Il digestivo è servito

Dire "after dinner" non è mai stato così facile! Se trovare il digestivo che accontenti tutti sembra un'impresa, questo kit dimostrerà il contrario. Grappe, Liquori, Amari... il Momento Digestivo è una girandola di sfumature sensoriali che unisce tutti i palati. Chi ama gli spirits in purezza... ma anche chi preferisce la miscelazione: grazie alle ricette contenute nella confezione tutti possono diventare apprendisti bartender!

The digestive is served

Saying "after dinner" has never been so easy! If finding a digestive that satisfies everyone seems like a challenge, this kit will prove the opposite. Grappa, Liquors, Bitters... the Digestive Moment is a pinwheel of sensory nuances that unites all palates. Those who love pure spirits... but also those who prefer mixing: thanks to the recipes contained in the package, everyone can become an apprentice bartender!

KIT DIGESTIVO MAZZETTI - **CODICE C0195** - 2X60CL - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Weekend Set Mazzetti

Gin Tonic a portata di viaggio

Il Weekend avrà tutto un altro gusto, quello dei Gin Mazzetti. Una confezione che racchiude tutti i volti di questo distillato "London Dry" nelle due versioni di Gin Mazzetti e Black Edition, accompagnate da tutti gli strumenti necessari per una comoda mixology fai da te, pronta per l'uso in qualsiasi luogo e momento scatti il piacere di miscelare (o regalare) un buon Gin italiano. Anzi due.

Gin and Tonic ready to go

Weekend will have a completely different taste... that of Gin Mazzetti. A package that contains all the faces of this "London Dry" distillate in the two versions of Gin Mazzetti and Black Edition, accompanied by all the tools necessary for a convenient DIY mixology, ready wherever and whenever you feel the pleasure of mixing (or giving as a gift) a good Italian Gin. Actually two.

WEEKEND SET GIN MAZZETTI - **CODICE C0188** - 1X140CLX42°/46° - SHOPPER COMPRESA COD. XVV1514BIG

PENSATI PER TE MAZZETTI

Kit Original Mazzetti

UN LIQUORE, 2 TUMBLER E UNA CANDELA.

Degustazione al profumo di candela

Per un'esperienza multisensoriale, da regalare a sé stessi o a fortunati destinatari, arrivano i kit a tema. All'interno la bottiglia del liquore accompagnata dai tumbler, i sottobicchieri e la candela pronta a diffondere nell'ambiente la profumata essenza del liquore corrispondente. Enjoy!

LIMONE EXPERIENCE
CODICE C0173 - 2X70CLX30°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

GIN EXPERIENCE
CODICE C0172 - 2X70CLX42°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

CAFFE' EXPERIENCE
CODICE C0185 – 2X70CLX42°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Tasting with the scents of a candle

A delicious taste and a pleasant aroma: these 100% Italian scented candles are made with the fragrances of the liqueurs of the Mazzetti world. A touch of charm that wafts through the air, accompanied by the candle's bright color and elegant wooden box.

LIQUIRIZIA EXPERIENCE
CODICE C0175 - 2X70CLX21°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

MIELE EXPERIENCE
CODICE C0179 - 2X70CLX40°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

AMARETTO EXPERIENCE
CODICE C0174 - 2X70CLX25°
SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Fruit Tasting Experience

DEGUSTAZIONE DI FRUTTA SPIRITOSA IN 6 VASETTI

Degustazione spiritosa

Frutti diversi, abbinati a spiriti differenti. Parte così l'invitante viaggio alla scoperta della pregiata frutta al liquore dello storico marchio Flambar di Mazzetti d'Altavilla! In questo kit, l'esperienza si fa colorata, profumata e indubbiamente molto gustosa grazie alla selezione di pregiata frutta di prima scelta esaltata dall'incontro con lo spirito che più riesce a moltiplicare il piacere dell'abbinamento. E così scegliere la varietà non sarà più un problema ed anzi ogni giorni si potranno ideare nuove fantasiose creazioni in cucina e nel fine pasto.

Witty tasting

Different fruits, combined with different spirits. Thus begins the inviting journey to discover the precious fruits with liqueur of the historic Flambar brand by Mazzetti d'Altavilla! In this kit, the experience becomes colourful, fragrant and undoubtedly very tasty thanks to the selection of fine first-choice fruits enhanced by the encounter with the spirit that best succeeds in multiplying the pleasure of pairing. Then choosing the variety will no longer be a problem and indeed every day new imaginative creations can be devised in the kitchen and at the end of a meal.

SET DEGUSTAZIONE FRUTTA SOTTO SPIRITO - **CODICE FV629** – 2X135/170GX10/24° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Mazzetti Home

CANDELE AROMATIZZATE MAZZETTI

Alky&Mia, Candele Aromatiche

Piacere al palato, piacere all'olfatto: dalle essenze che ricordano i liquori e le fragranze del mondo Mazzetti nascono le candele profumate 100% italiane. Un tocco di charme che si diffonde nell'aria, accompagnato dal colore sgargiante della candela e dall'elegante chiusura in legno.

Alky&Mia, Aromatics Candels

A delicious taste and a pleasant aroma: these 100% Italian scented candles are made with the fragrances of the liqueurs of the Mazzetti world. A touch of charm that wafts through the air, accompanied by the candle's bright color and elegant wooden box.

RADICI
CODICE XVV1564

BARRICAIA
CODICE XVV1563

MIELE
CODICE XVV1565MI

CAFFÈ
CODICE XVV1565C

LIMONE
CODICE XVV1565L

FRAGOLINA
CODICE XVV1565F

AMARETTO
CODICE XVV1562

MIRTILLO
CODICE XVV1565M

GIN
CODICE XVV1565

LIQUIRIZIA
CODICE XVV1561

CANDELE AROMATICHE MAZZETTI IN ASTUCCIO - 6 X 140 G

MERCHANDISING MAZZETTI

For Mazzetti Lovers

BICCHIERI AND CO. PER AMANTI DEL MESTIERE

SOTTOBICCHIERE IN LEGNO
CODICE XVV1540

BARMAT - 1 PEZZO - **CODICE XVV1551**

DOSATORE CON VERSATORE
IN VETRO SOFFIATO
CODICE XVV1601

GREMBIULE LUNGO CON PETTORINA
CODICE XVP144

SET 8 CANNUCCE + 2 SCOVOLINI
XVV1551C

TAGLIERE CON GOCCIA INTAGLIATA
XVV1538

TOVAGLIETTA IN SUGHERO
CODICE XVV1535

MISTER JIGGER
CODICE
XVV1376P

CALICE DEGUSTAZIONE
IN VETRO SOFFIATO
CODICE XVR145

BALLOON
IN VETRO SOFFIATO
CODICE XVV1223

TUMBLER XL
SERIGRAFATO FONDO
CODICE XVV1611

TUMBLER LONG DRINK
SERIGRAFATO FONDO
CODICE XVV1614

CALICE TULIPANO
PER GRAPPA
CODICE XVV1140B

SET BARMAN **CODICE XVV1549C**

SET BARMAN **CODICE XVV1549**

MERCHANDISING MAZZETTI

For Mazzetti Lovers

BICCHIERI AND CO. PER AMANTI DEL MESTIERE

BORSA GRANDE FONDO LARGO
CODICE XVV1514

BORSA GRANDE
FONDO STRETTO
CODICE XVV990S

BORSA SINGOLA
CODICE XVV1194N

BORSA MEDIA
FONDO STRETTO
CODICE XVV449

BORSA MEDIA
FONDO LARGO
CODICE XVV449D

DISTILLERIA A VAPORE
1 CONFEZIONE X CARTONE
CODICE XVV798

VETRINA ESPOSITIVA
B.98 CM X 43 CM X H.180 CM
CODICE XVV995

FACTICE 3L
AMARO
FORTE
CODICE
H0151F

FACTICE 3L
AMARO
GENTILE
CODICE
H0150F

FACTICE 3L
AMARETTO
MAZZETTI
CODICE
H0163F

FACTICE 3L
LIMONE
MAZZETTI
FORTE 3L
CODICE
H0160F

FACTICE 3L
BITTER
MAZZETTI
CODICE
H0152F

FACTICE 3L
GIN
MAZZETTI
CODICE
H0153F

FACTICE 3L
GIN BLACK
EDITIONI
CODICE
H0186F

Ritratto di Famiglia in Barricaia. Da sinistra, in ordine di apparizione:
Silvia, Chiara ed Elisa Mazzetti, la settima generazione di distillatori, la mamma Nicoletta e Sanzio, il Mastro Distillatore.

Family portrait in the cellar room. From left, in order of appearance:
Silvia, Chiara and Elisa Mazzetti, the seventh generation of distillers, their mother Nicoletta and Sanzio, the Master Distiller.

"Ringraziando per l'attenzione, vi raccontiamo una storia lunga 180 anni."

"Thanking you for your attention, we tell you a story 180 years long."

C'è un'oasi verde in Piemonte, racchiusa fra la Pianura Padana e le catene appenniniche, dove il paesaggio assume una bellezza peculiare. È l'area del Monferrato, con le sue colline e le colorate distese di tante colture che l'uomo ha tramandato nel tempo fra i sali-scendi dei dolci pendii di questo territorio, così incontaminato e così ben posizionato, a solo un'ora da Milano, Torino e Genova. Un incanto da ammirare in tutte le sue variopinte stagioni, un luogo privilegiato divenuto Patrimonio dell'Umanità per i suoi vigneti che da secoli tramandano una radicata tradizione: la produzione di vini autentici e la creazione di distillati di territorio.

"C'è una casa, in Monferrato..."

"There is a House, in Monferrato...."

There is a green oasis in Piedmont, enclosed between the Po Valley and the Apennine ranges, where the landscape is nothing but a peculiar beauty. It is the area of Monferrato, with its hills and the colourful cultivations that people handed down from generation to generation over time between the gentle slopes of this pristine and well positioned territory, just an hour far from Milan, Turin, and Genoa. A magic place to be admired in all its multi - coloured seasons, a privileged area that has become a World Heritage Site for its vineyards that have given us a deep - rooted tradition long centuries: the production of authentic wines and the creation of local spirits.

In cima alla collina di Altavilla Monferrato un antico monastero, ancora oggi dotato di una storica Cappella Votiva, ospita Mazzetti d'Altavilla, la Casa della Grappa. La Famiglia Mazzetti, dal lontano 1846, continua una missione iniziata ormai 178 anni fa: esaltare il meglio di profumi e aromi della natura nelle gocce del distillato italiano di bandiera. Qui ogni angolo parla di questa grande storia che ogni giorno si rinnova guardando al domani. Questa casa oggi è il fulcro di un affascinante ciclo produttivo, condito da occasioni culturali e turistiche: dalle visite alle degustazioni, dalla ristorazione alle mostre senza dimenticare eventi speciali.

"...noi la chiamiamo la Casa della Grappa."

"...we call it the House of Grappa."

At the top of the hill of Altavilla Monferrato, an ancient monastery, still equipped with a historical Votive Chapel, hosts Mazzetti d'Altavilla, the Casa della Grappa (House of Grappa). Since 1846 the Mazzetti family continues a mission begun 179 years ago: bringing out the best of nature's scents and aromas in the drops of the Italian flagship distillate. Here every corner speaks of this great history that renews itself every day by looking to the future. This house today is the centre of a fascinating production cycle, seasoned by cultural and tourist opportunities: visits, tasting tours, restaurant, exhibitions and many more special events.

A dare origine a questa ultrasecolare storia fu Filippo Mazzetti poco prima della metà dell'Ottocento.
In tutta l'Italia Nord-Occidentale non esistevano ancora distillerie per la creazione della Grappa.
La sua idea fu lungimirante: ideare il primo stabilimento in tutta la zona dove ricevere le vinacce
dei vari vitigni piemontesi e lavorarle per dar vita al distillato con un'attenzione imprenditoriale.
Non sapeva di dare vita ad un viaggio che sarebbe continuato a lungo nel tempo come dimostra
la Galleria della Grappa posizionata nella sede di Mazzetti d'Altavilla dove si attraversa
uno spaccato di storia italiana vissuta fra i profumi dei vitigni piemontesi.

"...è la casa di famiglia Mazzetti, da 7 generazioni."

"...It's the House of seven generations of Distillers."

Filippo Mazzetti was the one who originated this centuries-old story, shortly before the mid-nineteenth century. Throughout north-western Italy there were still no distilleries for the creation of grappa. His idea was far-sighted: creating the first facility in the whole area to receive the pomace of the various Piedmontese vineyards and work it to give life to the spirit with entrepreneurial focus. He did not know he was giving life to a journey that would continue for as long as it has, as demonstrated by the Galleria della Grappa located in the Mazzetti d'Altavilla headquarters, where you go through a cross-section of Italian history lived among the scents of Piedmontese vineyards.

Il percorso della Grappa è arrivato oggi a ben sette generazioni di Distillatori. Un filo diretto fra il passato e il futuro di questo nobile distillato che, nelle ultime decadi, ha potuto "ingentilirsi" anche grazie all'apporto di eleganza e sensibilità "in rosa". Le esponenti femminili hanno portato alla Grappa un nuovo e ancor più garbato volto preparando una tradizione italiana alla conquista di un pubblico internazionale interessato al gusto autentico e all'originalità. Migliaia di bottiglie e di etichette hanno finora accompagnato questo cammino regalando ai degustatori distillati giovani e invecchiati ma anche liquori, acquaviti d'uva e di vino e tante golosità.

"...sette generazioni di donne e uomini della grappa. dal 1846."

"Seven Generations of Women and Men of Grappa. Since 1846."

The journey of grappa has today reached the 7th generation of distillers. A direct thread between the past and the future of this noble spirit that, in the last few decades, has been able to become more refined thanks to the contribution of elegance and touch. The female exponents have brought a new and even more graceful face to the traditional Italian grappa, in order to seduce an international audience interested in authentic taste and originality. Thousands of bottles and labels have so far followed this journey, offering young and aged distillates as well as liqueurs, grape and wine spirits, and lots of delicacies.

Un percorso così lungo non può che "pensare" in ottica sostenibile. E il cuore verde di Mazzetti d'Altavilla pulsa con grande energia: quella derivante da fonti completamente naturali che contribuiscono a ridurre notevolmente l'impatto sull'atmosfera durante le lavorazioni aziendali. L'azienda riserva lo stesso volto ecosostenibile nella scelta di etichette e materiali ottenuti con un risparmio ambientale o con metodi di ecoresponsabilità. Sorride l'ambiente, ne guadagna l'eccellenza dei distillati: Mazzetti d'Altavilla per scelta lavora esclusivamente vinacce piemontesi per conservare in gocce km 0 l'essenza intera di un territorio.

"E, ogni volta, la storia comincia da qui, il nostro territorio."

"And every time, the story begins here, by our nature."

Such a long journey can only 'think' from a sustainable perspective. And the green heart of Mazzetti d'Altavilla beats with great energy: energy derived from completely natural sources that contribute to considerably reducing the impact on the atmosphere during company operations. The company reserves the same environmentally sustainable treatment in the choice of labels and materials obtained with environmental savings or eco-responsible methods. The environment smiles, the excellence of the distillates profits: Mazzetti d'Altavilla, by choice, processes exclusively Piedmontese pomace to preserve in km-0 drops the whole essence of a territory.

Le bucce e i semini degli acini d'uva, ricevuti in tempi rapidissimi dal momento della separazione dal mosto, sono controllati e custoditi in appositi contenitori in sottovuoto per mantenerne la freschezza e le note sensoriali più interessanti e spesso delicate. La divisione delle vinacce consente di ottenere distillati di singolo vitigno, nei quali ogni specificità viene valorizzata. È così che nasce la collezione Mazzetti d'Altavilla, composta da grappe giovani e invecchiate di vitigni secchi e aromatici, capaci di trasmettere la ricchezza dell'ampio panorama dei vitigni piemontesi di Langhe, Roero, Astigiano, Basso e Alto Monferrato e Canavese.

"Salutiamo la vinaccia: un giorno sarà una fantastica grappa."

"Say hallo to pomace: one day it will be a wonderful grappa."

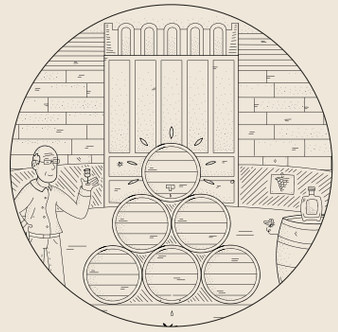
The skins and seeds of the grapes, received shortly after the time of separation from the must, are checked and kept in special vacuum-sealed containers to maintain their freshness and the most interesting and often delicate sensory notes. The division of the pomace makes it possible to obtain single-variety distillates, in which each specificity is enhanced. This is how the Mazzetti d'Altavilla collection was born, made up of young and aged grappas from dry and aromatic varieties, capable of conveying the richness of the vast panorama of the Piedmontese vineyards of Langhe, Roero, Asti province, Low and High Monferrato, and Canavese.

In Distilleria la vinaccia viene inserita negli alambicchi alimentati da caldaiette a vapore diretto e funzionanti secondo il metodo discontinuo. Con la condensazione nella colonna in rame utilizzata per il raffreddamento, il vapore si trasforma in liquido e le gocce di Grappa vengono "purificate" isolandone soltanto il "Cuore" dalla testa e dalle code. Il Mastro Distillatore coordina ogni fase del processo per assicurarne la miglior efficacia. Cristallino, limpido e con profumi freschi: così il distillato si presenta nella sua forma "giovane", pronto per la diluizione con acqua osmotizzata per essere proposto al grado alcolico finale.

"4 alambicchi a vapore, 1 unico metodo (discontinuo) e un milione di gocce all'anno."

"4 steam alembics through a discontinuous method and one million drops every year."

In the distillery of Mazzetti d'Altavilla, the pomace is placed inside the stills powered by direct steam boilers operating according to the discontinuous method. With the condensation in the copper tower used for cooling, the steam turns into liquid and the drops of grappa are 'purified', isolating only the 'Heart' from the head and tails. The Master Distiller coordinates each phase of the process to ensure the best effectiveness. Crystalline, clear, and with fresh aromas: this is how the distillate presents itself in its 'young' form, ready for dilution with osmotic water to be offered at the final alcohol level.



Quando il distillato incontra le pregiate sfumature lignee diventa occasione da meditazione.
Ed è ciò che accade nella Barricaia dove il tempo scorre scandito da ritmi lenti e dai profumi intensi di Rovere, Castagno, Ciliegio e altre essenze. Qui la grappa acquisisce in modo naturale intensità di colorazione, complessità di note olfattive e aromatiche e si trasforma in pura poesia per i sensi.
Dopo almeno 18 mesi nascono le grandi riserve, dalla spiccata personalità, sapientemente create anche attraverso tagli di cantina. In alcuni casi il distillato soggiorna in molteplici botticelle restandovi, come nel caso del Brandy, anche per oltre trent'anni. I nostri distillati rappresentano una storia che non ha mai fine, una poesia che risiede nel lavoro saggio dell'uomo.
E l'impronta del Mastro Distillatore trasmette tutta la responsabilità con la quale le sue mani e i suoi sensi operano, per regalare il meglio.

"L'invecchiamento: ci vogliono tanti anni per diventare grappa Mazzetti d'Altavilla."

"Ageing: you need a lot of time to become grappa Mazzetti d'Altavilla."

When the distillate meets the fine wooden nuances, it becomes an occasion for meditation.
And that is what happens in the Barricaia, where time flows marked by slow rhythms and intense aromas of Oak, Chestnut, Cherry, and other woods. Here grappa naturally acquires intensity of colour, complexity of olfactory and aromatic notes, and turns into pure poetry for the senses.
After at least 18 months the great reserves are born, with a marked personality, skilfully created also through cellar cuts. In some cases, the distillate stays in multiple barrels, remaining there, as in the case of brandy, even for over thirty years. Our spirits narrates an endless story, a poem dwelling in the wise work of man. And the Master Distiller touch shares all the responsibility which his hands and his wit are working with, to give out the best.

1
>COFFEE CLUB
>CHAPEL>GARDEN
>TOWER

A dare il Benvenuto un Parco Storico
con l'antica Cappella Votiva
La Rotonda (1808), il Giardino,
la Torre Panoramica
e il locale Caffetteria.
An ancient park with
the historical Votive
Chapel "La Rotonda" (1808),
the Garden, the Panoramic Tower
and the "Caffeteria"
welcome all visitors.

2
>GRAPPA GALLERY
>BARRIQUES
>POMACE SQUARE

Il piazzale delle vinacce,
la scenografica barricaia
e la suggestiva galleria della Grappa
per entrare nel mondo
della distillazione.
The square of the pomaces,
the scenic barricaia
and the suggestive
Grappa Gallery
to enter into the world
of distillation.

3
>TOUR
OF DISTILLERY

Un tour completo attraverso
tutti gli spazi della distillazione,
per conoscere dal vivo
un processo tradizionale
ed affascinante.
A complete tour
through all the spaces
of distillation,
to get to know
a traditional and fascinating
process.

Per degustare responsabilmente occorre conoscere le origini del prodotto. Mazzetti d'Altavilla apre le sue porte ogni giorno ai visitatori offrendo esperienze sensoriali e conducendo gli ospiti alla scoperta della grappa. Nell'antico monastero, immerso fra le colline Patrimonio dell'Umanità, vengono promossi tour guidati, degustazioni, visite culturali e momenti di relax e di gusto con specialità del territorio. Affinché ogni goccia abbia il gusto della consapevolezza.

"Una giornata alla Casa della Grappa"

"One day at the House of Grappa"

To taste responsibly you need to know the origins of the product. The headquarters of Mazzetti d'Altavilla opens its doors every day to visitors and offers sensory experiences by leading guests to discover grappa. In the ancient monastery, nestled among the World Heritage hills, guided tours, tastings, cultural visits and moments of relaxation and good and local food are promoted. So that every drop has the taste of awareness.

4
>TASTING
EXPERIENCE

Un angolo per degustazioni
guidate e abbinate,
per comprendere le differenze
fra distillati, acquaviti,
brandy e liquori.
A corner for guided
and combined tastings,
to understand the different
details about spirits,
brandies and liqueurs.

5
>SHOPPING
AT MAZZETTI
GRAPPA STORE

Un Grappa Store
per poter scegliere
i prodotti più graditi, disponibili
anche in confezioni regalo
o cesti personalizzati.
A Grappa Store to be able
to choose the most a
ppreciated products,
also available in gift
or personalized boxes.

6
>DINNERS
AND LUNCHES
AT GRAPPA
RESTAURANT

Un Ristorante unico:
"Materia Prima", dove la Grappa
incontra (su prenotazione)
la cucina del territorio
per pranzi, cene ed eventi.
A unique restaurant:
"Materia Prima", where Grappa
meets (with reservation)
the cuisine of the area for
lunches, dinners and events.

7
>EVENTS
AND CELEBRATIONS
AT PIANORAMICO
MAZZETTI

In cima alla Casa della Grappa
risiede l'esclusivo Pianoramico:
una location con vista mozzafiato,
attrezzata per ospitare qualsiasi
evento, sia privato che aziendale.
At the top of the House of Grappa
lies the exclusive "Pianoramico":
a location with a breathtaking
view, equipped to host any event,
both private and corporate.

ACQUAVITE DI VINACCIA. Prodotto della distillazione delle sole vinacce (bucce e semini) di uva fresca spremuta durante l'ammostatura, e delle restanti e naturali sedimentazioni liquide. Può definirsi "Grappa" solo se la vinaccia è di origine italiana e il processo di distillazione avviene sul territorio italiano. *Produced from the distillation of pomaces only (skins and seeds) of fresh grapes squeezed during the mashing, and from the natural left over liquid sedimentation. It can be named "Grappa" only if the pomaces are italian and if the distillation process occurs in Italy.*

ACQUAVITE DI VINO. Il distillato ottenuto dalla bollitura di vino e dalla successiva condensazione nella colonna di distillazione. *The distillate that comes out from the boiling of wine and from the subsequent condensation in the distillation column. (Italian Brandy)*

ACQUAVITE D'UVA. Il prodotto ottenuto dalla distillazione di uva, comprensiva sia del mosto, sia di bucce e semini. *The product obtained from the distillation of grapes, including the must and the skins and seeds.*

ALAMBICCO. Apparecchio all'interno del quale ha inizio il processo di distillazione. Dopo il posizionamento della vinaccia fresca, la caldaietta a vapore collegata viene azionata e il vapore, arricchito dal passaggio attraverso la vinaccia distillata, mediante un tubo raggiunge poi la colonna di raffreddamento. *The machinery where the distillation process starts. After loading the fresh pomace, the boiler is lit and vapour, enriched by passing through pomace, through a pipe reaches the cooling column for condensation and collection of the spirit.*

ALTO GRADO. Distillato di grado alcolico superiore (ai canonici 43°). *Distillate of higer alcohol volume (compared to the canonical 43°)*

AMARO. Bevanda alcolica caratterizzata dal gusto prevalentemente amaro, usata come aperitivo o come digestivo. *Alcoholic beverage characterized by the predominantly bitter taste, drinked as aperitif or digestive.*

AROMA. La specificità sensoriale di un prodotto alimentare derivante da precise rilevazioni gustative. *The sensory specificity of a food derived from precise taste sensations.*

AROMATICA. Grappa ottenuta da vitigni a bacca aromatica (ad esempio il Moscato), ricchi di particolari elementi aromatici trasmessi alla grappa in fase di distillazione. *Grappa obtained from aromatic grape varieties (ex Moscato), rich in particular aromatic elements transmitted to grappa during distillation.*

AROMATIZZATA. Grappa giovane nella quale sono poste in infusione per un determinato periodo sostanze officinali come la ruta, il mirtillo, la liquirizia o altre ancora, cedendo così il relativo aroma e la colorazione. *Young grappa in which infusions such as the route, cranberry, licorice or others, are infused for a determined period thus yielding its aroma and coloration.*

BAGNOMARIA. Processo di distillazione praticato in un alambicco a doppia parete funzionante secondo l'antico sistema del "bagnomaria". Viene usato soprattutto per la distillazione di materia prima liquida quale il vino. *Distillation process carried out in a double-walled alembic that works according to the ancient "bain-marie" system. It is used mainly for the distillation of liquid raw material such as wine.*

BALLOON. Tipico bicchiere con fondo ampio e gambo corto per la degustazione di distillati di lungo invecchiamento, aiutata dal calore sprigionato dal palmo della mano. *Typical glass with wide bottom and short shank for tasting long-aging distillates, aided by the heat released by the palm of the hand.*

BARRICAIA. Cantina a temperatura ideale per la conservazione delle botti di legno nelle quali invecchiano i distillati. *Ideal cellar for storing wood barrels in which the distillates age.*

BARRICATA. Grappa che invecchia tramite elevazione in barrique, ossia botti di rovere di una portata di circa 225 litri. *Grappa that ages through elevation in barrique, namely oak barrels of a flow rate of about 225 liters.*

BARRIQUE. Termine francese per definire la botte di essenze lignee utilizzata per l'invecchiamento dei distillati. *French term for defining wood barrels used for the aging of distillates.*

BLEND. Miscelazione di grappe derivanti da differenti vitigni, secondo sapienti tagli di cantina. ***Mixing of grappa resulting from different grape varieties, according to wise cellar cuts.***

BRANDY. Nome generico dell'acquavite ricavata dalla distillazione del vino, dopo l'invecchiamento in botte di legno. *Generic name of aquavit obtained from wine distillation, after the aging in wooden barrels.*

CODA. Parte di scarto del distillato (insieme alla testa) condensato nella colonna di distillazione o raffreddamento data da alcoli superiori - i più pesanti – ed altre componenti. *Part of the distillate discarded (together with the head) condensed in the distillation column or cooling date from higher alcohols - the heaviest - and other components.*

COLONNA DI DISTILLAZIONE. Apparecchiatura verticale (detta anche "di raffreddamento" o di "rettifica") all'interno della quale il vapore caldo proveniente dall'alambicco incontra molti piatti freddi dando origine alla condensazione. È il luogo ove avviene la formazione delle tre componenti della grappa (testa, cuore e coda) delle quali solo il cuore viene mantenuto per divenire, dopo la diluizione con acqua pura, il distillato da degustare. *Vertical equipment (also referred to as "cooling" or "grinding") in which the hot steam coming from the alembic encounters many cold dishes giving rise to condensation. It is the place where the three components of the grappa (head, heart and tail) are formed, of which only the heart is kept to become, after dilution with pure water, the distillate to be tasted.*

CRU. Area ben delimitata sulla quale insiste la produzione di eccellenza di un determinato tipo di vitigno pregiato della zona di riferimento. *A well-defined area on which it insists on the production of excellence of a particular type of fine grape variety in the reference area.*

CUORE. Parte principale del distillato condensato nella colonna di raffreddamento. Il cuore, venendo isolato dalla testa e dalla coda costituisce il prodotto ricavato per la degustazione, non prima delle diluizione attraverso acqua pura per abbassarne il grado alcolico dai circa 75-80 di produzione ai circa 43° finali. *Main part of the condensed distillate in the cooling column. The heart, isolated from the head and tail, is the product obtained for tasting, not before the dilution through pure water to lower its alcohol content from about 75-80° to about the final 43°.*

GIOVANE. Grappa conservata in serbatoi di acciaio e quindi non influenzata dalle caratteristiche cromatiche, olfattive e gustative date dall'invecchiamento. *Grappa preserved in steel tanks and therefore not affected by the chromatic, olfactory and taste characteristics given by aging.*

GRADAZIONE (ALCOLICA). Percentuale di alcool che compone il prodotto di riferimento (nella Grappa oscilla, per essere correttamente consumata e commercializzata, fra i 37,5 e i 60 gradi). *Percentage of alcohol that makes up the reference product. (In the Grappa it oscillates, to be properly consumed and commercialized, between 37.5 and 60 degrees).*

GRAPPA. Prodotto della distillazione delle sole vinacce (bucce e semini) di uva fresca spremuta durante l'ammostatura, e delle restanti e naturali sedimentazioni liquide. Le vinacce devono necessariamente avere provenienza italiana e il processo di distillazione deve avvenire sul territorio italiano. *Product of the distillation of the sole grapes (peels and seeds) of fresh grapes squeezed during the mashing, and the remaining and natural liquid settlements. The marc must necessarily have Italian origin and the distillation process must take place in Italy.*

INFUSIONE. Procedimento per l'ottenimento di liquori attraverso la macerazione delle componenti. *A process for obtaining liqueurs through maceration of the components.*

INVECCHIATA. Grappa che ha avuto una permanenza certificata, all'interno di botti di essenze lignee, di un periodo compreso fra i 12 e i 18 mesi, assumendo colorazione più intensa e profumi e aromi gentili, tipici dell'invecchiamento. *Grappa that has been permanently certified within a period of between 12 and 18 months in barrels of woody essences, taking on more intense coloration and gentle aromas and perfumes, typical of aging.*

LIQUORE. Bevanda di varia gradazione alcolica, che può avere una base di Grappa. Alla base alcolica sono aggiunte essenze e componenti che caratterizzano il contenuto in colore, profumo e gusto. *Beverage of varying alcoholic strength, which can have a Grappa base. Essences and components are added to the alcohol base that characterize the content in color, perfume and taste.*

MASTRO DISTILLATORE. Figura imprescindibile, dalla forte esperienza teorica e pratica, che supervisiona il procedimento di distillazione sulla base delle proprie e affinate conoscenze. *An indispensable figure, with strong theoretical and practical experience, which supervises the distillation process on the basis of its own and refined knowledge.*

METODO CONTINUO. Processo di distillazione nel quale l'alambicco viene alimentato senza sosta. *Distillation process in which the alembic is fed uninterruptedly.*

METODO DISCONTINUO. Processo di distillazione nel quale l'alambicco viene svuotato alla fine di ogni cotta per riempirlo nuovamente con altra vinaccia. È il metodo solitamente utilizzato nella distillazione a carattere artigianale. *Distillation process in which the alembic is emptied at the end of each cycle to fill it again with another pomace. It is usually used in artisanal distillation.*

MILLESIMATA. Grappa ottenuta con vinacce specifiche di una sola annata. *Grappa obtained with only one vintage grape.*

MORBIDA. Grappa che esprime un profilo aromatico e un residuo più "dolce", dato dalle peculiarità del vitigno di origine (ad esempio Moscato). *Grappa expressing an aromatic profile and a "sweeter" residual, given by the peculiarities of the grape variety (ex. Moscato).*

RISERVA (O STRAVECCHIA). Distillato che ha effettuato un invecchiamento certificato in botti di essenze lignee per un periodo superiore ai 18 mesi. *Distillate which has a certified aging in woody casks for a period longer than 18 months.*

SECCA. Grappa che esprime un profilo olfattivo e gustativo più astringente, derivante dalle caratteristiche del vitigno di origine (ad esempio Nebbiolo, Barbera, Arneis...). *Grappa expressing a more astringent olfactory and tasting profile, resulting from the characteristics of the grape variety (eg Nebbiolo, Barbera, Arneis ...).*

(di) SINGOLO VITIGNO. Distillato (in particolare Grappa) che trae origine dalla distillazione di una sola tipologia di vinaccia, capace quindi di esprimere tutte le esclusive e naturali peculiarità del vitigno da cui deriva. *Distillate (in particular Grappa), which originates from the distillation of a single type of wine, capable of expressing all the unique and natural peculiarities of the vine from which it derives.*

TESTA. Componente di scarto (insieme alla coda) del distillato condensato nella colonna di raffreddamento. La testa è composta da alcool metilico (nocivo) e quindi viene espulsa. *Waste component (along with tail) of the condensed distillate in the cooling column. The head is composed of methyl alcohol (harmful) and is therefore expelled.*

TULIPANO. Bicchiere dallo stelo alto, utilizzato per la degustazione di grappe normalmente giovani. *Glass from the tall stem, normally used for tasting of young grappas.*

VINACCIA. L'insieme della buccia e dei semini dell'uva, accumulato dalle cantine vinicole dopo la vinificazione del mosto liquido, e consegnato, freschissimo, alla Distilleria. *The set of the peel and seeds of grapes, accumulated by the wineries after winemaking of the liquid must, and delivered very fresh to the distillery.*

"In poche parole, Grappa."

"In few words, Grappa."

GRAPPARIO MAZZETTI

MAZZETTI D'ALTAVILLA

DISTILLATORI DAL 1846

MARCHIO STORICO

Mazzetti d'Altavilla è marchio storico di interesse nazionale,
e l'accoglienza fa parte della nostra storicità.
Nella Casa della Grappa le porte sono sempre aperte per condurti
in un emozionante viaggio nella magia della distillazione.
Apertura sette giorni su sette per visite guidate alla Distilleria, alla Barricaia e alla
Galleria della Grappa (su prenotazione) e degustazioni gratuite (senza necessità di avviso).
Possibilità di visite all'esposizione "170 Anni di Grappa" e alla cappella Votiva "La Rotonda",
gioiello architettonico risalente al 1808 e situato nel Parco Storico di Mazzetti d'Altavilla.
Le colline Unesco del Monferrato, Patrimonio dell'Umanità, ti danno il benvenuto!

"Le porte sono sempre aperte."

"Doors are always open."

The doors are always open to discover the magic of distillation.
Open seven days a week for guided tours of the Distillery, the Ageing Cellar and the Grappa Gallery
(by reservation) and free tastings (without any reservation). Possibility of visiting
the "170 Years of Grappa" exhibition and the Votive Chapel"La Rotonda", an architectural jewel
dating back to 1808 and located in the Historical Park of Mazzetti d'Altavilla.
The Unesco hills of Monferrato, a World Heritage Site, welcome you!

Goditi la vita, bevi
responsabilmente!

Enjoy your life,
drink responsibly!

MADE IN ITALY

LO SPIRITO NEL MONFERRATO, IL MONFERRATO NELLO SPIRITO

MAZZETTI D'ALTAVILLA
È MARCHIO STORICO
DI INTERESSE NAZIONALE

MARCHIO STORICO

CI VOGLIONO TANTI ANNI PER DIVENTARE GIOVANI

1846

www.mazzetti.it

Uffici e Sede: Viale Unità d'Italia 2 in cima alla collina di Altavilla Monferrato (AL) - Piemonte Italia
Tel. +39.0142.926147 - info@mazzetti.it- eventi@mazzetti.it - Per prenotazioni al ristorante Materia Prima tel 0142 926215

"Alla prossima storia."

""See you next story"