

"Dedicato a Filippo Mazzetti."

"Dedicated to Filippo Mazzetti"

Stabilimento in ALTAVILLA MONFERRATO Telefono N. 5		Sede Sociale MILANO - VIA MASACCIO, 12 Telefono 490.926
DISTILLERIE		
FILIPPO MAZZETTI SOC. ACC.		
di L. e F. MAZZETTI e C.		
<small>Casa fondata nel 1888</small>		
Prodotti:	Specialità:	
A E C C O L I	ACQUAVITE STRAVERKHA	MANDORLATA
DISTILLATI	ACQUAVITE BAROLO	FLORALPE
ACQUAVITI	OLD BRANDY	CREME VARIE



Tutto nasce dalla Terra, anche la più bella delle storie:
siamo nel cuore del Monferrato, oggi Patrimonio UNESCO.
Qui, tra colline votate alla vite e una tradizione agricola profondamente
radicata, nel lontano 1846, nasce Mazzetti d'Altavilla.

Nell'antico monastero del 1700, ancora oggi splendida location che ospita
sede e distilleria, si cela un mondo tutto da scoprire,
fatto di passione, distillazione, accoglienza e cultura del gusto.

"C'era una volta, in Monferrato..."

"Once upon a time, in Monferrato..."

*Everything begins with the Earth, even the most beautiful stories.
We are in the heart of Monferrato, today a UNESCO World Heritage Site.
Here, among hills devoted to vineyards and a deeply rooted agricultural tradition,
back in 1846 Mazzetti d'Altavilla was born.*

*Within the ancient 18th-century monastery, which still today hosts
the company's headquarters and distillery in a splendid setting,
lies a world waiting to be discovered, a world made of passion,
distillation, hospitality and a culture of taste.*



Fondata nel 1846 da Filippo Mazzetti, Mazzetti d'Altavilla è oggi Marchio Storico di Interesse Nazionale, autentica denominazione di origine controllata che accomuna le imprese legate a una produzione storica italiana e che rappresentano il Made in Italy.

I 180 anni di Mazzetti d'Altavilla raccontano una storia imprenditoriale che oggi vede alla guida la settima generazione: un'impresa meravigliosa che unisce il valore della famiglia, la passione per il proprio lavoro, la tradizione artigiana, l'attenzione alla materia prima e alla natura e la visione contemporanea che ha reso Mazzetti d'Altavilla capace di evolversi nel tempo, senza perdere l'identità delle origini.

"Essere Famiglia è un'impresa meravigliosa."

"Being a Family is a wonderful enterprise."

Founded in 1846 by Filippo Mazzetti, Mazzetti d'Altavilla is today a Historic Brand of National Interest, an official recognition that unites companies linked to historic Italian production and representing the excellence of Made in Italy.

The 180 years of Mazzetti d'Altavilla tell a story of Family that today sees the seventh generation at the helm: a wonderful enterprise that brings together the value of Family, passion for one's craft, artisanal tradition, attention to raw materials and to nature, and a contemporary vision. This vision has enabled Mazzetti d'Altavilla to evolve over time while preserving the identity of its origins.

Dalla vinaccia piemontese, selezionata con cura, ha origine la quotidiana Arte Distillatoria di Mazzetti d'Altavilla: un'alchimia che si ripete ogni giorno. Nell'Antica Distilleria, che vanta il tradizionale processo a vapore diretto, il Mastro Distillatore segue goccia dopo goccia ogni fase produttiva, fino a sintetizzare il Cuore di ogni distillato. Da qui, le produzioni possono essere valorizzate in purezza, dando vita alle espressioni più giovani e di territorio, autentica espressione della materia prima, oppure avviate alla Barricaia di Famiglia, dove il lento affinamento in legni pregiati completa l'opera, trasformando lo spirito in grandi Riserve invecchiate, autentica sintesi di tradizione, esperienza e stile Mazzetti.

180 anni di arte distillatoria vanno ben oltre alla naturale vocazione per la grappa, e si traducono in un range di prodotti che spazia dai liquori agli infusi, dai Gin al Brandy italiano, per arrivare alle nuove creazioni di oggi come il Whisky e il Vermouth di Torino Superiore.

"La Grappa e l'Arte Distillatoria."

"Grappa and the Art of Distillation."

From carefully selected Piedmontese grape pomace originates the daily Art of Distillation at Mazzetti d'Altavilla: an alchemy repeated every single day. In the Ancient Distillery, where the traditional direct steam process is still employed, the Master Distiller follows every stage of production drop by drop, until the very Heart of each distillate is captured. From here, in the Family ageing cellar, slow maturation in fine woods completes the work, transforming the spirit into remarkable distillates expressed in a range that goes from young, territory - driven expressions to great aged Reserves - an authentic synthesis of tradition, experience and the Mazzetti style.

180 years of distilling art go far beyond the natural vocation for grappa, resulting in a range that spans from liqueurs and infusions to gin and Italian brandy, all the way to today's newest creations such as Whisky and Vermouth di Torino Superiore.




MAZZETTI
D'ALTAVILLA
 DISTILLATORI DAL 1846

La Grappa rappresenta le nostre radici più autentiche,
 il punto di partenza di una storia fatta di passione, ricerca e cultura liquoristica italiana.
 È da qui che nasce l'identità di Mazzetti d'Altavilla che, accanto al rispetto per le origini vive da sempre
 una spinta continua a sperimentare, innovare e reinterpretare l'arte della distillazione.
 Sin dagli anni '60, Mazzetti d'Altavilla trasforma esperienza, tecnica e sensibilità artigianale
 in una collezione di liquori, infusi e gin capaci di raccontare un linguaggio moderno, elegante e sorprendente.

Ogni bottiglia è pensata per accompagnare momenti diversi e interpretare nuove occasioni di convivialità:
 dalla degustazione lenta e meditativa ai cocktail contemporanei, dove aromi e carattere diventano protagonisti
 di esperienze da condividere. Dalle ricette più classiche, ispirate alla tradizione piemontese e italiana,
 fino alle interpretazioni più innovative della linea Original,
 ogni creazione esprime equilibrio, personalità e lo stile distintivo di Mazzetti.

"I Liquori secondo Mazzetti."

"Liquors according to Mazzetti."

*Grappa represents our most authentic roots,
 the starting point of a story built on passion, research and Italian spirits culture.
 Here is where the identity of Mazzetti d'Altavilla was born: alongside a deep respect for tradition, the company
 has always embraced a continuous drive to experiment, innovate and reinterpret the art of distillation.
 Since the 1960s, Mazzetti d'Altavilla has transformed experience, technique and artisanal sensitivity into a collection
 of liqueurs, infusions and gins capable of expressing a modern, elegant and surprising language.*

*Each bottle is designed to accompany different moments and interpret new occasions for conviviality:
 from slow and contemplative tasting experiences to contemporary cocktails, where aromas and character
 become the protagonists of moments to be shared. From the most classic recipes inspired by Piedmontese and Italian
 tradition, to the most innovative interpretations of the Original line, every creation expresses balance, personality
 and the distinctive style of Mazzetti.*



Un'attenzione speciale per le confezioni regalo accompagna da sempre il mondo Mazzetti, dove ogni dettaglio è pensato per trasformare un semplice dono in un'esperienza autentica da vivere e condividere.

I cofanetti, eleganti e curati con stile distintivo, valorizzano ogni distillato esaltandone il carattere, la storia e l'identità, diventando molto più di una confezione: un invito a scoprire emozioni, sapori e momenti da ricordare.

L'estetica contemporanea dei cofanetti incontra così la tradizione e l'innovazione del mondo Mazzetti, suggerendo percorsi di degustazione originali e strizzando l'occhio alla mixology moderna. Ogni dettaglio racconta la passione per l'arte del distillato e l'idea di un regalo pensato "per te", capace di creare connessioni, celebrare emozioni e rendere memorabile ogni momento condiviso.

"Regalare Mazzetti d'Altavilla."

"Gifting Mazzetti d'Altavilla."

A special attention to gift packaging has always been part of the Mazzetti world, where every detail is designed to transform a simple gift into an authentic experience to enjoy and share. Elegant and carefully crafted with a distinctive style, the gift boxes enhance each spirit by expressing its character, history and identity, becoming far more than simple packaging: an invitation to discover emotions, flavours and memorable moments.

The contemporary aesthetics of the gift sets blend seamlessly with the tradition and innovation of the Mazzetti world, suggesting original tasting experiences while embracing modern mixology. Every detail reflects a passion for the art of distillation and the idea of a gift created "for you" capable of creating connections, celebrating emotions and making every shared moment unforgettable.



In questi 180 anni, Mazzetti d'Altavilla ha sviluppato un forte spirito di accoglienza, trasformando la Casa della Grappa in un luogo da vivere e condividere. Visitare la distilleria significa intraprendere un'esperienza completa alla scoperta dei segreti della distillazione e dei luoghi dell'invecchiamento, con degustazioni guidate di grappe, liquori e distillati.

Ai piani alti, poi, si scopre il ristorante Materia Prima, dove la grappa dialoga con la cucina del territorio, dando vita a un percorso di arditi abbinamenti. All'ultimo piano, risiede "Il Pianoramico", l'esclusivo spazio eventi con vista mozzafiato sul Monferrato. Vivere la Casa della Grappa è un autentico viaggio che, attraverso i sensi, racconta l'identità Mazzetti d'Altavilla. Vi aspettiamo!

"Vivere Mazzetti d'Altavilla."

"Experiencing Mazzetti d'Altavilla."

Over these 180 years, Mazzetti d'Altavilla has developed a strong spirit of hospitality, transforming the "House of Grappa" into a place to live and share. Visiting the distillery means embarking on a complete experience, discovering the secrets of distillation and the places of ageing, with guided tastings of grappa, liqueurs and distillates.

On the upper floors you will find Materia Prima, the restaurant where grappa meets the cuisine of the territory, giving life to bold and surprising pairings. On the top floor lies "Il Pianoramico", the exclusive event space with breathtaking views over Monferrato. Experiencing the House of Grappa is a true journey through the senses, telling the story of the identity of Mazzetti d'Altavilla. We look forward to welcoming you.





MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

Una filosofia che prende vita anche nei Grappa Store Mazzetti d'Altavilla, autentici luoghi d'incontro pensati per creare un legame diretto, sincero e duraturo con il consumatore finale. Spazi che raccontano l'anima del brand attraverso esperienze di degustazione, scoperta e condivisione, dove ogni visita diventa un'occasione per avvicinarsi al mondo Mazzetti. I Grappa Store non sono semplici punti vendita, ma veri e propri luoghi esperienziali, in cui tradizione, accoglienza e conoscenza si incontrano per accompagnare il visitatore in un percorso fatto di aromi, storie e convivialità.

In collaborazione con Baratti & Milano, i Grappa Store diventano inoltre il luogo ideale dove creare un raffinato incontro tra grappa e cioccolato, dando vita a un dialogo tra eccellenze che invita a rallentare, assaporare e condividere il buono della vita attraverso momenti autentici di piacere e convivialità.

"I Grappa Store Mazzetti"

"Mazzetti's Grappa Store."

A philosophy that also comes to life within the Mazzetti d'Altavilla Grappa Stores, authentic meeting places designed to create a direct, genuine, and lasting connection with the final consumer. Spaces that express the soul of the brand through tasting, discovery, and sharing experiences, where every visit becomes an opportunity to step closer to the Mazzetti world.

The Grappa Stores are not simply retail spaces, but true experiential destinations where tradition, hospitality and knowledge come together to guide visitors through a journey of aromas, stories, and conviviality.

In collaboration with Baratti & Milano, the Grappa Stores also become the ideal setting for an elegant encounter between grappa and chocolate, creating a dialogue between excellences that invites guests to slow down, savor and share the pleasures of life through authentic moments of enjoyment and togetherness.



ORIGINAL MAZZETTI



1 - ORIGINAL MAZZETTI - PAG 18



7 - WHISKY MAZZETTI - PAG 112

PUNTOZERO MAZZETTI



2 - PUNTOZERO MAZZETTI - PAG 50



8 - BRANDY ITALIANO MAZZETTI - PAG 116

COLLEZIONE MAZZETTI



3 - COLLEZIONE MAZZETTI - PAG 62



9 - ORO DI MAZZETTI - PAG 126

BLEND & RISERVE MAZZETTI



4 - BLEND & RISERVE MAZZETTI - PAG 76



10 - FRUTTA & DOLCI MAZZETTI - PAG 130

BARREL FINISH MAZZETTI



5 - BARREL FINISH MAZZETTI - PAG 94



11 - PENSATI PER TE MAZZETTI - PAG 144

RADICI MAZZETTI



6 - RADICI MAZZETTI - PAG 104



12 - MERCHANDISING MAZZETTI - PAG 200



WHISKY MAZZETTI



BRANDY ITALIANO MAZZETTI



ORO DI MAZZETTI



FRUTTA E DOLCE MAZZETTI



PENSATI PER TE MAZZETTI



MERCHANDISING MAZZETTI




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

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.



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



GIN MAZZETTI
CODICE C0153
6X70CLX42°



IN CILINDRO
CODICE C0153A
6X70CLX42°



BABY
CODICE C0153M
12X10CLX42°



3LITRI GIN MAZZETTI
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0153I - 1X300CLX42°



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.



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



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°

ORIGINAL MAZZETTI

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 e deciso, con un amaro equilibrato che valorizza il distillato. Finale lungo, asciutto e pulito. Ideale con gin secchi, speziati o agrumati per un Gin Tonic essenziale ed elegante. **MEDITERRANEAN** - Al naso note fresche, erbacee e balsamiche con menta piperita in evidenza. Gusto morbido e rinfrescante, finale pulito e mentolato. Perfetta con gin floreali o agrumati per un Gin Tonic fresco e territoriale.

PREMIUM DRY - Elegant and refined on the nose. Dry and decisive on the palate, with a balanced bitter note that enhances the spirit's character. Long, clean and crisp finish. Ideal with dry, spicy or citrus-forward gins for an essential and elegant Gin Tonic.
MEDITERRANEAN - Fresh, herbal and balsamic aromas with prominent peppermint notes on the nose. Smooth and refreshing on the palate, with a clean minty finish. Perfect with floral or citrusy gins for a fresh and territorial Gin Tonic.



Top 5 "premio Innovazione dell'Anno 2025" (Barawards by Borgionale - Cat. Bevande)



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

VERMOUTH DI TORINO MAZZETTI

IL VERMOUTH SECONDO MAZZETTI

100% piemontese, 100% Superiore

Il mondo dei Vermouth di Torino accoglie un'etichetta davvero inedita e distintiva. Il Vermouth di Torino Superiore Mazzetti nasce infatti da una ricetta esclusiva che valorizza oltre il 85% di vino piemontese, elemento essenziale che ne definisce autenticità e carattere territoriale. La sua anima più originale è rappresentata dalla Malvasia di Casorzo, vitigno raro e prezioso che rende questo Vermouth unico nel suo genere. Un vino naturalmente aromatico, morbido e straordinariamente fruttato, coltivato tra le colline attorno alla storica sede di Mazzetti d'Altavilla, nel cuore autentico del Piemonte. L'incontro tra la Malvasia, altri vini locali selezionati e un raffinato equilibrio di spezie e botaniche dà vita a un Vermouth intenso e contemporaneo, capace di sorprendere fin dal colore: un rosso naturale profondo e luminoso.

Perfetto in miscelazione per reinterpretare grandi classici come il Negroni, è ideale anche da gustare in purezza, per assaporare autentiche gocce di Piemonte.

100% from Piedmont, 100% Superior

The world of Vermouth di Torino welcomes a truly original and distinctive label. Vermouth di Torino Superiore Mazzetti is born from an exclusive recipe featuring more than 85% Piedmontese wine, an essential element that defines its authenticity and strong territorial character. Its most unique soul lies in the use of Malvasia di Casorzo, a rare and precious grape variety that makes this Vermouth truly one of a kind. Naturally aromatic, smooth and extraordinarily fruity, this wine is cultivated among the hills surrounding the historic Mazzetti d'Altavilla estate, in the authentic heart of Piedmont. The combination of Malvasia, other carefully selected local wines, and a refined balance of spices and botanicals gives life to an intense yet contemporary Vermouth, capable of surprising from the very first glance with its deep, naturally bright red colour. Perfect for mixing and reinterpreting great classics such as the Negroni, it is equally ideal enjoyed neat, to savour authentic drops of Piedmont.

Note degustative — Tasting notes

A partire dalla straordinaria aromaticità della Malvasia di Casorzo emergono intense note floreali e fruttate, arricchite da eleganti sentori speziati, balsamici ed erbacei. Le botaniche si fondono armoniosamente con la componente vinosa creando un profilo olfattivo ricco, avvolgente e raffinato. Al palato il sorso è morbido ed equilibrato, con una piacevole persistenza aromatica che accompagna la degustazione in un finale complesso e armonioso.

Starting from the extraordinary aromatic character of Malvasia di Casorzo, intense floral and fruity notes emerge, enriched by elegant spicy, balsamic and herbal hints. The botanicals blend harmoniously with the wine component, creating a rich, enveloping and refined aromatic profile. On the palate, the sip is smooth and well-balanced, with a pleasant aromatic persistence leading to a complex and harmonious finish.



Il Vermouth di Torino Mazzetti ha ottenuto la denominazione IGP "VERMOUTH DI TORINO"



VERMOUTH DI TORINO MAZZETTI
CODICE C0200
6X75CLX18°



IN CILINDRO
CODICE C0200A
6X75CLX18°



BABY VERMOUTH MAZZETTI
CODICE C0200M
12X10CLX18°

ORIGINAL MAZZETTI

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.



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
CODICE C0152
6X70CLX25°



IN CILINDRO
CODICE C0152A
6X70CLX25°



BABY
CODICE C0152M
12X10CLX25°



3LITRI BITTER MAZZETTI
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0152I - 1X300CLX25°



Red Medal "The Wine Hunter 2019" - Finalista Premio Innovazione nella categoria Bevande "Barwards 2019"
Red Medal "The Wine Hunter 2020" - Bronze Medal "WSC 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 by the 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°



ORIGINAL MAZZETTI

18

AMARO GENTILE MAZZETTI

LA FORZA DELLA GENTILEZZA

Amaro Gentile, tra virgolette

Un antico elisir di 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 riposare 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 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 rest 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.



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 and Best Idea/Concept "Bartender.it 2025" - Best Amaro Best Idea/Concept Amaro Awards



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

18

AMARO ZERO MAZZETTI

L'AMARICANTE ZERO ALCOL

L'Amaro Forte, ma senza alcool

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 e mezzo 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 one year and a half 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°



Bronze Medal Better Future Award 2026 - Cat. Innovazione di Prodotto - Acqua e bevande analcoliche



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 scorza di limone che riposa in morbida Grappa.

The color immediately recalls the characteristic scents and aromas of lemon with a pleasant aromatic note on the palate given by the lemon peel that rests in smooth 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°



Gold "Wine Hunter 2021"

ORIGINAL MAZZETTI

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 circa 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 Liqueur

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 about 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°



ORIGINAL MAZZETTI

18

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
6X70CLX25°



BABY
CODICE C0163M
12X10CLX25°



3LITRI AMARETTO
IN CASSETTA CON PIPETTA XL
CODICE C0163I - 1X300CLX25°



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 Graspenera, uno dei liquori più antichi e di maggior fama di Mazzetti d'Altavilla, che abbraccia da sempre un ampio pubblico di amanti del gusto inconfondibile 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 Graspenera, 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.



CAFFÈ MAZZETTI
CODICE C0182
6X70CLX42°



IN CILINDRO
CODICE C0182A
6X70CLX42°



BABY
CODICE C0182M
12X10CLX42°



ORIGINAL MAZZETTI

18

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", disperdendosi 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°



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°



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.



3.0 GRAPPA GIOVANE

MORBIDA #COMPIACEATE

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: soft, 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°



3.0 GRAPPA BARRICATA

INVECCHIATA #COMPIACEATE

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 (pistachio 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°



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, uncontrollable 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 RISERVA
CODICE A0675
6X70CLX51,4°



IN CILINDRO
CODICE A0675A
6X70CLX51,4°



BABY
CODICE A0675M
12X10CLX51,4°



7.0 GRAPPA DI RUCHE' 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 curious 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°



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

7.0 GRAPPA DI RUCHE' 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°



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




**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"

COLLEZIONE STORIE DI VITIGNO MAZZETTI

180

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
CODICE A3120
6X70CLX43°



IN CILINDRO
CODICE A3120A
6X70CLX43°



MAGNUM
CODICE A3120M
2X150CLX43°



CASSETTA
MAGNUM
CODICE XVV1074MA



BABY
CODICE A3132M
12X10CLX43°

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 omonymous 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.



Silver Medal - Alambicco d'Oro 2022



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 - Silver Medal Grappa Award 2025

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-bodied.

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°



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 sovraffino 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 enough 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 produced 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 (nociola), 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-bodied. **Characteristics:** Pleasantly tannic, with slight floral scents, fruity (hazelnut), spiced (licorice, vanilla, tobacco) and of leather and toasting. **Typology:** dry, aged. **Pairing:** dried plums, combination with ginger.



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



BAROLO RISERVA
CODICE A3124
6X70CLX43°



IN CILINDRO
CODICE A3124A
6X70CLX43°



MAGNUM
CODICE A3124M
2X150CLX43°



CASSETTA
MAGNUM
CODICE XVV1074MA



BABY
CODICE A3136M
12X10CLX43°



Gold Medal Alambicco d'Oro 2023

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 unrivaled 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:** fried sage leaves, peach jam.



MOSCATO GIOVANE
CODICE A3122
6X70CLX43°



IN CILINDRO
CODICE A3122A
6X70CLX43°



MAGNUM
CODICE A3122M
2X150CLX43°



CASSETTA
MAGNUM
CODICE XXVI074MA



BABY
CODICE A3134M
12X10CLX43°



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

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 concentrate 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

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".



Silver Medal Alambicco d'Oro 2025

SPECIAL BLEND MAZZETTI

18

GRAPPA INTESA

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

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 Tronçais, 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 Tronçais 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 historical 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 (nociola, 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°

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.

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 too: 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.

Note degustative — Tasting notes

Valutazione olfattiva: complessa, elegante, da meditazione. **Caratteristiche:** persistente, armonica, marcate note di marasca, mora, vaniglia ed erbe aromatiche. **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: a rich, elegant and contemplative Grappa. **Characteristics:** persistent, harmonious, with notes of cherry, blackberry, vanilla and aromatic herbs. **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°



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



RISERVE MAZZETTI

18

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 morbidezza.

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:** bûnet 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 bûnet. **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 "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" - Gold Medal "Alambicco d'Oro 2025"



RISERVE MAZZETTI

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 "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"

RISERVE MAZZETTI

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-rosset 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.



Silver Medal "Grappa Award 2023" - Guida Falstaff 2025 - Gold Medal Alambicco d'Oro 2025



RISERVA VITAE
CODICE A0630S
4X70CLX43°



IN CASSETTA
CODICE A0630
2X70CLX43°



BABY
CODICE A3141M
12X10CLX43°

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" - Gold Medal Grappa Award 2025



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 one in 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

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.



Gold Medal Grappa Award 2025

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 rimandano 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°

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 Francis 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.



Silver Medal "Alambicco d'Oro 2022"



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

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°



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°



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"



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

GRAPPA DI RUCHE 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 Ruchè 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 Ruchè 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 RUCHE IN CILINDRO - CODICE A3114 - 6X50CLX43°




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".

WHISKY MAZZETTI

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 collata 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°



Bronze Medal "Premio Innovazione dell'Anno 2025" (Barawards by Bargionale - Cat. Distillati)




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.

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 B017Z
6X70CLX40°



IN CILINDRO
CODICE B0172A
6X70CLX40°



BABY
CODICE B0172M
12X10CLX40°



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

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).



Gold Medal "Alambicco d'Oro 2019" - Silver Medal Alambicco d'Oro 2025



20 ANNI IN PANNO
CODICE B0173S
4X70CLX43°



20 ANNI IN CASSETTA
CODICE B0173 - 1X70CLX43°
SHOPPER CONSIGLIATA XW1514





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'ideale 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%)..



27 ANNI IN PANNO
CODICE B0174S
4X70CLX43°



27 ANNI IN CASSETTA
CODICE B0174 - 1X70CLX43°
SHOPPER CONSIGLIATA XXV1514



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.



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



35 ANNI IN PANNO
CODICE B0175S
4X70CLX43°



35 ANNI IN CASSETTA
CODICE B0175 - 1X70CLX43°
SHOPPER CONSIGLIATA XWV1514





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.

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.





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.



marroni con brandy e cacao

ciliegie allo spirito

albicocche con vodka

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 REGALO
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°



ALBICOCCHIE 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



ALBICOCCHIE 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°



ALBICOCCHIE 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°



MELONE CON LIQUORE DI MELA VERDE
CODICE FV666
2X1670GX16°



CILIEGIE
CHERRY BRANDY LUXARDO
CODICE FV662 - 2X1690GX19°



MAZZETTI MAZZETTI



BABÀ AL LIMONE
CODICE FV681 - 6X550GX16°

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



CILIEGIE AL BITTER
CODICE FV680 - 6X570GX25°

TUTTI I VASI
SONO CONFEZIONATI
IN ASTUCCIO REGALO

MAZZETTI MAZZETTI



PESCHE ALL'AMARETTO
CODICE FV682 - 6X580GX13°

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 "flambé".

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 REGALO
CON COPPETTA
DI VETRO



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°



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 70
RICOPERTO DI GLASSA E MANDORLE,
CON UVETTA E FICHI ALLA GRAPPA 70,
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
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 ricette 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.

Momento Creativo Mazzetti

CON GIN MAZZETTI E 2 TUMBLER MASCHERE PULCINELLA E VENEZIA



Momento Creativo

Se è vero che l'Italia esprime, da Nord a Sud, un vastissimo patrimonio creativo, questa confezione ne diventa un innovativo inno attraverso la fusione delle arti espressive con le più contemporanee occasioni di miscelazione all'insegna del made in Italy. Una strabiliante grafica avvolge il contenuto: la bottiglia di Gin, il set di cannucce in metallo, i due sottobicchieri e i calici Tiki dedicati a Pulcinella e alla maschera Veneziana come simboli della ricchezza espressiva del Belpaese.

Creative Time

If it's true that Italy, from North to South, embodies a huge creative heritage, this package becomes an innovative tribute to it through the fusion of expressive arts with the most contemporary mixology opportunities, in the name of Made in Italy. Stunning graphics envelop the contents: the bottle of Gin, the set of metal straws, the two coasters, and the Tiki glasses dedicated to Pulcinella and the Venetian mask, symbols of the expressive richness of the Bel Paese.



MOMENTO CREATIVO MAZZETTI - CODICE C0199 - 2X50CLX42° - SHOPPER CONSIGLIATA XVW990S

Momento Limone Spritz Mazzetti

CON LIMONE MAZZETTI E DUE CALICI MAZZETTI SPRITZ



Momento Limone Spritz

Con il suo giallo acceso il limone è il frutto che fa durare il sole tutto l'anno. In questa luminosa confezione c'è tutto l'occorrente per poter rendere protagonista il Limone Mazzetti di tanti originali momenti: alla bottiglia di liquore si aggiungono i due calici Mazzetti Spritz in vetro cristallino, opera di design 100% Made in Italy, accompagnati da altrettanti sottobicchieri in ceramica che portano il sole in tutte le occasioni di degustazione.

Lemon Spritz Time

With its bright yellow, the lemon is the fruit that keeps the sun shining all year round. This bright package contains everything you need to let the Mazzetti Lemon become the star of many unique moments: the bottle of liquor comes with two crystalline glass Mazzetti Spritz glasses, a 100% Made in Italy design, accompanied by two ceramic coasters that bring sunshine to every tasting occasion.



MOMENTO LIMONE SPRITZ MAZZETTI - CODICE C0203 - 2X50CLX30° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Momento Gin Tonic Mazzetti

CON GIN MAZZETTI E 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!



MOMENTO GIN TONIC MAZZETTI - CODICE C0196 - 2X50CLX42° - SHOPPER CONSIGLIATA XWV990S

Momento Martini Mazzetti

CON GIN MAZZETTI BLACK EDITION, 2 CALICI 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?



MOMENTO MARTINI MAZZETTI - CODICE C0191 - 2X50CLX46° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Momento Negroni Mazzetti

CON GIN, BITTER E VERMOUTH DI TORINO MAZZETTI, JIGGER E 6 SOTTOBICCHIERI.



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.



MOMENTO NEGRONI MAZZETTI - CODICE C0193 - 2X150CLX42/25/18" - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Momento London Mule Mazzetti

CON GIN BLACK EDITION, JIGGER E DUE TAZZE MULE.



Momento London Mule

Non c'è limite al piacere di degustare un Gin speziato e di grande personalità nelle tante versioni della miscelazione moderna. Ecco allora la confezione che consentirà di poter vivere con stile degustazioni di London Mule grazie alla bottiglia del Gin Mazzetti Black Edition che ispira le tonalità scure del jigger "fumé" e delle due inedite tazze che rivisitano all'insegna del "black" le classiche icone usate per il Moscow Mule.

London Mule Time

There's no limit to the pleasure of enjoying a spicy gin with a strong personality in the many versions of modern mixology. Here's the packaging that will allow you to enjoy stylish London Mule tastings, thanks to the Mazzetti Black Edition Gin bottle, inspired by the dark color of the "fumé" jigger, and the two new mugs that revisit the most classic Moscow Mule icons with a "black" twist.



MOMENTO LONDON MULE MAZZETTI - CODICE C0204 - 2X50CLX46° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

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.



CONTIENE INVITO IN
DISTILLERIA
MAZZETTI
D'ALTAVILLA

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

PENSATI PER TE MAZZETTI

Momento Gentile Mazzetti

CON AMARO GENTILE E 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.



MOMENTO GENTILE MAZZETTI - CODICE C0192 - 2X50CLX30° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

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.



MOMENTO APERITIVO MAZZETTI - CODICE C0194 - 2X50CL - SHOPPER CONSIGLIATA XV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

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!



MOMENTO DIGESTIVO MAZZETTI - CODICE C0195 - 2X6OCL - SHOPPER CONSIGLIATA XV990S

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 variegata 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

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 to 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 MAZZETTI - CODICE A0766 - 2X60CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449DN

PENSATI PER TE MAZZETTI

Riserve Speciali Mazzetti

CON GRAPPA RISERVA DI BAROLO E GRAPPA RISERVA DI BARBARESCO



Riserve Speciali Mazzetti

L'essenza di Langhe 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 per un'attenta degustazione.

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 Piedmont 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.



RISERVE SPECIALI MAZZETTI - CODICE A0773 - 3X40CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449

PENSATI PER TE MAZZETTI

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 Reserve

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 ANIMA LIQUIDA - CODICE A0780 - 4X20CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449D

PENSATI PER TE MAZZETTI

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 Reserve —

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).



RISERVA AL CUBO MAZZETTI - CODICE A0774 - 2X50CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV449D

PENSATI PER TE MAZZETTI

Decanter con Grappa Invecchiata



Decanter Mazzetti

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.

Mazzetti Decanter

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

Momento Grappa & Cioccolato Mazzetti

CON GRAPPA DI MOSCATO BARRICATA, GOCCIOLATINI E 2 CALICI



Momento Grappa & Cioccolato

E' considerato il più classico degli abbinamenti e non è di certo un caso. Quando il cioccolato si fonde al palato con la Grappa la degustazione si fa più golosa e una piacevole esposizione di sensazioni non manca mai di sorprendere gli assaggiatori. In questa confezione che richiama le nuances del cioccolato, l'abbinamento ideale è servito: i Gocciolatini contenenti l'aromatica Grappa di Moscato sono accompagnati dalla bottiglia del medesimo Distillato e da due calici per un perfetto assaggio.

Grappa & Chocolate Time

It's considered the most classic of pairings, and that's certainly no coincidence. When chocolate melds with grappa on the palate, the tasting experience becomes even more delicious, and a delightful display of sensations never fails to surprise tasters. In this package reminiscent of chocolate nuances, the ideal pairing is served: Gocciolatini containing aromatic Moscato Grappa are accompanied by a bottle of the same distillate and two glasses for a perfect tasting.



MOMENTO GRAPPA & CIOCCOLATO MAZZETTI - CODICE A0783 - 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento 7.0 Mazzetti

CON GRAPPA DI RUCHÈ BARRICATA E SEI CALICI



Momento 7.0

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 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.



MOMENTO 7.0 MAZZETTI - CODICE A0777 - 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Momento Esclusivo Mazzetti

CON GRAPPA RISERVA ALBA E 4 CALICI



Momento Esclusivo

Uno speciale kit regalo contenente la Grappa Riserva Alba, espressione raffinata di lunga maturazione e autentica eleganza, accompagnata da quattro calici a goccia firmati Mazzetti, perfetti per favorire la migliore degustazione dei distillati lungamente invecchiati. I calici, studiati per accompagnare il gesto lento della degustazione, invitano a cogliere ogni nota calda, armoniosa e avvolgente della Riserva Alba, valorizzandone il carattere e la complessità aromatica.

Exclusive Moment

A special gift set featuring Grappa Riserva Alba, a refined expression of long aging and authentic elegance, accompanied by four signature Mazzetti tulip glasses, perfect for enhancing the finest tasting experience of long-aged spirits. The glasses, designed to accompany the slow gesture of tasting, invite guests to discover every warm, harmonious, and enveloping note of Riserva Alba, enhancing its character and aromatic complexity.



MOMENTO ESCLUSIVO MAZZETTI - CODICE A0765 - 2X7OCLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

Momento Elevato Mazzetti

CON GRAPPA RISERVA SEGNI DI DOLCETTO&BAROLO CON 4 CALICI



Momento Elevato

Uno speciale kit regalo pensato per celebrare il piacere della degustazione e il valore del tempo condiviso: protagonista la Grappa Riserva Segni, espressione elegante di lunga maturazione e carattere autentico, accompagnata da quattro raffinati calici a goccia firmati Mazzetti d'Altavilla. Studiati per favorire la migliore degustazione dei distillati lungamente invecchiati, invitano a cogliere ogni nota calda, avvolgente e armoniosa della Riserva.

High Moment

A special gift set created to celebrate the pleasure of tasting and the value of shared moments: at its heart, Grappa Riserva Segni, an elegant expression of long aging and authentic character, accompanied by four refined Mazzetti d'Altavilla tulip glasses. Designed to enhance the best tasting experience of long-aged spirits, they accompany the slow ritual of savoring, inviting guests to discover every warm, enveloping, and harmonious note of the Riserva.



MOMENTO ELEVATO MAZZETTI - CODICE A0763 - 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

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.



FRATELLI DI BRANDY MAZZETTI - CODICE B0176 - 1X60CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XVV990S

PENSATI PER TE MAZZETTI

Decant'Art Mazzetti dipinti a mano

IN CASSETTA CON DUE CALICI



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



SINICIO di PAUL KLEE
con GRAPPA DI BARBARESCO RISERVA
CODICE A0781 - 1x70clx43°



IL FIGLIO DELL'UOMO di RENÉ MAGRITTE
GRAPPA DI MOSCATO GIOVANE
CODICE A0775 - 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.



DECANT'ART MAZZETTI - SHOPPER CONSIGLIATA XVV1514



PENSATI PER TE MAZZETTI

Decanter Essenza di Luce

CON GRAPPA DI MOSCATO RISERVA 8 ANNI



Riserva di Famiglia

La luminosità è la protagonista indiscussa di questo decantatore. Stupisce l'osservatore grazie ai suggestivi effetti ottici dati dalla raffinata lavorazione ed esalta le sfumature intense conferite dalle pregiate essenze lignee alla Grappa di Moscato durante l'invecchiamento lungo ben otto anni. Un regalo affascinante, capace di stimolare tutti i sensi, non ultimo il gusto grazie ad un'attenta degustazione del distillato negli appositi bicchieri.

Family Riserva

Luminosity is the undisputed star of this decanter. It dazzles the observer with the evocative optical effects created by its refined craftsmanship and enhances the intense nuances imparted by the fine wood essences to the Moscato Grappa during the eight years long ageing. A captivating gift, capable of stimulating all the senses, not least the taste, thanks to a careful tasting of the spirit in the appropriate glasses.



DECANTER ESSENZA DI LUCE - CODICE A0782 - 1X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XXV1514

PENSATI PER TE MAZZETTI

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 Reserve

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.



DECANTER GOCCE D'AUTORE - CODICE A0778 - 1X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XXV1514

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 Reserve

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.



DECANTER ROERO - CODICE A0771 - 2X70CLX43° - SHOPPER CONSIGLIATA XW449D

Scacchiera Reale di Cristallo

CON GRAPPA DI GRIGNOLINO E 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 enchantment.



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



PENSATI PER TE MAZZETTI

18

Mazzetti Home

CANDELE AROMATIZZATE MAZZETTI



Aiki&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.

Aiki&Mia, Aromatics Candles

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

MAZZETTI D'ALTAVILLA



TOVAGLIETTA IN SUGHERO
CODICE XVV1535



SET 8 CANNUCCE + 2 SCVOLINI
XVV1551C



DOSATORE CON VERSATORE
IN VETRO SOFFIATO
CODICE XVV1601



GREMBIULE LUNGO CON PETTORINA
CODICE XVP144



BARMAT - 1 PEZZO - CODICE XVV1632



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

MAZZETTI D'ALTAVILLA



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
8.98 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
EDIZIONI
CODICE
H0186F



ACQUAVITE DI VINACCIA. Prodotto della distillazione delle sole vinacce (bucce e semi) 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 semi. *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, drunked 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 semi) 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.*

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE. Vino aromatizzato simbolo della tradizione piemontese, ottenuto da vini selezionati piemontesi per almeno il 50% e dall'infusione di erbe e botaniche pregiate, tra cui l'assenzio. La dicitura "Superiore" identifica un Vermouth con gradazione alcolica pari o superiore al 18%. Elegante ed equilibrato, è ideale per la degustazione liscia e per la mixology contemporanea. *An aromatized wine symbol of the Piedmontese tradition, made with at least 50% Piedmont wines and infused with fine herbs and botanicals, including wormwood. The "Superiore" designation identifies a Vermouth with an alcohol content equal to or higher than 18%. Elegant and balanced, it is ideal for neat tasting and contemporary mixology.*

VINACCIA. L'insieme della buccia e dei semi 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.*

WHISKY. Distillato ottenuto dalla fermentazione e distillazione di cereali selezionati, affinato in botti di legno che ne definiscono carattere e complessità aromatica. Il lungo invecchiamento dona equilibrio, profondità e note morbide, speziate e tostate. *Spirit obtained from the fermentation and distillation of selected grains, aged in wooden barrels that define its character and aromatic complexity. The aging process gives balance, depth, and soft, spicy, toasted notes.*



“In poche parole, Grappa.”

“In few words, Grappa.”

GRAPPARIO MAZZETTI



1846-2026: DISTILLATORI DA 180 ANNI.

Mazzetti d'Altavilla è marchio storico di interesse nazionale, e l'accoglienza fa parte della nostra storicità, da 180 anni. 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 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 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!



www.mazzetti.it

Uffici e Sede: Viale Unità d'Italia 2 in cima alla collina di Altavilla Monferrato (AI) - 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."