



Attenti, sono un po' "ruffiani" ...

Le Grappe di Montagner
"da Distilleria Artigianale"

*M*TM
Montagner
VINI E SPUMANTE

To ... la Grappa, mi presento:



2

Definizione:

in quanto acquavite, sono stata prodotta in Italia per distillazione diretta delle vinacce e concepita nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana che intorno all'anno Mille, codificò le regole della concentrazione dell'alcool attraverso la distillazione mentre l'esclusiva della denominazione grappa al distillato di vinaccia Italiano, è stato sancito con il regolamento CEE 11576/89;

Materia Prima:

la vinaccia, ossia l'insieme delle bucce degli acini d'uva separate dal mosto o dal vino al termine della fermentazione con la possibile aggiunta di depositi naturali del vino fino ad una concorrenza massima del 25% in peso;

Metodo Di Distillazione:

prevalentemente in alambicchi discontinui a bagnomaria ed a fuoco diretto,

Affinamento:

i tre quarti circa della produzione sono rappresentati dal tipo giovane affinato da quattro a dodici mesi (ed anche più) in contenitori impermeabili di acciaio inox. La rimanente quantità invece, viene elevata impiegando principalmente l'essenza legnosa del rovere della Slavonia ma anche, in misura molto minore, del gelso, frassino, mandorlo, melo, pero ed in roveri francesi la cui capacità oscilla tra 220/ 20.000 litri con periodi variabili da due mesi a vent' anni,

Classificazione:

sono uno dei distillati più poliedrici e di maggior tradizione Italiana. Nel tempo mi sono evoluta, raffinata ed ho fatto molte nuove amicizie anche femminili. Posso presentarmi giovane, invecchiata ed aromatizzata, cambiare profumo ed essere aromatica, intensa, delicata, cambiare gusto ed essere asciutta, morbida, secca, fruttata, cambiare colore ed essere trasparente, ambrata, paglierina. In poche parole, posso essere come Tu mi vuoi ...

3

In Conclusione:

di me ti puoi fidare, so essere ammiccante, ricca di fascino, seducente, ottima compagna da conversazione, puoi parlarmi e Ti rispondo, puoi piangere e Ti consolo ma non devi abusare di me perché divento pericolosa e non rispondo più delle mie azioni ... Ora che mi hai conosciuto, comincia a degustarmi e vedrai che ti ...

... Innamorerai !





4

Codice

Descrizione Prodotto

GRI01D

DECANTER SERIGRAFATO CON GRAPPA "LEGNO DICIOOTTO"
Grappa invecchiata 18 anni.

N.B. Il decanter viene consegnato astucciato. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile anche la cassetta in legno.

LINEA “DECANTER SERIGRAFATI” con Grappa affinata in barrique

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA “LEGNO DICHIOTTO”
Invecchiata 18 anni.
- TIPOLOGIA:
Da uve Nebiolo, Cabernet e Raboso.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
45% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Una scrupolosa scelta delle vinacce ed un invecchiamento lungo 18 anni in diverse tipologie di barrique da 225 lt., conferiscono a questa grappa eccezionale unicità, prestigiosità e personalità.
- GUSTO:
Pieno ed armonico.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato “Decanter”
 - Formato da lt. 0,70 con astuccio e sacchetto in raso rosso
 - Cartoni da 04 decanter



6

Codice

Descrizione Prodotto

GRAM01D

DECANTER SERIGRAFATO CON "GRAPPA DI AMARONE"

N.B. Il decanter viene consegnato astucciato. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile anche la cassetta in legno.

LINEA “DECANTER SERIGRAFATI” con Grappa affinata in barrique

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI “AMARONE”
Affinata in barrique di rovere per 18 mesi.
- TIPOLOGIA:
Da uve Corvino Veronese, Rondinella, Molinara.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche appena sgrondate. Il distillato viene affinato per circa 18 mesi in barrique di rovere da 225 lt con tostatura media.
- GUSTO:
Intenso e tipico.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato “Decanter”
 - Formato da lt. 0,70 con astuccio
 - Cartoni da 04 decanter



Codice

Descrizione Prodotto

GRTU01D

DECANTER SERIGRAFATO CON GRAPPA "TUSCA"

N.B. Il decanter viene consegnato astucciato. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile anche la cassetta in legno.

LINEA "DECANTER SERIGRAFATI"

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA "TUSCA"
Proveniente da zone vocate per la coltivazione del Brunello di Montalcino.
- TIPOLOGIA:
Da uve Sangiovese, più tutti i vitigni della zona del Chianti.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Le vinacce arrivano in distilleria immediatamente dopo la svinatura, contenute in piccoli sacchi idonei per alimenti, al fine di garantire la massima freschezza e immuni da ossidazioni.
- GUSTO:
Fruttato e persistente.
- SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato "Decanter"
 - Formato da lt. 0,70 con astuccio
 - Cartoni da 04 decanter



10

Codice

Descrizione Prodotto

GRTA01D

DECANTER SERIGRAFATO CON GRAPPA DI "TAURASI"

N.B. Il decanter viene consegnato astucciato. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile anche la cassetta in legno.

LINEA “DECANTER SERIGRAFATI” con Grappa affinata in barrique

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI “TAURASI”
Da vinacce delle zone vocate del Taurasi
elevata in botti di rovere.
- TIPOLOGIA:
Da vitigno di Aglianico.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce
provenienti dalla regione Campania, vocate per la
produzione di Aglianico da Taurasi. Una particolare
attenzione viene riservata alle vinacce al fine di
garantire la freschezza e il mantenimento di tutti i
profumi e le caratteristiche tipiche del vitigno.
- GUSTO:
Robusto e fruttato.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato “Decanter”
 - Formato da lt. 0,70 con astuccio
 - Cartoni da 04 decanter



12



12



Codice

Descrizione Prodotto

GRCA01P
GRCA01M
GRCA01G

GRAPPA DI PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE "INVECCHIATA" DA LT. 0,20

GRAPPA DI PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE "INVECCHIATA" DA LT. 0,50

GRAPPA DI PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE "INVECCHIATA" DA LT. 0,70

N.B. I decanter vengono consegnati astucciati. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile anche la cassetta in legno limitatamente ai formati da lt 0,50 - 0,70.

LINEA “DECANTER SERIGRAFATI” con Grappa affinata in barrique

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI PROSECCO SUPERIORE
DI CARTIZZE “INVECCHIATA”
- TIPOLOGIA:
Vinacce di Cartizze.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
40% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve bianche provenienti dalla zona di produzione del Cartizze. Il successivo affinamento in piccole botti di rovere di Slavonia, per almeno 1 anno, ne conferiscono la classica colorazione ambrata. Al profumo è fragrante con note di lievito, mentre al sapore è morbida, intensa e aromatica con un retrogusto piacevolmente persistente.
- GUSTO:
Morbido e fragrante.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C.
- PACKAGING:
GRCA01P Lt. 0,20
- Decanter “Delirio” con astuccio e sacchetto in raso rosso
- Cartoni da 04 bottiglie

GRCA01M Lt. 0,50
- Decanter “Delirio” con astuccio
- Cartoni da 04 bottiglie

GRCA01G Lt. 0,70
- Decanter “Delirio” con astuccio
- Cartoni da 04 bottiglie

LINEA "ESPOSITORI-VERSATORI IN LEGNO E METALLO"



- DESCRIZIONE ARTICOLO:
VERS01 - ESPOSITORE-VERSATORE IN LEGNO NOCE MASSELLO CON MOVIMENTO OSCILLANTE COMPLETO DI DECANTER SERIGRAFATO CON GRAPPA "LEGNO DICIOOTTO" invecchiata 18 anni DA LT. 0,70
- TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:
Da uve Nebiolo, Cabernet e Raboso.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
45% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Una scrupolosa scelta delle vinacce ed un invecchiamento lungo 18 anni in diverse tipologie di barrique da 225 lt., conferiscono a questa grappa eccezionale unicità, prestigiosità e personalità.
- GUSTO:
Pieno e armonico.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C..

- DESCRIZIONE ARTICOLO:
VERS02 - ESPOSITORE-VERSATORE IN LEGNO E PLEX DAL MOVIMENTO ROTATORIO CON BOTTIGLIA DI GRAPPA DI "CASTAGNO" affinata in barrique da LT. 0,70
- TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:
Da uve di più vitigni.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Esprime un bouquet gradevole con sentori di tostato ed un aroma accentuato di castagno maturo di montagna.
- GUSTO:
Secco e aromatico.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C..



14

Codice

Descrizione Prodotto

Codice

Descrizione Prodotto

VERS01

ESPOSITORE-VERSATORE IN LEGNO NOCE MASSELLO
(CON MOVIMENTO OSCILLANTE COMPLETO DI DECANTER SERIGRAFATO CON GRAPPA "LEGNO DICIOOTTO" DA DA LT. 0,70)

VERS02

ESPOSITORE-VERSATORE IN LEGNO E PLEX
(DAL MOVIMENTO ROTATORIO CON BOTTIGLIA DI GRAPPA DI "CASTAGNO" DA DA LT. 0,70)

LINEA "ESPOSITORI-VERSATORI IN LEGNO E METALLO"



- DESCRIZIONE ARTICOLO:
VERSIN15 - ESPOSITORE-VERSATORE IN LEGNO NOCE MASSELLO DAL MOVIMENTO OSCILLANTE CON PORTA BICCHIERI (4) GIREVOLE E MAGNUM SERIGRAFATO DI GRAPPA "INVECCHIATA" DA LT. 1,50

- TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:
Da vinacce miste.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Dal colore paglierino si presenta con un tipico bouquet di grappa italiana con sentori di legno e vaniglia che esprimono una delicata tannicità. Invecchiata in botti di rovere per almeno 12 mesi.
- GUSTO:
Delicato e armonico.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C..

- DESCRIZIONE ARTICOLO:
VERSAN15 - ESPOSITORE-VERSATORE IN LEGNO NOCE MASSELLO CON MOVIMENTO OSCILLANTE E MAGNUM SERIGRAFATO DI GRAPPA "ANTIQUA" DA LT. 1,50

- TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:
Da vinacce miste.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
40% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche a bassa torchiatura per ottenere un sapore ed un profumo delicato.
- GUSTO:
Morbido.
- SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C..



15

Codice

Descrizione Prodotto

VERSIN15

ESPOSITORE-VERSATORE IN LEGNO NOCE MASSELLO
(DAL MOVIMENTO OSCILLANTE CON PORTABICCHIERI (4) E MAGNUM SERIGRAFATO DI GRAPPA "INVECCHIATA" DA LT. 1,50)

VERSAN15

ESPOSITORE-VERSATORE IN LEGNO NOCE MASSELLO
(CON MOVIMENTO OSCILLANTE E MAGNUM SERIGRAFATO DI GRAPPA ANTIQUA DA LT. 1,50)



Codice

Descrizione Prodotto

GRBR05

Grappa di "BAROLO" invecchiata

LINEA “ESPOSITORI-VERSATORI IN LEGNO E METALLO” con Grappa affinata in barrique

Espositore-versatore in metallo con base in legno dal movimento oscillante completo di ampolla in vetro soffiato di grappa “BAROLO INVECCHIATA” da lt. 5,0.

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
Grappa di “BAROLO” invecchiata.
- TIPOLOGIA:
Nebbiolo da Barolo.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
40% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Dal profumo intenso e vanigliato con forti note di frutta rossa matura. Al sapore è morbida, dolce e vellutata, con sentori di legno mentre il retrogusto, è coinvolgente e persistente con sentori di cacao.
- GUSTO:
Morbido e vellutato.
- SERVIZIO:
Va servita a 14 - 16° C.



Codice

Descrizione Prodotto

GRBA01

GRAPPA "18 CARATI"
Affinata in barrique 18 mesi.

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile la cassetta in legno e l'astuccio.

LINEA “GRAPPE SPECIALI SCURE” affinate in barrique

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA “18 CARATI”
AFFINATA IN BARRIQUE 18 MESI
Bottiglia serigrafata.
- TIPOLOGIA:
Da uve Barbera, Dolcetto e Merlot.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
questo distillato, dopo esser stato custodito per
minimo 18 mesi in piccole barriques, esce con un
profumo aromatico, giustamente equilibrato dalla
tostatura dei piccoli carati di rovere.
- GUSTO:
Delicato.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato “Antica Farmacia”
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 03 bottiglie



20

Codice

Descrizione Prodotto

GRCA01

GRAPPA DI "CASTAGNO"
Affinata in barrique di castagno.

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile la cassetta in legno e l'astuccio.

LINEA "GRAPPE SPECIALI SCURE" affinate in barrique

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "CASTAGNO"
Affinata in barrique di castagno.
Bottiglia serigrafata.
- TIPOLOGIA:
Da uve di più vitigni.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Esprime un bouquet gradevole con sentori di tostato ed un aroma accentuato di castagno maturo di montagna.
- GUSTO:
Secco ed aromatico.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato "Antica Farmacia"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie



Codice

Descrizione Prodotto

GRT01

"TERRA" GRAPPA DA TORBA

LINEA “GRAPPE SPECIALI SCURE” affinate in barrique

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
“TERRA”
Grappa da torba.
Bottiglia serigrafata.
- TIPOLOGIA:
Da uve di più vitigni.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Profumo intenso di legni derivanti da vari affinamenti con un leggero sentore di affumicato nel retrogusto. Risulta evidente un delicato bouquet di fruttato.
- GUSTO:
Secco con leggero aroma affumicato.
- SERVIZIO:
Va servita a 16 - 18° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato “Antica Farmacia”
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 03 bottiglie



Codice

Descrizione Prodotto

DUO01**"UVENOVE"**
Distillato di uve rosse.

LINEA “GRAPPE PARTICOLARI”

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA “UVENOVE”
DISTILLATO DI UVE ROSSE
Bottiglia serigrafata.
- TIPOLOGIA:
Da uve Malvasia e Brachetto.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Le uve raccolte alla giusta maturazione e pigiate con apposite pigiatrici, permettono di ottenere un distillato dal profumo delicato, dal retrogusto aromatico e dal sentore di fiori primaverili.
- GUSTO:
Asciutto e delicato.
- SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato “Antica Farmacia”
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie



M^o
Montagner
dal 1860
Le nostre Grappe
da Distilleria
Artigianale...

26

M^o
Montagner
GRAPPA
**PROSECCO
CARTIZZE**
■
da Distilleria Artigianale
GUSTO FRUTTATO

Codice

Descrizione Prodotto

GRPC01

GRAPPA DI "PROSECCO CARTIZZE" - Bottiglia serigrafata

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile la cassetta in legno e l'astuccio.

LINEA "GRAPPE PARTICOLARI"

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "PROSECCO CARTIZZE"
Bottiglia serigrafata.
- TIPOLOGIA:
Prosecco.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
40% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grappa dal sapore nobile e vellutato caratteristico delle uve di Prosecco coltivato nella zona di Valdobbiadene. Ha un colore cristallino, un profumo aromatico ed un retrogusto piuttosto marcato.
- GUSTO:
Fruttato.
- SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato "Antica Farmacia"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie



Codice

Descrizione Prodotto

GRF01

GRAPPA DI "FRAGOLINO"

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile la cassetta in legno e l'astuccio.

LINEA “GRAPPE PARTICOLARI”

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI “FRAGOLINO”
- TIPOLOGIA:
Da uve fragolino.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Prodotto caratterizzato ovviamente da uno spiccato aroma di fragola. Le vinacce vengono distillate a bassa temperatura allo scopo di ottenere un aroma gradevole e fruttato.
- GUSTO:
Intenso ed aromatico.
- SERVIZIO:
va servita a 15 - 16° C.
- PACKAGING:
 - Bottiglia formato “Antica Farmacia”
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie



30

Codice

Descrizione Prodotto

GRB01

GRAPPA "RABOSINA"

LINEA GRAPPE “PARTICOLARI”

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA “RABOSINA”
- TIPOLOGIA:
Da uve Raboso.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
40% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grappa dal sapore piacevole ed armonico che esprime le caratteristiche peculiari del vitigno.
- GUSTO:
Asciutto e delicato.
- SERVIZIO:
Per apprezzarne le caratteristiche va servita a 15 - 16° C.
- PACKAGING:
 - Fiasco impagliato da lt. 1,00
 - Cartoni da 06 fiaschi



Codice

Descrizione Prodotto

GRC01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "CHARDONNAY"

GRCB01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "CABERNET"

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile la cassetta in legno e l'astuccio.

LINEA GRAPPE DA MONOVITIGNO "CLASSICHE"

• DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "CHARDONNAY"

• TIPOLOGIA:
Grappe da Monovitigno.

• GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Le vinacce vengono ritirate in sacchi chiusi ermeticamente al fine di poter distillare una materia prima molto fresca e priva di ossidazioni ad evitare che il distillato abbia sentori e retrogusti non fruttati. Perciò, con tale sistema, abbiamo ottenuto un distillato dal bouquet pieno ed armonico degno di un prodotto di alta qualità.

• GUSTO:
Morbido e gradevole.

• SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.

• PACKAGING:
- Bottiglia formato "Antica Farmacia"
- Formato da lt. 0,70
- Cartoni da 06 bottiglie

• DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "CABERNET"

• TIPOLOGIA:
Grappe da Monovitigno.

• GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Le vinacce vengono trasportate in distilleria non torchiate e distillate immediatamente, al fine di ottenere un distillato dal sapore pieno e caratterizzato dai retrogusti fruttati tipici del vitigno.

• GUSTO:
Pieno e secco.

• SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.

• PACKAGING:
- Bottiglia formato "Antica Farmacia"
- Formato da lt. 0,70
- Cartoni da 06 bottiglie



Codice

Descrizione Prodotto

GRP01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "PINOT"

GRM01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "MOSCATO"

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile la cassetta in legno e l'astuccio.

LINEA GRAPPE DA MONOVITIGNO "CLASSICHE"

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "PINOT"
 - TIPOLOGIA:
Grappe da Monovitigno.
 - GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
 - CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Anche in questo caso le vinacce utilizzate non sono state torchiate e quindi ancora bene affogate dal vino appena ottenuto. A tale scopo otteniamo un distillato dal carattere vinoso ma nel contempo fresco e fruttato con accennato retrogusto di mandorle.
 - GUSTO:
Armonico.
 - SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.
 - PACKAGING:
 - Bottiglia formato "Antica Farmacia"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie
- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "MOSCATO"
 - TIPOLOGIA:
Grappe da Monovitigno.
 - GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
 - CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
La caratterizzazione nella scelta delle vinacce da utilizzare provenienti dalle zone viticole più vocate per la coltivazione di tale vitigno date dal terreno e dal microclima, sono determinanti per ottenere un distillato di tale finezza e pregio, il tutto corredato da un'attenta distillazione tale da esaltare l'aroma tipico.
 - GUSTO:
Aromatico.
 - SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.
 - PACKAGING:
 - Bottiglia formato "Antica Farmacia"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie



36

Codice

Descrizione Prodotto

GRAG01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "AGLIANICO"

GRPR01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "PRIMITIVO"

GRMO01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "MONTEPULCIANO"

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile la cassetta in legno e l'astuccio.

LINEA GRAPPE DA MONOVITIGNO "PARALLELO SUD"

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "AGLIANICO"

- TIPOLOGIA:

Grappa da Monovitigno.

- GRADAZIONE ALCOLICA:

42% Vol.

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Distillazione lenta ed a bassa temperatura per il trattamento dei fini aromi floreali che distinguono il vitigno.

- GUSTO:

Asciutto e sapido.

- SERVIZIO:

Va servita a 15 - 16° C.

- PACKAGING:

- Bottiglia formato "Antica Farmacia"
- Formato da lt. 0,70
- Cartoni da 06 bottiglie

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "PRIMITIVO"

- TIPOLOGIA:

Grappa da Monovitigno.

- GRADAZIONE ALCOLICA:

42% Vol.

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Scrupolosa attenzione durante la distillazione soprattutto durante le fasi di frazionamento degli alcoli superiori. In dialetto pugliese viene data una definizione didattica "Murr Test" che significa "vino duro" dall'aroma particolare.

- GUSTO:

Corposo e vellutato.

- SERVIZIO:

Va servita a 15 - 16° C.

- PACKAGING:

- Bottiglia formato "Antica Farmacia"
- Formato da lt. 0,70
- Cartoni da 06 bottiglie

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "MONTEPULCIANO"

- TIPOLOGIA:

Grappa da Monovitigno.

- GRADAZIONE ALCOLICA:

42% Vol.

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Si ottiene da distillazione di vinacce di buona freschezza e di vendemmia tardiva. Sapore asciutto, profumo con sentori di susina, lampone, viola mammola.

- GUSTO:

Intenso ed amarognolo.

- SERVIZIO:

Va servita a 15 - 16° C.

- PACKAGING:

- Bottiglia formato "Antica Farmacia"
- Formato da lt. 0,70
- Cartoni da 06 bottiglie



Codice

Descrizione Prodotto

GRG01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "GRECO DI TUFO"

GRFA01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "FALANGHINA"

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile la cassetta in legno e l'astuccio.

LINEA GRAPPE DA MONOVITIGNO "PARALLELO SUD"

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "GRECO DI TUFO"

- TIPOLOGIA:
Grappa da Monovitigno.

- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Le uve raccolte vengono vinificate a temperatura controllata, per ottenere caratteristiche aromatiche e di freschezza uniche.

- GUSTO:
Tenue ed asciutto.

- SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.

- PACKAGING:
 - Bottiglia formato "Antica Farmacia"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "FALANGHINA"

- TIPOLOGIA:
Grappa da Monovitigno.

- GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Particolare attenzione alle vinacce distillate freschissime e poco torchiate per ottenere un sapore fruttato e vinoso con retrogusto che ricorda il melograno.

- GUSTO:
Ampio ed aromatico.

- SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.

- PACKAGING:
 - Bottiglia formato "Antica Farmacia"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie



40

Codice

Descrizione Prodotto

GRF01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "FIANO"

GRNA01

GRAPPA DA MONOVITIGNO DI "NEGRO AMARO"

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile la cassetta in legno e l'astuccio.

LINEA GRAPPE DA MONOVITIGNO "PARALLELO SUD"

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "FIANO"
 - TIPOLOGIA:
Grappa da Monovitigno.
 - GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
 - CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Particolare attenzione viene riservata durante la distillazione soprattutto per il trattamento dei vapori aromatici. Profumo intenso che sviluppa note speziate di noce e miele.
 - GUSTO:
Secco ed armonico.
 - SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.
 - PACKAGING:
 - Bottiglia formato "Antica Farmacia"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie
- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA DI "NEGRO AMARO"
 - TIPOLOGIA:
Grappa da Monovitigno.
 - GRADAZIONE ALCOLICA:
42% Vol.
 - CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Distillazione a bassa temperatura con trattamento delle vinacce in forma gentile per esaltare al massimo le peculiarità del vitigno.
 - GUSTO:
Ampio ed aromatico.
 - SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.
 - PACKAGING:
 - Bottiglia formato "Antica Farmacia"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie



42

42

Codice

Descrizione Prodotto

GRAF01V

AQUA FORTE (Grappa veneta)

GRAF011

AQUA FORTE (Grappa Invecchiata)

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile l'astuccio.

LINEA FORMATI DA 1,00 LT E MAGNUM SERIGRAFATI DA 1,50 LT

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAF01V - AQUA FORTE
Grappa veneta.

- TIPOLOGIA:
Vinacce miste.

- GRADAZIONE ALCOLICA:
40% Vol.

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce venete selezionate provenienti da uve bianche e rosse. Di colorazione cristallina, al profumo è fruttata e floreale mentre al sapore è morbida e delicata. Retrogusto piacevolmente persistente.

- GUSTO:
Armonico.

- SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.

- PACKAGING:
 - Bottiglia "Guala" con dosatore
 - Formato da lt. 1,0
 - Cartoni da 06 bottiglie

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAF01I - AQUA FORTE
Grappa invecchiata.

- TIPOLOGIA:
Vinacce miste.

- GRADAZIONE ALCOLICA:
40% Vol.

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce selezionate ed affinate in piccole botti di rovere di Slavonia per almeno 12 mesi. Di colore ambrato con riflessi dorati, al profumo è delicata con sentori di frutta rossa matura. Al sapore è morbida e vellutata con un retrogusto piuttosto audace e marcato.

- GUSTO:
Morbido.

- SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.

- PACKAGING:
 - Bottiglia "Guala" con dosatore
 - Formato da lt. 1,0
 - Cartoni da 06 bottiglie



44

Codice

Descrizione Prodotto

GRIN015

GRAPPA "INVECCHIATA"

GRA015

GRAPPA "ANTIQUA"

N.B. Su specifica richiesta ed a pagamento (vedi listino) è disponibile l'astuccio.

LINEA FORMATI DA 1,00 LT E MAGNUM SERIGRAFATI DA 1,50 LT

• DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA "INVECCHIATA"

• TIPOLOGIA:
Da vinacce miste.

GRADAZIONE ALCOLICA:
• 42% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
• Dal colore paglierino si presenta con un tipico bouquet di grappa italiana con sentori di legno che esprimono una delicata tannicità con sentori di vaniglia. Invecchiata in botti di rovere per almeno 12 mesi.

GUSTO:
• Delicato ed armonico.

SERVIZIO:
• Va servita a 16 - 18° C.

PACKAGING:
• - Magnum "Antica Farmacia rettangolare"
- Formato magnum da lt. 1,50
- Cartoni da 06 magnum

• DESCRIZIONE PRODOTTO:
GRAPPA "ANTIQUA"

• TIPOLOGIA:
Da vinacce miste.

• GRADAZIONE ALCOLICA:
40% Vol.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche a bassa torchiatura per ottenere un sapore ed un profumo delicato.

• GUSTO:
Morbido.

• SERVIZIO:
Va servita a 15 - 16° C.

• PACKAGING:
- Magnum "Antica Farmacia rettangolare"
- Formato magnum da lt. 1,50
- Cartoni da 06 magnum



Codice

Descrizione Prodotto

QM01

QUORE MIO - LIQUORE DENSO E CREMOSO A BASE DI CIOCCOLATO

QR01

QUORE ROSSO - LIQUORE A BASE DI VINO RABOSO

QN01

QUORE NERO - LIQUORE A BASE DI LIQUIRIZIA

LINEA "LIQUORI"

- DESCRIZIONE PRODOTTO:
QM01 - QUORE MIO
Liquore denso e cremoso al cioccolato.
- TIPOLOGIA:
Liquore dolce.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
17% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Grazie alla raffinata fusione del cacao con il latte si ottiene questo liquore dolce e cremoso. Il sapore è delicato, vellutato e sprigiona con grande armonia, la carica aromatica tipica del cioccolato.
- GUSTO:
Dolce e cremoso.
- SERVIZIO:
Va degustato a temperatura ambiente agitando prima dell'uso.
- PACKAGING:
 - Bottiglia serigrafata formato "Bordolese Syrah"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie
 - Pallets da 105 cartoni
- DESCRIZIONE PRODOTTO:
QR01 - QUORE ROSSO
Liquore a base di vino Raboso.
- TIPOLOGIA:
Prodotto da vino Raboso con zucchero, alcool, grappa e aromi vari.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
27% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
La particolare concentrazione dell'aroma, rende questo liquore artigianale particolare ed unico, anche grazie alla sua discreta densità e contenuto alcolico.
- GUSTO:
Intenso e delicato.
- SERVIZIO:
Va servito preferibilmente ghiacciato.
- PACKAGING:
 - Bottiglia serigrafata formato "Bordolese Syrah"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie
 - Pallets da 105 cartoni
- DESCRIZIONE PRODOTTO:
QN01 - QUORE NERO
Liquore alla liquirizia.
- TIPOLOGIA:
Liquore alla liquirizia.
- GRADAZIONE ALCOLICA:
25% Vol.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Prodotto secondo antica ricetta utilizzata in tempi antichi per alleviare patologie influenzali. Assaporando questa specialità artigianale, torna alla mente il ricordo dei tempi passati fatto di storie ed aneddoti legati agli "elisir di lunga vita". Ottimo digestivo dopo pasto ed in ogni particolare occasione della giornata.
- GUSTO:
Dolce e piacevole.
- SERVIZIO:
Va servito preferibilmente ghiacciato.
- PACKAGING:
 - Bottiglia serigrafata formato "Bordolese Syrah"
 - Formato da lt. 0,70
 - Cartoni da 06 bottiglie
 - Pallets da 105 cartoni



48

Codice

Descrizione Prodotto

ESP01

**ESPOSITORE IN LEGNO CON TRE DOSATORI PER GRAPPE
(SOLO PER BOTTIGLIE FORMATO "ANTICA FARMACIA")**

Misure:
larghezza 40 cm
profondità 18 cm
altezza 60 cm

LINEA "ARREDO RISTORAZIONE"



CARRELLINO "LA GRAPPERIA"



CARRELLINO "LA CARIOLA"

Codice

Descrizione Prodotto

ESP01

CARRELLINO "LA GRAPPERIA"
(I FIANCHI POSSONO CONTENERE 8 BOTTIGLIE TIPO "ANTICA FARMACIA")

Misure:
larg. 42 cm - prof. 37,5 cm
alt. 100 cm

CAR01

CARRELLINO "LA CARIOLA"
(CON PORTA BICCHIERI)

Misure:
larg. 85 cm - prof. 50 cm
alt. 75 cm



50

Codice

Descrizione Prodotto

EAFF/01

Espositore "PONTE" da tre bottiglie per grappe "Antica Farmacia" (quadrate) in legno e plexiglas con base leggermente sollevata per favorire l'impugnatura.
(misure: largh. cm 53 - prof. 12,5 - h. ponte cm 12,5)

Misure:
larghezza 53 cm
profondità 18,5 cm
altezza ponte 12,5 cm

Qualche nostro suggerimento.

Consigliamo sempre un bere moderato e responsabile;

È opportuno avere in macchina l'alcool test per fare la prova prima di mettersi alla guida
(costo indicativo 30-40 €);

Ricordiamo che l'alcool test è attendibile se effettuato almeno 20 minuti dopo
l'ultimo "sorso" degustato;

Il limite "ALCOLEMIA" per la guida è di 0,50.

*Degustare un "sorso" di grappa è un piacere,
osservando questi semplici suggerimenti puoi evitare
che si trasformi in un grande "dispiacere"*

AGENTE DI ZONA


Montagner
VINI E SPUMANTI

MONTAGNER VINI E SPUMANTI srl

Via Callalta, 3 - 31045 Motta di Livenza - Treviso - ITALIA

Tel. +39 0422 861800 - Fax +39 0422 766092

info@montagner.com - www.montagner.com