



Piemonte

Altavilla Monferrato (AL)

Antica Distilleria di Altavilla

NON IN VENDITA A:
PI / LI / LU / MS / SP

● DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

Iniziata nel 1846 da Filippo Mazzetti, l'attività distillatoria di famiglia si è tramandata di padre in figlio sino ad oggi attraverso ben sei generazioni. Ogni anno infatti nell'Antica Distilleria di Altavilla confluiscono le migliori vinacce del Monferrato che danno origine ad altrettante grappe monovitigno. Ottenute da vinacce freschissime e distillate con alambicchi a vapore, dopo un attento e scrupoloso scarto di teste e code, le grappe vengono custodite per diversi anni in pregiate botti di rovere e in barriques di ciliegio, castagno, mandorlo e rovere francese, sino a raggiungere una completa armonia di gusto e aroma, mantenendo intatte le note floreali e fruttate.



“Ogni anno nell'Antica Distilleria di Altavilla confluiscono le migliori vinacce del Monferrato che danno origine ad altrettante grappe monovitigno.”



IL BERE / DISTILLATI - ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA



LE RISERVE MILLESIMATE
700 ML

Nebbiolo da Barolo
Moscato
Barbera
Chardonnay
Ruchè
Malvasia



LE RISERVE NON FILTRATE
700 ML

Barbera
Malvasia



LE RISERVE
500 ML

Altogrado
Septima Gens

LE RISERVE
700 ML

Seculum Tertium / I Tre Lustri
I Quattro Lustri / Luigi II
Filippo III / Torre dei Segnali
Sinfonia d'Autunno / 10 Anni
Albarossa / Timorasso



LE BORDOLESI
700 ML E 2 LT

Moscato
Malvasia
Nebbiolo da Barolo
Barbera
Chardonnay
Grignolino
Brachetto
Ruchè
Stravecchia

LE CONFEZIONI REGALO



GLI ASTUCCI IN LEGNO



GLI ASTUCCI IN CARTONE



ESPOSITORE IN LEGNO PER "LE RISERVE"

