



ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA

Altavilla Monferrato (AL)

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.

Non in vendita a:
MS / SP



LE RISERVE
MILLESIMATE
700 ml

Nebbiolo da Barolo / Moscato
Barbera / Chardonnay / Ruchè / Malvasia



LE RISERVE
NON FILTRATE
700 ml

Barbera / Malvasia



LE CONFEZIONI
REGALO



LE RISERVE
500 ml

Altogrado / Septima Gens



LE BORDOLESI
700 ml e 2 lt

Moscato / Malvasia
Nebbiolo da Barolo / Barbera
Chardonnay / Grignolino
Brachetto / Ruchè
Stravecchia



GLI ASTUCCI
IN LEGNO

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



GLI ASTUCCI
IN CARTONE



ANTICA FARMACIA
3000 ml

Stravecchia / Riserva 10 anni / Altogrado
Moscato / Malvasia / Chardonnay Nebbiolo
da Barolo / Barbera / Brachetto Freisa /
Grignolino / Ruchè



ESPOSITORE IN LEGNO
PER "LE RISERVE"