



*Distilleria
Maschio Pietro*

CATALOGO PRODOTTI



*Distilleria
Maschio Pietro*

**GRAPPE DI MONOVITIGNO
MASCHIO PIETRO**
Distilliamo dal 1880, come nel 1880.

Elogiamo la lentezza, seguiamo i ritmi stabiliti dalla natura, i tempi della raccolta delle vinacce fresche, quelli della distillazione con metodo tradizionale.

Preferiamo il poco ma buono, non diamo ascolto alle richieste del mercato, ma al “naso” dei nostri mastri distillatori. Poche vinacce che raccogliamo da piccoli produttori doc e che seguendo interpretazioni e non automazioni, si trasformano ad ogni nuova stagione in grappe di qualità superiore.



Regina dei Cuori

Fiore all'occhiello della distilleria MASCHIO PIETRO, la serie Regina dei Cuori comprende tre preziosi distillati, la grappa di Amarone, la grappa di Recioto di Soave e la grappa di Moscato.

La grappa di Amarone e quella di Recioto, vengono affinate in barriques di acacia, legno aromatico che dona al distillato un'aroma unico e inconfondibile.

La grappa di Moscato viene lasciata in purezza, per non alterare la sua già spiccata caratteristica floreale.

Tutti e tre i distillati sono confezionati nel decanter "Lola" e inseriti in bellissime scatole in cartoncino Fedrigoni con lamine a caldo.

GRAPPA DI RECIOTO DI SOAVE affinata in acacia

Amabile, vellutata e dall'aroma inconfondibile.
Uve bianche di Recioto di Soave.
Affinata 6/9 mesi in barriques di acacia.
42% vol. - 70 cl.

GRAPPA DI AMARONE affinata in acacia

Morbida, persistente e dall'aroma inconfondibile.
Corvina, Rondinella e Molinara.
Affinata 9/12 mesi in barriques di acacia.
42% vol. - 70 cl.

GRAPPA DI MOSCATO

Piacevolmente fruttata e aromatica.
Uve bianche di Moscato.
Affinata in cisternini di acciaio.
42% vol. - 70 cl.





Distilleria
Maschio Pietro

100 COTTE

Una “cotta” è la quantità di vinaccia che viene caricata in una coppia di caldaiette nella nostra distilleria a metodo discontinuo; significa che quella quantità di vinaccia, viene distillata singolarmente. Possiamo pertanto dire che ogni “cotta” è diversa da quella precedente ed sarà diversa da quella che seguirà.

Questo differenzia la distillazione a ciclo discontinuo da quella a ciclo continuo: il fatto di poter seguire passo passo la distillazione della vinaccia per piccole quantità.

Abbiamo deciso quindi di selezionare le migliori vinacce dell’Amarone e del Recioto di Soave, di distillarle e di creare la serie “100 COTTE”.

GRAPPA DI RECIOTO DI SOAVE

Amabile e vellutata.
Garganega e Trebbiano.
Affinata in cisternini di acciaio.
42% vol. - 50 cl.

GRAPPA DI AMARONE affinata in rovere

Intensa, di carattere e di grande persistenza.
Corvina, Rondinella e Molinara.
Affinata 6/9 mesi in barriques in rovere.
42% vol. - 50 cl.

GRAPPA DI AMARONE

Elegante e piacevolmente corposa.
Corvina, Rondinella e Molinara.
Affinata in cisternini di acciaio.
42% vol. - 50 cl.





Fragranze dei Colli

Serie di cinque distillati di ottima qualità.

Sono i migliori monovitigni che la distilleria MASCHIO PIETRO produce con le vinacce dei grandi vini veronesi.

Possiamo scegliere la grappa di Amarone, sia affinata che in purezza, la grappa di Recioto di Soave, la grappa di Chardonnay, oppure, valicando un poco i confini veronesi, la grappa di Moscato.

GRAPPA DI AMARONE

Elegante e piacevolmente corposa.
Corvina, Rondinella e Molinara.
Affinata in cisternini di acciaio.
42% vol. - 70 cl.

GRAPPA DI CHARDONNAY

Asciutta e dai profumi di mela Golden.
Chardonnay.
Affinata in cisternini di acciaio.
42% vol. - 70 cl.

GRAPPA DI AMARONE affinata in rovere

Affinata, decisa, intensa e dai profumi di frutta rossa.
Corvina, Rondinella e Molinara.
Affinata 6 mesi in barriques in rovere.
42% vol. - 70 cl.

GRAPPA DI MOSCATO

Morbida, aromatica e fruttata.
Uva bianca da Moscato.
Affinata in cisternini di acciaio.
42% vol. - 70 cl.

GRAPPA DI RECIOTO DI SOAVE

Morbida, profumata e fine.
Garganega e Trebbiano.
Affinata in cisternini di acciaio.
42% vol. - 70 cl.





Distilleria
Maschio Pietro

Futura

Sono stati i primi monovitigni imbottigliati dalla distilleria MASCHIO PIETRO nei primi anni 90, abbiamo mantenuto la confezione storica, la bottiglia serie Futura, alta, elegante e scura, e il tubo in cartoncino e ottone. I distillati che compongono la serie sono la grappa di Amarone, affinata per 6 mesi in rovere, la grappa di Recioto di Soave e la grappa di Chardonnay.

GRAPPA DI RECIOTO DI SOAVE

Amabile e vellutata.
Garganega e Trebbiano.
Affinata in cisternini di acciaio.
45% vol. - 50 cl.

GRAPPA DI AMARONE

Intensa, di carattere e di grande persistenza.
Corvina, Rondinella e Molinara.
Affinata 6 mesi in barriques in rovere.
45% vol. - 50 cl.

GRAPPA DI CHARDONNAY

Asciutta e dai sentori erbacei.
Chardonnay.
Affinata in cisternini di acciaio.
42% vol. - 50 cl.





Distilleria
Maschio Pietro

Colli Veneti

Serie di quattro distillati di ottima qualità, tre dei quali sono monovitigni, uno è un blend di vinacce veronesi. Possiamo scegliere i monovitigni di Valpolicella, Soave e Bardolino, oppure provare una grappa di vinaccia mista (Valpolicella, Cabernet e Merlot) che viene migliorata da un periodo di affinamento in rovere di 4/6 mesi.

GRAPPA DI VALPOLICELLA

Di carattere ed elegante.
Corvina, Rondinella e Molinara.
Affinata in cisternini di acciaio.
40% vol. - 70 cl.

GRAPPA DI BARDOLINO

Asciutta e dai profumi di frutta rossa.
Bardolino.
Affinata in cisternini di acciaio.
40% vol. - 70 cl.

GRAPPA COLLI VENETI

Affinata, morbida e avvolgente.
Valpolicella, Cabernet, Merlot.
Affinata 4/6 mesi in barriques in rovere.
40% vol. - 70 cl.

GRAPPA DI SOAVE

Morbida e profumata.
Garganega e Trebbiano.
Affinata in cisternini di acciaio.
40% vol. - 70 cl.





Distilleria
Maschio Pietro

Grappa Veneta classica

La grappa veneta è il tradizionale distillato che ha accompagnato le generazioni dei nostri padri, nonni e bisnonni, quando la grappa era la grappa e basta... a volte era un po' rude e forte, ma era di grande conforto e compagnia.

Ora noi continuiamo la tradizione, magari ammorbidendo un pochino i contorni di questo distillato, schietto e sincero, come la terra da cui proviene.

Blend di vinacce
di Valpolicella, Cabernet e Merlot.
Affinata in cisternini di acciaio.
40% vol. - 100 cl.



Distilleria
Maschio Pietro

I Soffiati

Grappe di monovitigno selezionate e confezionate in eleganti e particolari bottiglie in vetro soffiato rendendo così ogni confezione un unico connubio tra vetro e grappa.

Disponibile sul nostro sito una più ampia gamma di bottiglie per ogni ricorrenza ed evento.



Ampolle 20 cl.



Distilleria su tavolo 70 cl.



Basculante con Veliero 150 cl.



Swarovski 35 cl.



Tromba 35 cl. - Torciglione 70 cl.



www.distilleriamaschio.it

via Cappuccini, 18 - 37032 Monteforte d'Alpone - Verona - Italy
Tel. +39 045 7610101 - Fax +39 045 6105014 - info@distilleriamaschio.it